



# **Projeto Mário Travassos**

## **Artigo de Opinião**

**MANUTENÇÃO E LIMPEZA DOS MATERIAIS E  
UTENSÍLIOS DOS REFEITÓRIOS DE CADETES DA  
AMAN**

**CAD INT ALLAN FILIPE DE ALMEIDA ANDRADE  
(Opinião de inteira responsabilidade do autor)**

**2019**

**RESUMO:** Esse trabalho teve por objetivo avaliar a limpeza e manutenção dos materiais e utensílios de rancho dos refeitórios de cadetes da AMAN através de pesquisa realizada com os próprios cadetes (voluntariamente) e mostrar sua incompatibilidade com as proporções da Academia, bem como a insatisfação de grande porcentagem dos cadetes com relação a essa questão. Dessa maneira, outro objetivo do trabalho foi provar a importância do assunto, bem como de seu estudo mais profundo visando encontrar soluções viáveis para o problema.

**Palavras-chave:** Utensílios de cozinha; Utensílios de rancho; Materiais de rancho; Materiais de cozinha; Limpeza; Manutenção; Higienização; Refeitórios; Rancho; AMAN.

A Academia Militar das Agulhas Negras (AMAN) é o berço da formação dos oficiais do Exército Brasileiro. Nela, 4 turmas de cadetes são formadas todos os anos com cerca de 450 cadetes por turma, totalizando, em média, 1800 militares em formação anualmente. Eles vivem em regime de internato e fazem suas refeições – em via de regra – na própria instituição, quais sejam café da manhã, almoço, jantar e ceia, confeccionados pelo serviço de provisão da AMAN (salvo algumas exceções) e distribuídos para consumo nos refeitórios de cadetes. Nesta etapa – distribuição para consumo – são utilizados materiais e utensílios próprios da Academia, os quais são limpos e mantidos na responsabilidade do setor de provisão para garantir a segurança alimentar, devendo seguir, no mínimo, os padrões estabelecidos pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação – da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – e pelo Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas, o MD42-R-01.

De uma Instituição com tamanha importância para o Brasil, por responsabilizar-se pela formação dos líderes que juram sua fidelidade bem como suas próprias vidas para a proteção e segurança do país e que conduzirão as tropas do Exército nas suas diversas missões, espera-se que seu funcionamento seja digno dessa importância, inclusive no que tange ao seu serviço de provisão, especificamente no que se refere a boas práticas, ou seja, os procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (segundo o regulamento da ANVISA). Copos, pratos, talheres e utensílios de servir devem estar sempre muito bem higienizados antes de serem utilizados para seu propósito final, no qual há contato direto desse material com o alimento a ser ingerido pelo militar, bem como com a sua boca (copos e talheres). Caso contrário, podem haver contaminações de vários tipos – principalmente a contaminação cruzada, que trata-se, segundo o regulamento da ANVISA, da transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, o que se dá de um modo indireto, através de superfície de contato, mãos utensílios, equipamentos, etc. – podendo acarretar em coisas simples como um mal estar (que já impediria o militar de cumprir bem sua função), mas também, em coisas piores que poderiam torná-lo inapto para o serviço militar ou até mesmo custar-lhe a vida, segundo a professora de engenharia

de alimentos da Universidade de São Paulo (USP) de Pirassununga (SP), Andrezza Fernandes, em matéria ao site do G1 (CONTAMINAÇÃO, 2012). Nenhuma dessas hipóteses é desejável, o que traz à tona a questão da necessidade e importância da correta limpeza e manutenção dos materiais e utensílios de rancho.

