

ALIMENTOS SEGUROS NA CANTU: CURSO DE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LARANJEIRAS DO SUL-PR

Tecnologia e Produção

Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)

SOUZA, V. A. C.¹; FERREIRA, A. C. R.²; CHAGAS, A. S.³; BORTOLUZZI, C.
M.⁴; BAINY, E. M.⁵

RESUMO

Os alimentos e água contaminados podem ser responsáveis pelas doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA). Para evitar a contaminação por DTHA em serviços de alimentação é necessário a capacitação dos trabalhadores dessa área nas Boas Práticas de manipulação de alimentos (BP). O objetivo desse artigo foi relatar a experiência e a metodologia de um curso de BP ministrado para manipuladores de alimentos do município de Laranjeiras do Sul – PR em maio de 2022. O curso foi organizado pelo projeto de extensão “Alimentos Seguros na Cantu” e uma disciplina da graduação em Engenharia de alimentos da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) – *campus* Laranjeiras do Sul, em parceria com a Prefeitura Municipal e o IDR-PR. O curso foi construído usando como base as legislações vigentes e uma pesquisa realizada em 2021 pelo projeto sobre aspectos higiênico-sanitários na manipulação de alimentos no município estudado. A duração da capacitação foi de 7 horas e a metodologia foi expositiva dialogada com dinâmicas, vídeos e práticas sobre o conteúdo. O curso teve a participação de 110 manipuladores de alimentos de micro e pequenas empresas, bem como microempreendedores individuais de serviços de alimentação. A pesquisa de opinião aplicada no final do curso foi positiva, sendo que 90% dos participantes avaliaram como muito bom e 100% consideraram a linguagem dos ministrantes de fácil entendimento. Essa ação de extensão desenvolvida pela UFFS teve os objetivos cumpridos, integrou o tripé universitário e apresentou benefícios para a comunidade local. A Vigilância Sanitária relatou que mudanças foram observadas nas rotinas de produção nos estabelecimentos alimentícios após a capacitação.

Palavra-chave: segurança de alimentos; serviços de alimentação; DTHA.

¹ Vitor Augusto Costa e Souza, (aluno [Engenharia de alimentos]).

² Ana Carla Ribeiro Ferreira, (aluna [Engenharia de alimentos]).

³ Adriana Santos das Chagas, (aluna [Engenharia de alimentos]).

⁴ Camila Malherbi Bortoluzzi, (servidora da vigilância sanitária da Prefeitura de Laranjeiras do Sul-PR [Colaboradora]).

⁵ Eduarda Molardi Bairy, (docente do curso de Engenharia de alimentos [Coordenadora]).

1 INTRODUÇÃO

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são causadas a partir do consumo de água ou alimentos contaminados, por bactérias e suas toxinas, vírus, parasitas, fungos e outros (BRASIL, 2022). As DTHA podem ocorrer pela falta das boas práticas na manipulação de alimentos (BP) devido à contaminação por higiene, temperatura, preparo, armazenamento, transporte e distribuição inadequados. Um alimento seguro é isento de DTHA e para isso, os manipuladores de alimentos dos serviços de alimentação precisam de capacitação nas Boas Práticas (BP) na Manipulação de Alimentos segundo a Resolução RDC nº 216 (BRASIL, 2004). Segundo essa normativa, os manipuladores de alimentos são todos aqueles que tem contato direto ou indireto com o alimento desde a recepção até o transporte. E ainda estabelece que essas pessoas realizem capacitação periódica sobre as boas práticas que deve ser comprovada com documentação.

Devido à demanda e pela falta de oferta de capacitação presencial desde o início da pandemia de COVID-19 em 2020, o projeto de extensão “Alimentos Seguros da Cantu” da UFFS ofertou um curso de BP para manipuladores de alimentos de serviços de alimentação, em parceria com a Prefeitura Municipal e IDR-PR. Com a pandemia houve uma diminuição na renda de várias famílias no Brasil e como tentativa de contorno, várias famílias iniciaram produção autônoma e domiciliar de produtos alimentícios, sem as noções das práticas necessárias. Este foi o principal público para qual foi pensado o curso, além dos serviços de alimentação.

O desenvolvimento deste curso teve seu encetamento a partir de uma pesquisa realizada pelo projeto em 2021 sobre aspectos higiênico-sanitários na produção de alimentos de manipuladores que atuavam em serviços de alimentação de Laranjeiras do Sul – PR. Os resultados mostraram que os participantes possuíam conhecimentos básicos, porém alguns pontos não eram refletidos nas atitudes e práticas de BP, pois eram realizadas de forma inadequada pelos manipuladores (ANDRADE; BAINY, 2021).

Relacionando a interação de pesquisa, ensino e extensão, este curso também teve em sua organização, a participação de estudantes de um componente curricular do curso de graduação em Engenharia de alimentos. Os

estudantes aplicaram os estudos adquiridos na disciplina em algumas etapas do curso, bem como desenvolveram materiais informativos para os participantes. Com isso, o objetivo desse artigo foi relatar a metodologia e as experiências no curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para serviços de alimentação de Laranjeiras do Sul – PR.

