

CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E HIGIENE ALIMENTAR: VERIFICAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

Educação

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná (IFPR)

MARCOLINO, V. A.¹; LIMA, T. S.²; ORDENEZ, T.³; PITARELLI, B. F.S.⁴.

RESUMO

Este trabalho está relacionado com a capacitação da população, que se encontra em estado de vulnerabilidade social, por meio da apresentação de técnicas de manipulação de alimentos, visando evitar problemas de saúde causados por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). A preocupação com a qualidade dos alimentos consumidos pela população acarretou a estipulação de padrões obrigatórios referentes a segurança alimentar. No Brasil, mediante dados epidemiológicos fornecidos pelo Ministério da Saúde (2011), verificou-se que 34,2% dos casos de DTAs provem de contaminações durante a manipulação dos alimentos em residências. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo principal realizar um curso que auxiliasse na melhora da manipulação de alimentos preparados em casa. Durante o curso foram trabalhados métodos de estabilidade e conservação dos alimentos. O curso teve oito horas de duração subdivididas em aulas teóricas e práticas. Contou com a participação de 23 pessoas com níveis de conhecimento diferentes, sendo que alguns já trabalham com a manipulação de alimentos há algum tempo. Portanto, a avaliação do nível de aproveitamento dos participantes foi realizada por meio da aplicação de um formulário no início e no final do processo, com as mesmas questões, verificando-se o que foi assimilado. O formulário continha dezesseis questões com os principais temas abordados. Pode-se notar por meio dos resultados que os participantes obtiveram o dobro de acertos após o curso, ou seja, inicialmente se observava média de 5,5 acertos, passando para 11,26 acertos o que denota um aproveitamento do processo de aprendizagem. Este trabalho foi desenvolvido através do Programa Institucional de Bolsas de Extensão (Pibex) no projeto “Curso de boas praticas de fabricação de Alimentos para pessoas em vulnerabilidade social”, que forneceu uma bolsa ao estudante fomentada pela Fundação Araucária no Programa Institucional de Apoio a Inclusão Social (Pibis/FA).

Palavra-chave: Segurança alimentar; Higiene; Manipulação de alimentos.

¹ Vanessa Aparecida Marcolino, servidor docente [Coordenador].

² Tamires dos Santos de Lima, aluno [Licenciatura em Química].

³ Thais Ordene, aluno [Licenciatura em Química].

⁴ Beatriz Fernanda da Silva Pitarelli, aluno [Ciências Biológicas].

1 INTRODUÇÃO

Diante da necessidade de ações de controle sanitário, foi determinado na Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que todos os responsáveis pelo processo de manipulação dos alimentos devem ser submetidos a um curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, DTAs, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.

A manipulação de alimentos é caracterizada pelo processo de elaborar produtos por meio de uma matéria prima, logo, este produto tem como base alimentos que sofrem com os processos de embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, garantindo assim sua qualidade. Estes profissionais são encarregados de manipular equipamentos e utensílios, assim como as superfícies utilizadas na elaboração dos alimentos (BRASIL, 2004).

Ainda segundo a Anvisa (2004), o manipulador de alimentos pode ser qualquer pessoa que entre em contato direto ou indireto com os alimentos. Logo, o manipulador deve ter conhecimento e noção do que está estabelecido no manual de boas práticas que é um documento que descreve operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

Uma das maiores preocupações que se tem nos dias atuais é conseguir realizar o preparo de alimentos seguros que atenda a todos, já que os alimentos são vistos com um veículo para a transmissão de agentes contaminantes, que podem acarretar surto de DTAs caso estejam contaminados. Condições como baixas fontes de higiene durante o preparo, temperatura de conservação inadequada e o uso de alimentos de origem duvidosa são fundamentais e influenciam na degeneração do produto, tornando-o impróprio para o consumo (BALBANI, 2001).

As doenças causadas por alimentos possuem difícil controle, provocando grandes perdas sociais e econômicas. No Brasil, mediante dados epidemiológicos

fornecidos pelo Ministério da Saúde (MS) em 2011, demonstram que 34,2% dos casos provem de contaminações durante a manipulação dos alimentos em residências (OLIVEIRA, 2013).

Muitas vezes os manipuladores, por não terem conhecimento sobre as técnicas corretas de manipulação, acabam não tomando os devidos cuidados na prática de manipular os alimentos, o que acarreta a contaminação capaz de causar problemas de saúde, como a tóxica infecção alimentar por meio da ingestão de alimentos que podem estar contaminados. Os micro-organismos são os responsáveis por surtos de DTA, já que é vasta a quantidade de micro-organismos patogênicos que o ser humano pode hospedar, caso o manipulador não tome os cuidados adequados, e pode ser um grande veículo de transporte de doenças (OLIVEIRA, 2013).

Portanto, um curso de capacitação possibilita o compartilhamento do conhecimento adquirido por meio do ensino e da pesquisa desenvolvidos na instituição com o público externo, de forma a gerar uma articulação do conhecimento científico com as necessidades da comunidade onde a universidade se insere, interagindo e transformando a realidade social.