Para conseguir alcançar um patamar de segurança alimentar digno de sua relevância, a AMAN destina parte do seu orçamento financeiro para essa questão. Entretanto, numa pesquisa feita por mim com parcela significativa dos cadetes (262 cadetes, aproximadamente 15% do total de cadetes), sobre a limpeza e manutenção dos materiais e utensílios dos refeitórios de cadetes da AMAN, notou-se uma insatisfação total ou parcial por parte da maioria dos participantes com relação à limpeza dos materiais e utensílios dos refeitórios de cadetes. Segundo a pesquisa, 99,6% dos entrevistados julgaram que os materiais e utensílios do rancho estão sujos, pelo menos as vezes – como mostra a Figura 1 – e 90%, que eles não estão sempre secos – como pode ser visto na Figura 2. Além disso, apenas 2,3% dos voluntários que responderam à pesquisa disseram sentir-se bem com relação à limpeza e manutenção dos materiais e utensílios do rancho, pois acreditam que é tudo muito limpo – mostrado na figura 4. Para os cadetes entrevistados, ainda, os copos, os pratos do almoço, os talheres e os pratos do café são, nessa sequência, os que mais frequentemente são notados em mau estado de limpeza – Figura 3.

Você acha que os materiais e utensílios dos refeitórios da AMAN (inclusive pratos, copos e talheres) são apresentados:

262 respostas

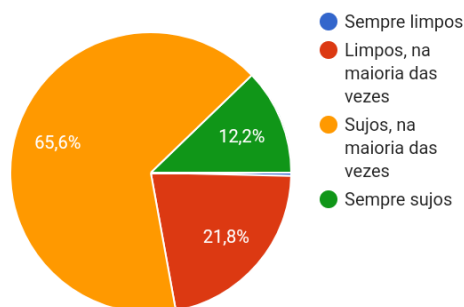


Figura 1 – Resultado da Pesquisa referente à limpeza dos materiais e utensílios dos refeitórios de cadetes da AMAN.

Fonte:

<https://docs.google.com/forms/d/1aq09zOYICRRbS2eNB6Q5HAXpTtwoXbNat4M61n7CWBY/edit#responses>

Você acha que os materiais e utensílios dos refeitórios da AMAN (inclusive pratos, copos e talheres) são apresentados:

261 respostas

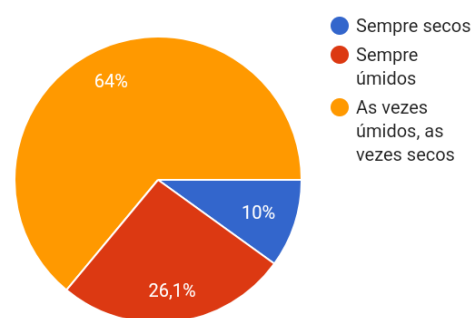


Figura 2 – Resultado da Pesquisa referente ao nível de umidade em que são apresentados os materiais e utensílios dos refeitórios de cadetes da AMAN.

Fonte:

<https://docs.google.com/forms/d/1aq09zOYICRRbS2eNB6Q5HAXpTtwoXbNat4M61n7CWBY/edit#responses>

Quais os materiais são mais frequentemente notados em mau estado de limpeza no refeitório da AMAN:

262 respostas

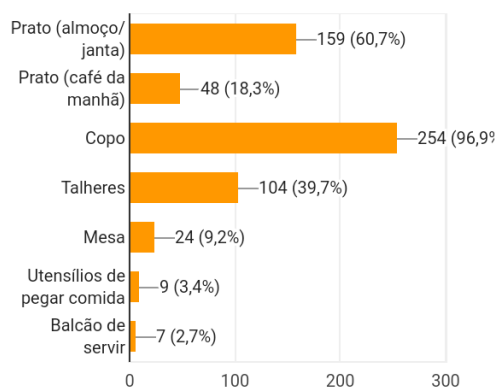


Figura 3 – Resultado da Pesquisa referente aos materiais e utensílios dos refeitórios de cadetes da AMAN que mais frequentemente são notados em mau estado de limpeza.

