AÇÕES EDUCATIVAS VOLTADAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DO MUNICIPIO DE CABEDELO - PB

Luciana Trigueiro de Andrade[1], Maria de Fátima Alves Figueiredo de Lacerda[1], Maize Sousa V. de Araújo[2], Evelin Sarmento de Carvalho[2], Alexsandra dos Anjos Ferreira[3]

[1]Professora do IFPB – Campus Cabedelo. e-mail: luciana.andrade@ipb.edu.br
[2] Técnica administrativo do IFPB – Campus Cabedelo. e-mail: maize.sousa@ifpb.edu.br
[3]Aluna voluntária do IFPB – Campus Cabedelo. e-mail: tecnicoempesca2011.2@hotmail.com

Resumo: O Projeto de ações educativas voltadas para manipuladores de alimentos do município de Cabedelo, através de curso de extensão, teve como público alvo as pessoas que comercializam o pescado, funcionários de restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, hotéis, marmitarias, vendedores ambulantes de alimentos de Cabedelo e adjacências, com o objetivo de capacitá-los em Noções Básicas de Higienização no Preparo de Alimentos. O curso ocorreu de março a julho de 2012, com carga horária de 60h, abordando os seguintes conteúdos: Alimentos como fonte de nutrientes; Microrganismos de importância para os alimentos; Doenças Transmitidas por alimentos; Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano; Conceito de qualidade; Qualidade x Competitividade; Pirâmide da qualidade; Programas de qualidade: 5S, Boas Práticas de produção e manipulação de alimentos; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos e Controle. Foram realizadas visitas aos estabelecimentos onde os discentes que participaram do curso trabalham de forma a verificar-se *in loco* se a capacitação trouxe alguma mudança nas práticas diárias do estabelecimento e se isto foi percebido por seus consumidores. Após o término do curso e de posse dos questionários aplicados no início e ao final da capacitação, foi realizada a tabulação e análise dos resultados, para avaliar o grau de aprendizado do aluno. Observou-se, por meio da participação dos alunos através de seus depoimentos e pela visita *in loco*, que os mesmos relacionavam suas atividades de trabalho com os conteúdos vistos em sala de aula, sendo este fato ratificado através das respostas obtidas pelo questionário de avaliação de saberes, que ajudou a identificar o nível de conhecimento dos participantes. Segundo depoimento dos alunos, o curso vem trazendo a conscientização dos mesmos sobre a importância em se produzir e manipular alimentos de maneira segura sem acarretar riscos à saúde do consumidor local e dos turistas que visitam o município.

Palavras–chave: alimentos, higiene, manipuladores, qualidade

1. INTRODUÇÃO

Segundo o Ministério da Saúde, existem mais de 250 tipos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), sendo que e a maioria são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas, que ocorrem devido a obtenção, preparo, manipulação e/ou comercialização dos alimentos de forma inadequada. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2011). Mesmo com dados reconhecidamente subnotificados, no período de 1999 a 2009, no Brasil, ocorreram 6.349 surtos de DTAs, envolvendo 123.917 doentes e 70 óbitos (SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE, 2009).

O município de Cabedelo, devido a sua localização geográfica privilegiada, suas praias de águas mornas e cristalinas, sua história, cultura e sua proximidade com a Capital, apresenta grande potencial turístico, que, hoje, ainda não é plenamente aproveitado (SETUR, 2011). Como o turismo apresenta uma inseparável relação com a Gastronomia (FURTADO, 2004), é indispensável que os manipuladores compreendam as noções básicas de higienização no preparo destes, de forma a conseguirem produzir e/ou comercializar alimentos com a qualidade mínima exigida pelos órgãos legisladores, uma vez que vários programas de qualidade tem implantação obrigatória por estes órgãos. Além disso, o consumidor, hoje, recebe muitas informações, através da mídia e torna-se, cada dia, mais exigente, sendo um fator indispensável para a permanência no mercado a qualidade na produção e comercialização dos alimentos.

