

REABERTURA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Data de submissão: 09/02/2024

Data de aceite: 01/04/2024

Carolina Murari Scarazzato Turquetto

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP
<http://lattes.cnpq.br/9658833544702697>

Maria Antonieta Jardine Kikumoto

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP

Cassia Maria Leme de Paulo

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP

Diego Gonçalves Marocci

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP
<http://lattes.cnpq.br/5452003222796731>

Agnes Zotin

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP

Sandra Maidel Soares da Silva

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP

Alessandra Bortoletto Dimiras Paffrath

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP

Graciela Cristina Lopes

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP

Chika Fukui Sakajiri

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP
<http://lattes.cnpq.br/3634613605136665>

Josilene Lopes de Oliveira

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP
<http://lattes.cnpq.br/3661803174294819>

José Togashi

Universidade Estadual de Campinas
Campinas – SP

RESUMO: Em 14 de fevereiro de 2022, os Restaurantes Universitários da Unicamp foram reabertos, marcando o início das aulas presenciais do primeiro semestre de 2022. A retomada, alinhada às diretrizes do “Plano São Paulo”, implicou mudanças significativas no modelo de distribuição de refeições, passando de marmitas para bandejas/pratos prontos. Adaptações operacionais foram implementadas para garantir uma reabertura segura, seguindo normas sanitárias. A reconfiguração dos espaços incluiu a instalação de barreiras acrílicas nas mesas, higienização rigorosa, disponibilização de álcool em

gel e alterações no layout dos refeitórios para criar um fluxo linear. A divulgação eficaz de orientações, como o uso de máscaras e a limitação do tempo nos refeitórios, contribuiu para o sucesso da retomada. A reabertura oficial, em 14 de março de 2022, testemunhou o retorno de cerca de 43.000 alunos aos campi. Para assegurar a segurança, houve uma redução significativa na capacidade de assentos nos restaurantes, com instalação de barreiras acrílicas. O RU ofereceu 700 assentos, atendendo até 4200 clientes por refeição, enquanto o RS disponibilizou 275 assentos atendendo o máximo de 2200 clientes. Antes da reabertura completa, alguns institutos já haviam retomado gradualmente as atividades, com alinhamento ao Comitê Científico da Unicamp. Durante seis meses, foram processadas 595 solicitações de refeições, garantindo a migração de solicitantes para a categoria “retorno Covid” e ajustes nos pedidos de insumos. O retorno bem-sucedido, após dois anos de operação limitada, foi resultado dos esforços da equipe e da cuidadosa implementação de medidas preventivas, demonstrando o compromisso com a segurança e a saúde de sua comunidade acadêmica.

PALAVRAS-CHAVE: Retorno seguro às atividades; Retorno Presencial; Covid-19; Reabertura dos Restaurantes Universitários; Higienização e segurança alimentar.

REOPENING OF UNIVERSITY RESTAURANTS DURING THE COVID-19 PANDEMIC

ABSTRACT: On February 14, 2022, the University Restaurants at Unicamp were reopened, marking the commencement of in-person classes for the first semester of 2022. The reopening, aligned with the guidelines of the “Plano São Paulo,” involved significant changes in the meal distribution model, transitioning from packed meals to pre-prepared trays/dishes. Operational adjustments were implemented to ensure a safe reopening, in compliance with health standards. Space reconfiguration included the installation of acrylic barriers on tables, thorough sanitation, provision of hand sanitizer, and modifications to the cafeteria layout to establish a linear flow. Effective communication of guidelines, such as mask usage and time limitations in the dining areas, contributed to the successful resumption. The official reopening on March 14, 2022, witnessed the return of approximately 43,000 students to the campuses. To ensure safety, there was a substantial reduction in seating capacity with the installation of acrylic barriers. The RU offered 700 seats, accommodating up to 4,200 customers per meal, while the RS provided 275 seats, serving a maximum of 2,200 customers. Prior to the full reopening, some institutes had gradually resumed activities, aligning with the Unicamp Scientific Committee. Over six months, 595 meal requests were processed, facilitating the migration of applicants to the “Covid return” category and adjustments to ingredient orders. The successful return, after two years of limited operation, resulted from the team’s efforts and the meticulous implementation of preventive measures, demonstrating a commitment to the safety and health of the academic community.

KEYWORDS: Safe return to activities; In-person return; Covid-19; Reopening of University Restaurants; Sanitization and food safety.

INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Universitários são locais de maior vulnerabilidade à propagação da covid-19, devido à sua tendência a aglomerações. A retomada das atividades nos restaurantes foi pautada nos planos de ações estaduais, respeitando a realidade social e as fases de retorno. O Plano adotado pela Unicamp foi baseado em experiências de outros países, nos planos de retorno às atividades propostas pela Prefeitura de Campinas e Governo do Estado de São Paulo e normativas da Vigilância Sanitária, visando uma retomada gradual e segura das atividades presenciais no âmbito universitário.

OBJETIVO

Implementar procedimentos preconizados pela legislação, indispensáveis para viabilizar a reabertura de uma Unidade de Alimentação, com o intuito de garantir aos usuários uma refeição nutricionalmente adequada, sem comprometer a integridade da sua segurança quanto aos riscos associados ao contágio da COVID-19.

METODOLOGIA

Em 14 de fevereiro de 2022 ocorreu a reabertura dos Restaurantes Universitários RU e RS, permitindo seu uso pela comunidade universitária, conforme Resolução GR 74/2021, de 12/11/2021 Art. 1º:

“As aulas teóricas e práticas do 1º semestre de 2022 serão presenciais, sendo que as aulas teóricas deverão ser realizadas com até 100% da lotação estabelecida da sala de aula, caso não haja restrições sanitárias”.

Nesta nova etapa foi prevista a alteração no modelo de distribuição de marmita para granel oferecendo bandeja/prato pronto. Esse processo de retorno das atividades foi conduzido em consonância com as diretrizes delineadas pela “Retomada Consciente - Plano São Paulo”.

Visando garantir uma reabertura segura, foram implementados diversos procedimentos operacionais para adaptação ao novo modelo de distribuição. Conforme diretrizes da Nota Técnica da Agência Nacional de Vigilância Sanitária 49/2020, foram instaladas barreiras de proteção em acrílico nas mesas dos restaurantes de Unidades de Alimentação. A reabertura dos restaurantes estava sujeita à realização dessa adaptação dentro do prazo definido, e essa condição foi estritamente atendida.



Retorno do atendimento: Restaurantes universitários.

Além disso, houve um reforço substancial na higienização das mesas e assentos, bem como a disponibilização de displays de álcool em gel nos restaurantes em pontos estratégicos e em todas as mesas. Adicionalmente, foi promovida uma modificação no layout, sugerida pela arquiteta da prefeitura universitária, para proporcionar o fluxo linear no interior dos refeitórios, resultando em uma mudança no método de distribuição das refeições onde a bandeja / prato passou a ser fornecido já pronto ao usuário, contendo todos os itens do cardápio diário. Foi executada uma eficaz divulgação por meio de faixas informativas, abordando tópicos como o uso adequado de máscaras e a limitação da permanência nos refeitórios apenas o tempo necessário para realizar a refeição. Adicionalmente, por meio dos canais universitários de comunicação, foram destacadas orientações de suma importância a serem observadas: o respeito às marcações de distanciamento no piso; a utilização da pia para a higienização das mãos ao entrar nos restaurantes e a aplicação regular de álcool em gel.



Marcações de distanciamento no piso dos refeitórios.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O dia 14 de março de 2022 marcou o retorno das aulas presenciais na Unicamp, trazendo de volta aos campi cerca de 43.000 alunos de graduação e pós-graduação. Após 2 anos com atendimento do número de refeições bem abaixo do habitual (aproximadamente 15%) e com problemas graves de fornecimento de vegetais minimamente processados somente foi possível os Restaurantes Universitários fornecer a refeição completa e dentro do horário esperado até o último cliente neste dia, devido aos esforços de toda a equipe.

Com o propósito de assegurar uma retomada mais segura, procedeu-se à reconfiguração dos assentos nos restaurantes. Essa alteração no layout teve como objetivo criar um ambiente que acomodasse os clientes durante suas refeições, respeitando o distanciamento preconizado para com a intenção de reduzir ao mínimo o potencial de disseminação do vírus da Covid-19. Para efetivar tal adaptação, ocorreu uma significativa redução na quantidade total de assentos disponíveis nos restaurantes universitários. Sendo assim foi imprescindível a instalação das barreiras acrílicas para aumentar a capacidade de atendimento dos restaurantes.

No RU, após a instalação de barreiras acrílicas, ficaram à disposição 700 assentos. Este arranjo permitiria o atendimento de até 4200 clientes ao longo de todo o período de distribuição de cada refeição (almoço e jantar), considerando um fluxo máximo de fila de

1200 clientes por hora. Já no RS, foram alocados 275 assentos protegidos por divisórias acrílicas, o que viabilizou o atendimento de um total de 2200 clientes durante o horário de distribuição completa de cada refeição (almoço e jantar).

