AÇÕES DE CAPACITAÇÃO EM CUIDADOS HIGIÊNICO SANITÁRIOS PARA MANIPULADORES E ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS

João Ícaro Sá Medeiros[1]
Ellen Christine Da Silva De Souza[2]
Francisco Ryan Mateus Laurindo[3]
Janaína Maria Martins Vieira[4]
Marina Cabral Rebouças[5]

RESUMO

Na Região do Maciço de Baturité existem várias pequenas agroindústrias familiares e artesanais, associações e cooperativas que se dedicam a produção e beneficiamento de alimentos dos mais variados tipos como, café, doces, biscoitos, polpas de frutas, queijos, dentre outros. Somam-se ainda os restaurantes e cozinhas comunitárias, bem como as que se dedicam a produção da alimentação escolar, que produzem alimentos para o rápido consumo. No entanto, o que se observa em muitos destes estabelecimentos é a produção de alimentos em condições higiênico sanitárias precárias, o que acarreta em produtos de baixa qualidade constituindo-se um risco à saúde dos consumidores, além de acarretar baixa produção, perda de competitividade, impedimento de participação em políticas públicas, baixa inserção no mercado formal, dentre outros. Dentro deste contexto, este trabalho visa relatar ações de capacitação realizadas com produtores e manipuladores de alimentos sobre práticas higiênico sanitárias previstas em legislação e contribuir para a produção de alimentos de qualidade na região do Maciço de Baturité. O projeto promoveu oficinas educativas que se concentraram em quatro eixos principais: higiene na manipulação de alimentos, higienização de equipamentos, normas sanitárias conforme a RDC nº 216, e adequação das instalações sanitárias. Foram realizadas 11 apresentações, com 380 participantes, e os resultados das avaliações mostraram alta satisfação. Os participantes avaliaram a experiência, organização e material didático, com médias entre 8,5 e 9,0. Além disso, 86% dos respondentes consideraram o horário flexível e 92% afirmaram ter adquirido novos conhecimentos. Com base nos dados apresentados, é possível concluir que o projeto tem sido necessário e relevante ao agregar conhecimento aos participantes. Os resultados das avaliações indicam um alto índice de satisfação entre aqueles que participaram dos cursos e palestras. Esses dados refletem a importância e o impacto positivo que o projeto tem tido, fornecendo informações valiosas e contribuindo para o desenvolvimento pessoal e profissional dos participantes. A alta pontuação nas avaliações demonstra que o projeto está atendendo às expectativas do público-alvo e entregando conteúdo de qualidade, validando a necessidade contínua de sua realização.

Palavras-chave: segurança alimentar; higiene; capacitação; práticas higiênico-sanitárias.

UNILAB, IDR, Discente, icarosa@aluno.unilab.edu.br[1]
UNILAB, IDR, Discente, ellenchristine379@gmail.com[2]
UNILAB, IDR, Discente, ryanmateus77@aluno.unilab.edu.br[3]
UNILAB, IDR, Docente, janainavieira@unilab.edu.br[4]
UNILAB, IDR, Docente, marina.reboucas@unilab.edu.br[5]

ISSN: 2447-6161

INTRODUÇÃO

A Região do Maciço de Baturité produz várias matérias-primas alimentícias como arroz, fava, feijão, milho, tomate, cana-de-açúcar, leite, dentre outros. Além destes produtos, a região também possui indústrias destinadas a produção de produtos alimentares (284) e bebidas (11), e estabelecimentos de comércio varejista destinados a venda de gêneros alimentícios (284) e bebidas (149) (CEARÁ, 2019).

Ao se preparar um alimento, seja aquele produzido por cozinhas comerciais ou institucionais ou os beneficiados/processados em processos artesanais, agroindústrias familiares ou indústrias de médio porte, é necessário seguir práticas higiênico sanitárias adequadas do início ao fim da cadeia produtiva de forma a produzir alimentos seguros (SILVA Jr., 2014).