ISBN 978-85-62830-10-5
VII CONNEPI©2012

Dessa forma, um curso de extensão para manipuladores de alimentos do município de Cabedelo sobre noções básicas de higienização no preparo de alimentos foi pensado para auxiliar os comerciantes e os manipuladores de alimentos a preparar, armazenar e a vender seus produtos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores, por meio do cumprimento das regras da RDC nº 216/04, voltadas aos serviços de alimentação, contribuindo para a prevenção de surtos de doenças de origem alimentar; além de incrementar a qualidade de alimentos comercializados no município e adjacências.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Inicialmente foi realizado o planejamento do curso de capacitação a partir de reuniões com a equipe multidisciplinar, formada por professores da área, pedagogo, assistente social e aluna bolsista, onde foi discutido sobre a metodologia, o material didático e a forma de abordagem dos alunos a serem utilizados no decorrer do curso. Definiu-se, ainda, que seria elaborado um questionário sobre conhecimentos específicos da área para aplicação no início e ao término do curso, de forma a ser possível analisar o grau de aprendizado do aluno.

O processo de divulgação ocorreu por um período de três semanas, sendo realizado através de panfletagem nos supermercados, padarias, lanchonetes, marmitarias, restaurantes, bares e mercados do município de Cabedelo, locais estes onde encontram-se o público alvo deste projeto. Além disso, foi utilizado o carro de som da Prefeitura de Cabedelo, que é parceira do IFPB – Campus Cabedelo.

As inscrições, por sua vez, foram realizadas na portaria do próprio campus Cabedelo, ocorrendo durante o dia, por período similar da divulgação. Os interessados preencheram uma ficha de inscrição, entregando cópias dos documentos de identidade e CPF, além de comprovante de residência e da carteira profissional ou outro documento que comprovasse que o mesmo trabalha em empresa manipuladora de alimentos, pois, no processo de seleção, foi dada prioridade a estes candidatos que já trabalhavam na área do curso. Dessa forma, foram selecionados 30 discentes, levando em consideração, além da prioridade já citada, a ordem de inscrição no curso.

O curso ocorreu de março a julho de 2012, com carga horária de 60 h, abordando os seguintes conteúdos: Alimentos como fonte de nutrientes; Microrganismos de importância para os alimentos; Doenças Transmitidas por alimentos; Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano; Conceito de qualidade; Qualidade x Competitividade; Pirâmide da qualidade; Programas de qualidade: 5S, Boas Práticas de produção e manipulação de alimentos; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos e Controle.

Após o término do curso e de posse dos questionários aplicados no início e ao final da capacitação, foi realizada a tabulação dos resultados, além da análise dos mesmos. Como forma de complementar os resultados obtidos, foram realizadas visitas aos estabelecimentos onde os discentes que fizeram o curso trabalham, de forma a verificar-se *in loco* se a capacitação trouxe alguma mudança nas práticas diárias do estabelecimento e se isto foi percebido por seus consumidores.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O curso contou com a participação de 30 discentes selecionados dos manipuladores de alimentos do município de Cabedelo e adjacências, que trabalham em bares, lanchonetes, restaurantes ou fornecem salgados para eventos, tendo como critério para a seleção, o envolvimento na área a fim, ou seja, comprovar que atua na área de manipulação e preparo de alimentos. Destes, apenas três não concluíram o curso, o que denota a importância de uma capacitação nos moldes elaborados pela equipe multidisciplinar, levando em consideração o dia-a-dia do aluno, além de, levar o aluno a refletir sobre a importância do atender bem os clientes, através das relações interpessoais, tendo em mente sempre a qualidade**,** seja no servir os alimentos aos consumidores, seja na manipulação ou preparação dos alimentos, de modo que o consumidor sinta prazer e segurança, em especial os turistas que visitam o município de Cabedelo, que são atraídos pela beleza natural das praias do local.