Devido às particularidades de sua estrutura, o RA adotou uma disposição de mesas baseada em um estudo elaborado por um engenheiro da Divisão de Manutenção da Prefeitura. Anteriormente à abertura deste restaurante, foi conduzida uma análise abrangente em colaboração com o Comitê Científico de Contingência do Coronavírus da Unicamp. O objetivo deste estudo foi deliberar sobre a retomada das operações de maneira segura, considerando desafios como a limitação na altura do teto (que prejudica a circulação adequada do ar), a intensa interseção de fluxos de indivíduos e a falta de uma pia para higienização das mãos dos clientes na entrada do refeitório. Nesse Restaurante foram disponibilizados 160 assentos, e sua capacidade de atendimento durante todo o período de distribuição alcançaria até 1280 clientes de cada refeição (almoço e jantar).

Cabe salientar que, anteriormente à reabertura dos restaurantes, aconteceu a retomada de maneira gradual, em virtude da necessidade de alguns institutos darem continuidades a atividades importantes (pesquisas). Para isso, ocorreu um alinhamento do fluxo de atendimento com o Comitê Científico, visando obter autorização para a realização de refeições no RU. O instituto enviava solicitações ao Comitê Científico da Reitoria, que encaminhava as demandas para a DAC e a DA. Durante um período de seis meses, foram enviadas um total de 595 solicitações, abrangendo 2.870 almoços e 191 jantares. A fim de possibilitar o atendimento às solicitações, foi estabelecido um prazo de 20 dias, durante o qual a DAC realizava a migração dos solicitantes no sistema de controle de acesso (Sualtech) para a categoria “retorno Covid”, ao mesmo tempo, a DA efetuava os ajustes necessários nos pedidos de insumos, garantindo que o cardápio fosse servido integralmente, sem que faltasse nenhum ingrediente.

CONCLUSÃO

Os procedimentos implementados pela divisão de alimentação foram altamente eficientes na execução dos objetivos estabelecidos pela equipe. A Universidade não mediu esforços para garantir a reabertura dos Restaurantes Universitário, e todos os procedimentos implementados durante este processo não apenas atenderam às necessidades dos usuários, mas também estabeleceram um ambiente seguro durante um período marcado por considerável incerteza.

A eficácia do projeto tornou-se ainda mais visível por meio dos relatos favoráveis dos usuários, que manifestaram sua satisfação e confiança no serviço prestado. Adicionalmente, vale ressaltar que, ao longo desse período, não houve registros de surtos nos locais de atendimento, o que reforça a efetividade das medidas adotadas.

AGRADECIMENTOS

Para o sucesso do projeto houve a dedicação da equipe da Divisão de Alimentação, sendo Nutricionistas, Engenheiro de Alimentos, Técnicos Administrativos, servidores atuantes no Almoxarifado seccional e demais funcionários da FUNCAMP envolvidos no processo de produção e distribuição das refeições dos Restaurantes, RU e RS. Bem como, outras áreas da Prefeitura Universitária contribuíram grandemente para o resultado, a saber: o gabinete da Prefeitura para agilizar os processos de viabilização de recursos financeiros, na comunicação e desenvolvimento de materiais visuais, a arquiteta Edilene com o projeto de layout das mesas do RU e RS, a Divisão de Manutenção com a demarcação de piso e estudo do layout das mesas do RA; além do empenho da DGA na aquisição dos gêneros alimentícios fundamentais para o fornecimento das refeições com rapidez nos agendamentos de pregões eletrônicos. Algumas aquisições também foram realizadas pela FUNCAMP. Com a retomada gradual das atividades presenciais foi criado um fluxo para a utilização dos restaurantes universitários, envolvendo a integração de diversos órgãos CECOM, SAE e CGU e Comitê Científico de Contingência do Coronavírus.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA N°49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA**: Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 2 jun. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **NOTA TÉCNICA N°48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA**: Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 5 jun. 2020.

Prefeitura Universitária - <https://www.prefeitura.unicamp.br/> Acesso: 8 Set. 2020.

SÃO PAULO, Centro de Vigilância Sanitária. CVS 20/2020 de 26/06/20. **Recomendações para a reabertura segura de estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da Covid-19**. Diário Oficial de São Paulo: Executivo Caderno 1, São Paulo, 26 jun. 2020. p.25.