

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, VISANDO A PROMOÇÃO DE SAÚDE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Tecnologia e Produção

Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE)

LUFT, C, L.¹; VIEIRA, A, P.²; MASSAROLO, M, D.³; PORTUGAL, A.⁴;
BAZOTTI, A, B.⁵; APOLINARIO, M.⁶; MANFRIN, A, C.⁷; FRANÇOIS, H, D, W.⁸

RESUMO

Considerando que as doenças transmitidas por alimentos estão relacionadas à manipulação inadequada, a área de alimentos exige que certas regras sejam seguidas, são as chamadas Boas Práticas de Fabricação, cuja aplicação reduz os riscos de contaminação. Tendo em vista a importância da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos distribuídos nas unidades de alimentação e nutrição da região de Francisco Beltrão – PR, o Projeto de Extensão intitulado Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, do curso de Nutrição da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE), em conjunto com a Vigilância Sanitária do município, desenvolveu um curso de capacitação destinado aos microempreendedores da área alimentícia e manipuladores de alimentos que objetiva qualificá-los para garantir a oferta de alimentos seguros. Desta forma, o Projeto visa a promoção de saúde e segurança alimentar por meio de aulas expositivas e oficinas sobre a correta lavagem e higienização das mãos, dos equipamentos e utensílios, entre outros. Ainda, o conteúdo é compartilhamento nas redes sociais como FaceBook e Instagram. Percebe-se a necessidade de atualização na área de boas práticas de manipulação de alimentos, ainda existe uma carência de informação segura sobre o assunto, e os participantes se mostram abertos para novos conhecimentos. O projeto apresenta grande relevância tanto para a comunidade acadêmica, atuando como fonte de conhecimento para os consumidores, contribuindo assim para qualidade dos produtos alimentícios dos estabelecimentos da região de Francisco Beltrão.

Palavra-chave: contaminação; controle de qualidade; manipuladores de alimentos; unidade de alimentação.

- 1 Camila Luiza Luft, bolsista (Aluna Nutrição).
- 2 Ana Paula Vieira, coordenador (Docente).
- 3 Marina Daros Massarollo, colaboradora (Docente).
- 4 Amanda Portugal, integrante voluntária (Aluna Nutrição).
- 5 Andressa Borges Bazotti, integrante voluntária (Aluna Nutrição).
- 6 Milena Apolinário, integrante voluntária (Aluna Nutrição).
- 7 Ana Cláudia Manfrin, integrante voluntária (Aluna Nutrição).
- 8 Herbert Daniel Wilke François, integrante voluntário (Aluno Nutrição).

1 INTRODUÇÃO

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) podem ser causadas por agentes etiológicos presente nos alimentos. Tais agentes podem ser toxinas, bactérias, vírus, parasitas ou substâncias que podem causar vários sintomas quando ingeridos. Doença transmitida por alimento é um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, atribuída à ingestão de alimentos ou água contaminados (BRASIL, 2010).

O objetivo das Boas Práticas para Serviço de Alimentação, como citado na resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, é de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, e também determinar maneiras de controlar a qualidade em serviços de alimentação sob o aspecto higiênico sanitário. (BRASIL, 2004).

Para atingir esses objetivos, é necessário que seja feita a análise de todo o processamento do alimento, desde a obtenção da matéria-prima, até a distribuição ou comercialização do produto para o consumidor final. Diante disso, a certeza da qualidade do produto final se dá por meio das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, que minimizam os riscos de transmissão de doenças de origem alimentar, bem como garantem a melhoria das condições sanitárias e a qualidade dos alimentos oferecidos a população.

Nesse contexto, ficou evidente que em Francisco Beltrão, os manipuladores de alimentos não têm acesso as informações necessárias para o processo de Boas Práticas, sendo necessário apresentar propostas das quais mostram melhorias no setor produtivo, garantindo assim, alimentos seguros, que não ofereçam riscos para a saúde do consumidor.

Com base nisso, foi realizada uma parceria entre a Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Campus Francisco Beltrão e a Vigilância Sanitária Municipal de Francisco Beltrão, as quais uniram esforços para viabilizar uma assessoria técnica aos pequenos empreendedores artesanais da área de alimentos do município de Francisco Beltrão, resultando no projeto de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e de Gestão para o Microempreendedor. Ao considerar que os programas de capacitação, treinamento e divulgação de informações possibilitam a segurança dos alimentos e diminuem o risco de toxinfecções alimentares, o objetivo do Projeto de Boas Práticas de Manipulação

de Alimentos é levar para a sociedade Beltronense e Região Sudoeste do Paraná o conhecimento e a educação a respeito do assunto, através de treinamentos e capacitações em higiene dos alimentos e instalações, além do compartilhamento periódico de informações em redes sociais e *sites* online, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços de alimentação e garantindo a saúde do consumidor no que tange a alimentação fora dos domicílios.