Após a aplicação do questionário no início e ao final do curso foi possível observar através da Figura 1 que houve um crescimento de mais de 100% no nível de aprendizagem dos alunos ao final do curso, sendo que inicialmente 53,8% dos alunos apresentaram um número de acertos inferior a 30%

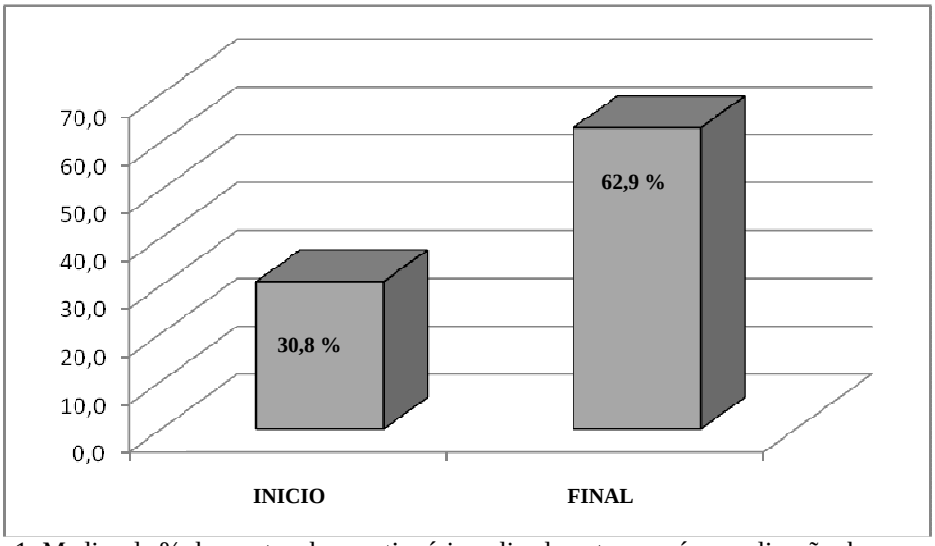

Figura 1: Medias da % de acertos do questionário aplicado antes e após a realização do curso

das questões, enquanto, ao final do curso, apenas um aluno (4,2%) apresentou um nível de acertos abaixo de 30%, mesmo assim, este aluno apresentou um crescimento em seu nível de conhecimento na área, uma vez que, inicialmente, o mesmo não conseguiu acertar nenhuma questão.

Outro dado importante consta na Figura 2, a partir da qual verifica-se que, quanto as questões diretamente relacionadas à qualidade, o nível de crescimento dos alunos foi superior (126%) ao encontrado quando levadas em consideração todas as questões, demonstrando que o objetivo do curso foi atingido, uma vez que, pode-se verificar *in loco* as mudanças de atitudes e comportamentos dos alunos, aplicando os conhecimentos adquiridos em sala de aula na prática de suas atividades desenvolvidas em seus estabelecimentos comerciais, melhorando não só o ambiente, mas também, a higienização na manipulação e preparação de alimentos, bem como no serviço de atendimento ao consumidor.

