

CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA NO MUNICÍPIO DE SANTARÉM/PA

Julie Fernanda do Carmo Almeida¹; Edvane de Lourdes Pimentel Vieira¹; Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça²; Esaú Aguiar Carvalho³; Daniel Santos de Castro⁴

¹Acadêmica em Engenharia de Pesca; ²Doutora em Processos Químicos e Bioquímicos;

³Doutor em Biotecnologia; ⁴Nutricionista Especialista em Gestão da Qualidade em Unidades Produtoras de Refeição

juliefernanda27@gmail.com

Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA)

Introdução: A alimentação fornecida diariamente no ensino público caracteriza-se, devido realidade social de algumas crianças, como a principal refeição do dia. Dessa forma, a maneira como essas refeições elaboradas e preparadas constituem-se em fator de segurança alimentar a esse público. Portanto a qualidade e segurança são componentes indispensáveis a todo e qualquer produto alimentício, desde a sua aquisição, manipulação, preparo, distribuição e armazenamento, garantindo desta forma suas propriedades nutricionais, tecnológicas e higiênico-sanitárias. Nesse contexto, faz necessário a oferta de uma alimentação saudável com adequado controle higiênico-sanitário, uma vez que a contaminação dos produtos pode provocar danos à saúde, como as toxinfecções alimentares. Com estes fins a instrução dos manipuladores de alimentos é uma condição fundamental para evitar contaminações e conseqüentemente assegurar a qualidade e inocuidade dos alimentos produzidos no incentivo à formação de hábitos alimentares nutricionalmente adequados. **Objetivo:** capacitar manipuladores de alimentos de escolas públicas, do município de Santarém/PA, em relação às boas práticas de manipulação e preparo de alimentos. **Relato de Experiência:** Foi realizado um treinamento, em duas etapas (teórica e prática), com a participação de 24 manipuladores/merendeiras de 07 escolas públicas municipais de Santarém-PA. A totalidade dos participantes era do sexo feminino, com faixa etária entre 20 e 50 anos. Quanto ao grau de escolaridade: 57% possuíam ensino médio completo, 26% ensino fundamental e 17% ensino superior completo. Para a coleta de dados, foi utilizado um questionário, auto respondido, constando de dez questões, sob supervisão da nutricionista responsável que o aplicou ao final da capacitação conjuntamente com as duas discentes bolsistas, do Curso de Graduação em Engenharia de Pesca. Os dados foram tabulados utilizando-se planilha Excel 7.0. Os manipuladores de alimentos foram convocadas pela Secretaria Municipal de Educação – SEMED. A capacitação foi realizada no espaço da Escola do Parque, no mês de setembro de 2014. A primeira etapa da capacitação constou de palestra com abordagem teórica, com carga horária de 2 horas. A segunda etapa caracterizou-se como uma aula prática, de 3 horas de duração, realizada na cozinha das escolas, na ocasião houve a divisão dos manipuladores em 4 equipes para a elaboração de quatro preparações, sendo elas compostas por: entrada (salada de hortaliças), acompanhamento (farofa de soja), prato principal (omelete de talos de hortaliças) sobremesa (fruta). Foram abordadas, com ênfase, as técnicas higiênico-sanitárias das instalações (piso, janelas, etc), equipamentos/utensílios (geladeiras, panelas, fogões, tábuas de corte, etc), dos manipuladores (mãos, cabelos, etc.) e dos alimentos que iriam compor as preparações. No questionário auto respondido foi indagado aos manipuladores se haviam participado de algum treinamento de boas práticas em cozinhas anteriormente, 70% responderam que sim e 30% não. Outra pergunta envolveu o entendimento sobre quando se deve lavar as mãos, se antes e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados), 100% concordaram. No que diz respeito a vestimenta, 83% concordaram com o uso do

uniforme somente na área de preparo dos alimentos, 13% discordaram totalmente e 4% discordam parcialmente. Quanto a restrição do uso de adornos e maquiagem (brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio ou maquiagem na hora da preparação de alimentos) em todas as etapas de preparação dos alimentos, 57% discordaram parcialmente, 30% discordaram totalmente e 13% concordaram. Já em relação à presença de lixo na cozinha, 100 % dos manipuladores concordaram, que a retirada desses resíduos são imprescindíveis, para evitar pragas e vetores, e a multiplicação de microrganismos causadores de doenças. No que se refere a estocagem conjunta dos produtos de limpeza e alimentos, 74% discordaram parcialmente, 22% discordam totalmente e 4% concordaram com esta prática. A partir dos resultados pode-se afirmar que a educação e as conseqüentes mudanças de práticas relacionadas a manipulação e preparo correto dos alimentos não ocorrem apenas com um treinamento pontual ou informação objetiva dos manipuladores, mas também com as práticas educativas, devendo-se trabalhar com os conhecimentos culturais, sociais e técnicos relacionados a estes. Assim os manipuladores de alimentos precisam ser preparados para o trabalho que desempenham, já que a manipulação é uma importante forma de transferência de microrganismos de um alimento para outro ou de um manipulador para o alimento. Bem como causa de contaminação de agentes químicos, físicos que podem comprometer a saúde dos consumidores. **Conclusão:** a partir das respostas verificadas no questionário, na participação da palestra e aula prática, constatou-se a boa aceitação da capacitação por parte do público envolvido, e a necessidade de mais ações educativas e treinamento contínuo na área de boas práticas de manipulação e preparo de alimentos, como forma de capacitar e educar para qualificar de fato esses manipuladores, sendo este o meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimentos e promover mudanças de comportamento. Além de conscientizar esse público da importância do seu trabalho e de sua relação com a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Boas práticas; Alimentação escolar; Merendeiras.

Referências:

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, 2004.

BRASIL. Presidência da República. **Constituição da República Federativa do Brasil 1988.** Brasília; 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constitui%C3%A7ao.htm. Acesso em: 12 set. 2014.

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. **Minuta de texto sobre as ações de alimentação e nutrição.**

CARVALHO, A.T. et al. **School meals program in the municipality of João Pessoa, Paraíba, Brazil: school meal cooks in focus.** *Interface - Comunic., Saúde, Educ.*, v.12, n.27, p.823-34, out./dez. 2008.

SOARES B, CANTOS GA. **Qualidade parasitológica e condições higiênico-sanitárias de hortaliças comercializadas na cidade de Florianópolis**, Santa Catarina, Brasil. *Rev Bras Epidemiol*, 2005.