2 METODOLOGIA

Para a divulgação do curso, são utilizados meios de comunicação, como rádio, redes sociais como *Facebook* e *Instagram*, além da vigilância sanitária contribuir com a divulgação através do site da prefeitura municipal. As inscrições são destinadas aos microempreendedores da área alimentícia - manipuladores de alimentos. As inscrições são realizadas pelo contato com a aluna bolsista do projeto. Como metodologia, são utilizadas aulas expositivas, vídeos explicativos e atividades práticas (oficinas).

Até o ano de 2020, os cursos de capacitação eram realizados na própria universidade, ministradas pelos acadêmicos do projeto, juntamente com docentes envolvidos e a Vigilância Sanitária do município. Em decorrência da pandemia, as atividades dos cursos ofertados foram adaptadas para o formato remoto/online, sendo realizadas pela plataforma Microsoft Teams.

Considerando o cenário atual, com as condições de socialização normalizadas, os cursos voltaram a ser ofertados de forma presencial, no *Campus* do Bairro Vila Nova da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE). Ao final das capacitações, tanto de forma presencial quanto remota, os participantes preenchem um questionário, para ser possível identificar o público e traçar o perfil dos participantes. Além das capacitações, o projeto participa de eventos (seminários, congressos).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Projeto de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos teve início em maio de 2016, e as atividades de capacitação para os manipuladores de alimentos iniciaram em março de 2017. Nesse ano, foram ofertados cinco cursos de capacitação com turmas diferentes, em 2018 um curso, e em 2019 dois cursos. Em decorrência do início da pandemia, até o projeto se aperfeiçoar para

trabalhar de forma remota, no ano de 2020 não foram abertas turmas para o curso. No ano de 2021, com a adaptação e capacitação dos participantes do projeto, aptos para oferecer um bom conteúdo de forma online, foram ofertados dois cursos, com duas turmas diferentes, uma no mês de setembro e outra em novembro. As aulas foram bem dinâmicas e com muita interação dos participantes, os quais relataram problemas existentes nos estabelecimentos, buscando soluções para os mesmos e esclarecer dúvidas relacionadas à rotina de trabalho. Na forma remota, as aulas também foram muito proveitosas, mesmo sem a prática foi discutido sobre a vivência de cada participante, o que é importante para a absorção das informações. Já em 2022, com as condições de socialização normalizadas, os cursos voltaram a ser ofertados de forma presencial, capacitando duas turmas no mês de junho, sendo uma online e outra presencial.

O curso de forma remota obteve bons resultados e teve como ponto positivo a participação de pessoas de outras cidades, porém, no formato online os participantes ainda participam de forma acanhada.

No final de cada curso ofertado, a partir do ano de 2020, foi aplicado um questionário para conhecer melhor o perfil dos manipuladores, obtendo-se 138 respostas. Ficou constatado então que grande parte dos participantes eram do gênero feminino, totalizando 71%. Referente a idade, notou-se que grande parte dos participantes estavam na faixa etária entre 25 a 52 anos, e mais de 56% completaram o ensino médio. Quanto ao setor de trabalho em que atuavam, variou entre restaurante, lanchonete e panificadora, sendo que 54,1% já participaram de cursos semelhantes anteriormente, e 93,5% sentem-se motivados a buscar mais capacitações na área. A aceitação dos participantes perante aos assuntos abordado, foi muito boa, sendo que mais de 58% atribuíram nota 10.

Com isso, torna-se perceptível que a capacitação proposta é bem aceita e tem papel relevante como fonte de conhecimento para os microempreendedores da área alimentícia (manipuladores de alimentos), melhorando assim a qualidade dos produtos alimentícios dos estabelecimentos da região de Francisco Beltrão.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Projeto de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos vem atingindo seu objetivo principal de contribuir com a qualificação de manipuladores de alimentos, além de conscientizar a população geral sobre a segurança alimentar. Ao final de cada curso, foi notável a aprendizagem, não somente do manipulador de alimentos, mas também de todos os participantes, acadêmicos e professores, através da troca de experiências.

REFERÊNCIAS

BRASIL. ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Federal – Brasil. 16 set. 2004. Acesso: 20 jul. 2022.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília. Ministério da Saúde, 2010. 160p. Acesso: 20 jul. 2022.