2 METODOLOGIA

O curso foi organizado como uma iniciativa do projeto de extensão “Alimentos Seguros da Cantu: Ações para promover a segurança de alimentos no Território Cantuquiriguaçu” da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), *campus* Laranjeiras do Sul - Paraná, em colaboração com a Vigilância Sanitária vinculada à Prefeitura Municipal e o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR). A capacitação teve enfoque para os manipuladores de alimentos de micro e pequenas empresas e microempreendedores individuais (MEIs) de serviços de alimentação localizados em Laranjeiras do Sul, Paraná. O curso foi divulgado nas redes sociais, rádio, presencialmente em alguns estabelecimentos e nos sites da prefeitura e da UFFS.

Os participantes realizaram a inscrição no curso em uma plataforma de eventos criada no site Even3 e preencheram um questionário com informações de perfil sociodemográfico e de interesse para o projeto. A realização do curso ocorreu nos dias 23 e 30 de maio de 2022, na Associação Comercial e Empresarial de Laranjeiras do Sul (ACILS).

O conteúdo se baseou na Resolução RDC nº 216 de 2004 que trata do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004), bem como em pesquisa sobre os aspectos higiênico-sanitários da manipulação de alimentos do município realizada pelo projeto em 2021 (ANDRADE; BAINY, 2021). O curso foi ministrado de forma expositiva-dialogada, com dinâmicas, práticas e vídeos, com duração de 7 horas divididas em duas tardes, pela Coordenadora e estudantes do projeto de extensão e os acadêmicos do componente curricular “Higiene e Legislação de Alimentos” do 7º semestre do curso de Engenharia de Alimentos. Os estudantes da disciplina também elaboraram três materiais informativos sobre temas de BP. No encerramento do curso aplicou-se uma pesquisa de opinião com os participantes.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O curso teve 110 participantes no total, sendo 61% mulheres e 39% homens de lanchonetes, bares, panificadoras, sorveterias, restaurantes, confeitarias e da universidade. O maior público foi de lanchonetes, bares e afins com 32%. A faixa etária dos participantes foi principalmente acima de 40 anos (45%). E 51% dos participantes possuíam ensino médio incompleto ou completo. A maioria (64%) nunca havia participado de um curso de boas práticas e trabalhava com alimentos há mais de 2 anos (58%).

O curso teve o conteúdo teórico mesclado com dinâmicas, vídeos e práticas, exemplificando os assuntos sobre as boas práticas de manipulação de alimentos, visando a melhor fixação do conteúdo. Foram apresentados vídeos para explicar a importância do descongelamento correto de alimentos e outro mostrando a higienização de frutas e hortaliças, elaborados pelos estudantes do projeto. Nesse último conteúdo também foram levados três baldes transparentes para ilustrar as três etapas de higienização de frutas e hortaliças (lavagem com água corrente, sanitização com solução clorada e enxague), bem como para explicação das três etapas que envolvem a higienização de superfícies.

A capacitação teve uma dinâmica com voluntários da plateia em cada dia de curso. A primeira dinâmica foi a lavagem das mãos, para demonstrar as áreas as quais são frequentemente esquecidas no momento de realizar a lavagens das mãos, utilizando tinta guache e vendando os olhos dos voluntários. A segunda dinâmica foi sobre a maneira correta para o armazenamento de alimentos em que se utilizou potes iguais sem identificação com ingredientes alimentícios e produtos químicos com características parecidas, como bicarbonato de sódio, soda, açúcar, entre outros, e assim exemplificar a importância de identificar as embalagens no armazenamento. As dinâmicas, vídeos e práticas foram boas estratégias para trabalhar com o público, evitando a dispersão e deixando-os atentos aos assuntos abordados.

Os resultados obtidos pela pesquisa de opinião mostraram que aproximadamente 90% dos participantes avaliaram o curso como muito bom. A organização e divulgação também foi considerada muito boa. Os participantes indicaram que conseguiram assimilar a maioria das informações da capacitação

e consideraram que a linguagem dos ministrantes foi de fácil entendimento. Considerando as respostas da avaliação, pode-se concluir que o curso foi bem recebido pelo público e a participação dos acadêmicos foi considerada satisfatória.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O curso de boas práticas contribuiu para capacitar os manipuladores de alimentos de pequenas empresas localizadas em Laranjeiras do Sul – PR, e assim reduzir os riscos de contaminação e melhorar a segurança higiênico-sanitária da alimentação oferecida à população. É esperado que os manipuladores incorporem os conhecimentos do curso em suas atitudes e práticas, tendo uma contribuição positiva para a saúde pública. Observou-se também que a interação ocorrida entre a comunidade local, UFFS, Prefeitura Municipal e IDR-PR foi benéfica para divulgação da UFFS e do curso de Engenharia de alimentos. A Vigilância Sanitária relatou que mudanças positivas foram observadas nos estabelecimentos alimentícios após a capacitação.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à bolsa de extensão do Edital Nº 71/GR/UFFS/2022 e a todos os estudantes, participantes e parcerias envolvidas que possibilitaram a realização do curso de Boas práticas.

REFERÊNCIAS

ANDRADE G. S.; BAINY, E. M. **Conhecimentos, Atitudes e Práticas de Manipuladores de Alimentos de Laranjeiras do Sul-Paraná**. Universidade Federal da Fronteira Sul, VIII EPEA & VII SEMEA, 2021. Disponível em: <<https://portaleventos.uffs.edu.br/index.php/EPEA/>>. Acesso em: 31/07/2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)**. Gov.br, 2022. Disponível em:< <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha>>. Acesso em: 31/07/2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamentos Técnicos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, setembro de 2004.