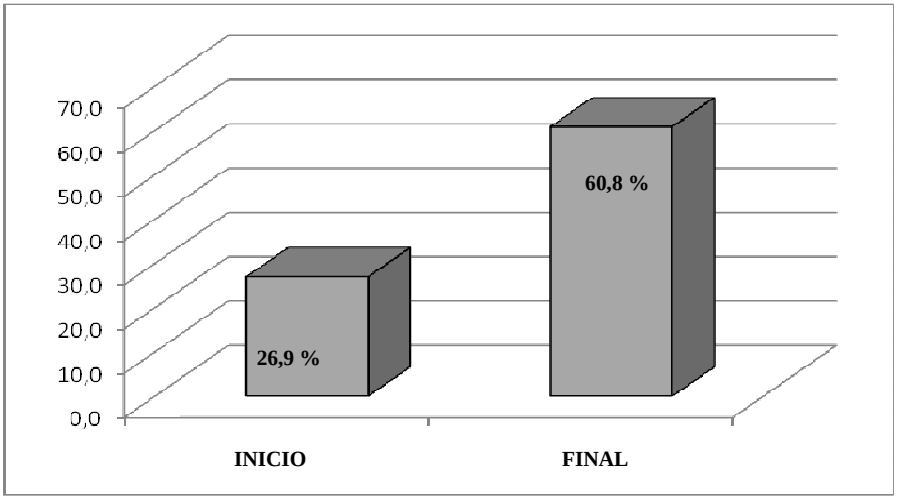

Figura 2: Medias da % de acertos das questões relativas à qualidade que fazem parte do questionário aplicado antes e após a realização do curso

Um aspecto relevante ao curso foram as aulas de relações humanas, sensibilizando os participantes para refletir quanto ao respeito por si e pelos os outros, motivando-os através dos seus valores pessoais e profissionais. Os discentes foram induzidos a pensar e agir no ambiente profissional, sendo o respeito o fator fundamental para que as relações entre as pessoas existam de maneira positiva.

Segundo Rocha (2010), "relacionar-se é dar e receber ao mesmo tempo, é abrir-se para o novo, é aceitar e fazer-se aceito, buscar ser entendido e entender o outro. A aceitação começa pela capacidade de escutar o outro, colocar-se no lugar dele e estar preparado para aceitar o outro em seu meio".

Durante as aulas os discentes puderam avaliar e refletir quanto ao seu desempenho pessoal e profissional, reconhecendo seus valores e percebendo, dessa forma, os *feedbacks* positivos, menções, promoções, aumentos salariais, de forma isolada ou em conjunto. Além disso, foi trabalhado, junto ao discente, o respeito à opinião e argumentos do indivíduo, confiança, respeito a seu espaço e jeito de ser e agir. Espera-se, dessa forma, que os participantes estejam sempre motivados e pensando no objetivo maior da empresa, em seu sucesso no mundo do trabalho. Além disso, o reconhecimento profissional positivo é muito importante, pois faz com que o profissional se sinta notado e valorizado.

Pode –se dizer que as pessoas são produtos do meio em que vivem, têm emoções, sentimentos e agem de acordo com o conjunto que as cercam, seja o espaço físico ou social. Como diz Bom Sucesso (1997): *A valorização do ser humano, a preocupação com sentimentos e emoções, e com a qualidade de vida são fatores que fazem a diferença. O trabalho é a forma como o homem, por um lado, interage e transforma o meio ambiente, assegurando a sobrevivência, e, por outro, estabelece relações* ***interpessoais****, que teoricamente serviriam para reforçar a sua identidade e o senso de contribuição. (p.36).*

Observou-se ainda, durante o curso, o envolvimento e participação dos discentes pela responsabilidade de estarem sempre presentes as aulas e pela aplicação dos conteúdos no ambiente de trabalho, buscando a qualidade, Segundo Bom Sucesso (1997) *Além de constituir responsabilidade da empresa, qualidade de vida é uma conquista pessoal. O auto conhecimento e a descoberta do papel de cada um nas organizações, da postura facilitadora, empreendedora, passiva ou ativa, transformadora ou conformista é responsabilidade de todos.(p.47).*