Sendo assim, este trabalho teve como objetivo principal realizar um curso que auxilie o melhoramento das atividades realizadas pela população, mais especificamente no ato de produzir comida para seus familiares de maneira segura, melhorando a qualidade de saúde e qualificando esses indivíduos para obter uma alimentação adequada do ponto de vista nutricional. Logo, o público alvo principal foram as pessoas que se encontram em estado de vulnerabilidade social, para que essas pudessem utilizar o curso como uma formação para a procura de uma nova fonte de renda. Portanto, no decorrer do curso os participantes aprenderam as diferentes formas de conservar os alimentos, bem como realizaram duas aulas práticas: uma de conserva a quente, onde eles aprenderam a fazer picles, e outra na qual eles realizaram a salga de carnes e peixes.

2 METODOLOGIA

Primeiramente foi realizado uma ampla pesquisa bibliográfica sobre boas práticas de segurança e higiene alimentar para a elaboração de um material didático, o qual foi disponibilizado aos participantes do curso. Em seguida, foi elaborado um questionário de avaliação, o qual foi aplicado aos participantes do

curso antes e depois das aulas teóricas e práticas referentes a boas práticas de segurança e higiene alimentar. Por fim, foi realizada uma seleção das atividades práticas a serem aplicadas no curso, compostas por prática de higienização das mãos, práticas de formas diferentes de conservação: elaboração de conservas ácidas e técnica de salga. Desta forma, durante o curso os alunos prepararam conserva de vegetais variados, de produtos animais como ovos de codorna e salsicha, além de compotas de frutas o processo de salga aplicado a carne (charque) e aos peixes (salga tipo bacalhau), além de realizar uma atividade dinâmica de aprendizagem de técnicas de lavagem das mãos, utilizando tinta guache como agente pigmentante que aponta partes não lavadas.

O curso foi realizado no IFPR/Campus Paranavaí com os equipamentos disponíveis no laboratório de processos de alimentos e teve materiais adquiridos em supermercados locais para utilização, de forma que os participantes tiveram que trazer apenas os potes de conserva que iriam utilizar para a atividade prática.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Primeiramente foram realizadas as aulas teóricas nas quais os participantes tiveram o conhecimento sobre boas práticas, segurança alimentar, legislação sanitária, noções de microbiologias, toxico-infecção alimentar, técnicas de conservação de alimentos, cuidados no armazenamento, preparo higiene pessoal e ambiental de acordo com a apostila elaborada. Essas aulas foram enriquecidas com aulas práticas, as quais compreenderam a prática de lavagem de mãos e sanitização de ambientes, fabricação de conservas por técnica de conservação ácida, produção de charque e peixe tipo bacalhau por técnica de conservação pela salga, além de aplicação prática de receitas de reaproveitamento de alimentos.

Desta forma, o curso de boas práticas de segurança e higiene alimentar teve oito horas de duração subdivididas em aulas teóricas e práticas. Contou com a participação de 23 pessoas com níveis de conhecimento diferentes, sendo que algumas já trabalhavam com a manipulação de alimentos há algum tempo, mas, mesmo assim, todos possuíam um interesse em comum, adquirir e melhorar seus conhecimentos para que suas atividades cotidianas e trabalhos prestados a comunidade sejam o mais eficaz possível.

Na busca de se verificar o rendimento do grupo, utilizou-se uma análise de aproveitamento educacional mediante aplicação de um formulário composto de

dezesseis questões referentes aos principais conteúdos abordados nos dois dias de curso. Desta forma, pode-se notar por meio dos resultados que os participantes obtiveram um crescimento de 104% nos acertos, ou seja, inicialmente se observava média de 5,5 acertos e depois do curso a média foi para 11,26, o que denota praticamente o dobro de acertos entre os dois processos avaliativo.

A aplicação do curso de capacitação é uma forma de extensão, que possibilita o compartilhamento do conhecimento adquirido por meio do ensino e da pesquisa desenvolvidos na instituição com o público externo, que tem pouco acesso direto aos conhecimentos gerados na universidade pública. Logo, uma articulação do conhecimento científico com as necessidades da comunidade pode ser considerada indispensável não só para a população que se beneficia de uma formação sem custo financeiros, que lhes proporcionar uma melhora quanto a busca por um emprego, sendo também indispensável para a formação do aluno a qualificação do professor, já que esta auxilia na comunicação e nas relações de interdisciplinaridade.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que o objetivo inicial da elaboração e aplicação do curso sobre boas práticas de fabricação e higiene alimentar foi alcançado, os participantes conseguiram desenvolver as atividades práticas sem muitas dificuldades. Orientados pelos instrutores, entenderam a importância dos cuidados com a manipulação de alimentos para uma boa saúde alimentar. Logo, já se encontram capacitados para desenvolverem seus trabalhos na comunidade com mais segurança e eficácia.

REFERÊNCIAS

BALBANI, APS; BUTUGAN, O. **Contaminação biológica de alimentos. Pediatría.** 2001; 23(4):320-8.

BRASIL. **Resolução da Diretoria Colegiada nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, 16 de setembro de 2004.

OLIVEIRA, A.V de. **Boas Práticas de manipulação de alimentos em cozinhas domiciliares: práticas de trabalhadores domésticos.** Dissertação de Mestrado - Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, 2013.