Fonte:

<https://docs.google.com/forms/d/1aq09zOYICRRbS2eNB6Q5HAXpTtwoXbNat4M61n7CWBY/edit#responses>

### Como você se sente com relação à limpeza e manutenção dos materiais e utensílios do rancho da AMAN?

261 respostas

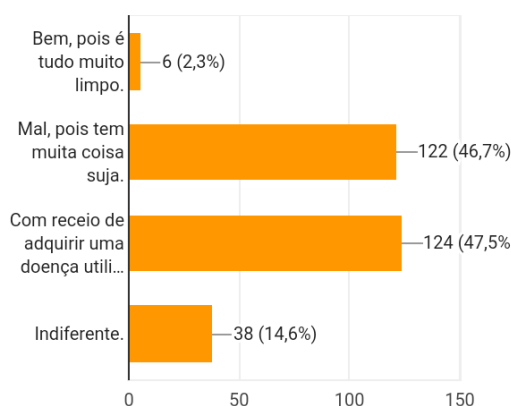


Figura 4 – Resultado da Pesquisa referente ao nível de umidade em que são apresentados os materiais e utensílios dos refeitórios de cadetes da AMAN.

Fonte:

<https://docs.google.com/forms/d/1aq09zOYICRRbS2eNB6Q5HAXpTtwoXbNat4M61n7CWBY/edit#responses>

Eu, como cadete, há cerca de 4 anos realizando minhas refeições nos refeitórios de cadetes da AMAN, também acho que, algumas vezes, a limpeza dos materiais deixa a desejar, não estando a contento e sendo incompatível com a importância da Academia. Para sustentar tal argumento, fotografei algumas situações encontradas por mim (apenas 1 de cerca de 1800 cadetes) durante as refeições no período compreendido entre 23/07/2018 e 21/08/2018 (Figuras 5 a 10). Elas ilustram o que nós, usuários diretos destes materiais, encontramos em nosso dia a dia com certa frequência.



Figura 5 – Prato apresentando sujidades e restos de comida no almoço do dia 20/08/2018.  
Fonte: Arquivo Pessoal.



Figura 6 – Prato apresentando sujidades e restos de comida no café da manhã de 23/07/2018.  
Fonte: Arquivo Pessoal.





Figura 7 – Copo apresentando sujidades e restos de alimentos inseridos nele anteriormente no seu interior e borda no café da manhã do dia 07/08/2018.

Fonte: Arquivo Pessoal.





Figura 8 – Copo apresentando sujidades e restos de alimentos inseridos nele anteriormente no seu interior no café da manhã do dia 08/08/2018.

Fonte: Arquivo Pessoal.



Figura 9 – Copo apresentando sujidades e restos de alimentos inseridos nele anteriormente no seu interior no almoço do dia 14/08/2018.

Fonte: Arquivo Pessoal.



Figura 10 – Copo apresentando sujidades e restos de alimentos inseridos nele anteriormente no seu interior e borda no almoço do dia 21/08/2018.  
Fonte: Arquivo Pessoal.

Como já foi citada a relevância do assunto, há a necessidade de procurar saber o motivo da limpeza e manutenção desses materiais não estar sendo efetiva, bem como a necessidade de buscar melhorá-la, de forma viável e compatível com a realidade, com o orçamento e com o efetivo de trabalhadores do serviço de provisionamento da AMAN, pesquisando e testando soluções para o problema em questão.

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, Allan Almeida. Limpeza e manutenção dos materiais e utensílios dos refeitórios de cadetes da AMAN: Limpeza dos pratos, copos, talheres, linhas de servir, pegadores, etc. do rancho. 29/09/2018. 2018. Disponível em:

<<https://docs.google.com/forms/d/1aq09zOYICRRbS2eNB6Q5HAXpTwoXbNat4M61n7CWBY/edit#responses>>. Acesso em: 29 set. 2018.

REGULAMENTO de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas – MD42-R-01. 1ª Edição. Ed. Brasília: [s.n.], 2015. 51, 62 e 63 p.

BRASIL, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, 16 set. 2004

CONTAMINAÇÃO cruzada é comum em residências, diz Ministério da Saúde: Alimentos prontos para o consumo são contaminados por alimentos crus. Transferência ocorre usando mesmos objetos em diferentes pratos. 2012. Disponível em: <<http://g1.globo.com/sp/sao-carlos-regiao/noticia/2012/11/contaminacao-cruzada-e-comum-em-residencias-diz-ministerio-da-saude.html>>. Acesso em: 30 set. 2018.