Uma das atividades verificadas durante o curso foi a aplicação dos 5S em seus ambientes físicos de trabalho, onde a gestão de organização foi visualizada, tornando os participantes satisfeitos para a realização de suas funções, uma vez que garantiu conforto, bem-estar, satisfação e segurança para os funcionários, garantindo aos clientes melhores condições de visualizar os produtos, além de um ambiente saudável e agradável de ser visitado, oferecendo flexibilidade na disposição dos materiais e bom aproveitamento do espaço, e, dessa forma, propiciou à empresa aumento dos níveis de qualidade, produtividade e eliminação dos desperdícios. Os 5S são sinônimos de qualidade para o ambiente de trabalho. Segundo Silva (1995) *Os nossos sentidos e os nossos valores podem nos confundir. Quando isso ocorre deixamos de ver a bagunça, o desperdício, e todo tipo de comportamento que gera má qualidade de vida. É preciso prestar mais atenção para perceber a realidade. (p.2).* e ainda comenta a mesma que: *Podemos iniciar a longa caminhada da melhoria continua praticando os cinco (bons) sensos que cada um tem dentro de si: utilização, ordenação, limpeza, saúde e autodisciplina. A mudança deverá ocorrer dentro de cada um. Se não tomarmos a decisão pessoal de viver com dignidade, ninguém poderá nos ajudar. (p.18)*

6. CONCLUSÕES

O projeto aponta, através dos resultados obtidos na conclusão do curso, que é de fundamental importância o investimento em ações na área de manipulação e preparo de alimentos com a capacitação dos envolvidos tanto no preparo, quanto no armazenamento e comercialização desses

produtos, tendo em vista o risco que existe pela ingestão de alimentos contaminados, que podem prejudicar não só o consumidor, mas a imagem do estabelecimento e do próprio Município.

Pode-se observar que os alunos, embora com experiências na manipulação e preparo de alimentos, ainda precisam se deparar com situações que os levem a refletir em suas atividades práticas, de forma a promover mudanças de atitudes e de comportamento, comprometendo-se a mudar para oferecer qualidade em seus procedimentos de preparação de alimentos e no atendimento ao consumidor.

Os resultados dos dados coletados, além dos depoimentos dos alunos que se envolveram com muito entusiasmo e participação inquiridora, esclarecendo suas dúvidas e, a cada dia, construindo seus saberes através das informações recebidas durante o curso, possibilitou observar a evolução dos mesmos em relação a sua aprendizagem durante o curso, sendo este fato constatado na visitação aos estabelecimentos comerciais onde os mesmos trabalham, ocorrendo, segundo depoimentos de seus próprios consumidores, uma evolução na qualidade dos serviços, atendimentos e praticas higiênicas, com maior conscientização na manipulação e preparo de alimentos.

AGRADECIMENTOS

Este projeto foi financiado pelo Programa Institucional de Bolsas de Extensão - PROBEXT-Servidor, e não poderia ser realizado sem a colaboração dos parceiros: IFPB – Campus Cabedelo e Prefeitura Municipal de Cabedelo.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, 2004.

BRASIL. M.S. Portaria 1428 de 26/11/93. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da União, seção 1, nº 229, de 2/12/93.

BRASIL. M.A.A. Portaria 46 de 10/02/98. Manual genérico de procedimento para APPCC em indústrias de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, seção 1, p. 24-28, de 16/03/98.

BOM SUCESSO, E. P. Trabalho e qualidade de vida. 1ª.ed. Rio de Janeiro: Dunya, 1997.

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 6.ed. São Paulo, Makron, 1993

FURTADO, Fábio Luiz. A Gastronomia como Produto Turístico. Revista Turismo, 2004. <http://revistaturismo.cidadeinternet.com.br/artigos/gastronomia.html> Disponível: 10 julho 2006.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Em: < http://portal.saude.gov.br/portal/saude/profissional/area.cfm?id_area=1550>. Acesso em: 19 julho 2011.

ROCHA, E .B.. Relações interpessoais: uma análise empresarial e social. Disponível em: http://www.webartigos.com/articles/26749/1/relacoes-interpessoais. Acesso em: 16/ago/2010.

SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, João Martins da. 5S para praticantes. 1.ed. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, 1995.

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. Em: < http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/analise_ep_surtos_dta_brasil_2009.pdf>. Acesso em: 19 julho 2011

SETUR. Em: < http://setur.cabedelo.pb.gov.br/ >. Acesso em 20 julho 2011.