Evitar os perigos que podem estar presentes nos alimentos é a principal forma de fornecer alimentos seguros. Os problemas mais comuns são causados por microrganismos (fungos, bactérias, vírus, dentre outros), que se enquadra como um perigo biológico. O perigo químico é provocado pela contaminação por substâncias químicas presentes em desinfetantes, detergentes, inseticidas, antibióticos, agrotóxicos, dentre outros. Já o perigo físico são materiais sólidos, como pregos, pedaços de plásticos, de vidro ou de ossos, dentre outros, que podem causas danos à saúde se ingeridos. Todos esses perigos podem causar danos à saúde do consumidor, em maior ou menor grau, a depender do agente causador e da susceptibilidade do organismo da pessoa acometida (SILVA Jr., 2014).

Doenças transmitidas por alimentos, também conhecido como DTA, tem como causa a ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTA, sendo causadas por bactérias, toxinas, vírus e parasitas, podendo ser classificadas como infecção ou intoxicação alimentar. A intoxicação alimentar é uma condição que surge após a ingestão de alimentos contaminados com toxinas, produzidas por fungos ou bactérias. Depois de ingerir essas toxinas alguns sintomas podem ocorrer, como vômitos, náuseas, dor de cabeça e diarreia, além de cansaço intenso, fraqueza e desidratação. A infecção alimentar ocorre quando um micro-organismo patogênico é ingerido e este age dentro do organismo, podendo causar diversos sintomas, desde os mais levas até os de acometimento mais grave (FRANCO; LANDGRAF, 2008; JAY, 2005).

No Brasil, a maioria das doenças trazidas por alimentos é causada por bactérias, principalmente Salmonella, Escherichia coli e Staphylococcus. A fim de promover a elaboração de alimentos seguros, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) possui uma série de legislações voltadas a produção alimentícia com normas e procedimentos relacionados a elaboração de alimentos considerando práticas higiênico-sanitárias adequadas. Estas legislações são de âmbito nacional, devendo ser seguidas pelos estabelecimentos produtos de alimentos para as quais se destinam (ALMEIDA-MURADIAN; PENTEADO, 2015).

A RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, e se aplica aos serviços de alimentação que manipulam, fracionam, elaboram, preparam, entregam, distribuem e fazem transporte de alimentos. Os serviços de alimentação englobam estabelecimentos como lanchonetes, padarias, restaurantes, cantinas, cozinhas institucionais e comunitárias, dentre outros. Têm como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e está dividida em 12 seções: “Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios”, “Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios”, “Controle integrado de vetores e pragas urbanas”, “Abastecimento de água”, “Manejo dos resíduos”, “Manipuladores”, “Matérias-primas, ingredientes e embalagens”, “Preparação do alimento”, “Armazenamento e transporte do alimento preparado”, “Exposição ao consumo do alimentos preparado”, “Documentação e registro” e “Responsabilidade”. A RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 é uma norma publicada pela ANVISA, que dispõem sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais

ISSN: 2447-6161

padronizados aplicados nos estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos. Têm como objetivo estabelecer procedimentos operacionais mais padronizados que contribuam para garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento e industrialização de alimentos complementando as boas práticas de fabricação. Essa resolução se aplica aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas atividades de produção industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos. A RDC nº 326 de 30 de julho de 1997 aprova o regulamento técnico "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", tendo como objetivo estabelecer os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano. Essa norma se aplica aos estabelecimentos no qual sejam realizadas algumas das seguintes atividades, como produção, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados.

Dentro deste contexto, este trabalho visa relatar ações de capacitação realizadas com produtores e manipuladores de alimentos sobre práticas higiênico sanitárias previstas em legislação e contribuir para a produção de alimentos de qualidade na região do Maciço de Baturité.

METODOLOGIA

A proposta do projeto visou proporcionar a interação participativa entre os estudantes do curso de Engenharia de Alimentos e a comunidade da Região do Maciço de Baturité, especialmente aos profissionais dedicados à produção alimentícia, como donos de estabelecimentos ou colaboradores envolvidos diretamente na produção e manipulação de alimentos. Nesse sentido, as ações de capacitação foram desenvolvidas para esse público-alvo, facilitadas pelo bolsista do projeto e outros alunos voluntários interessados.

O coordenador do projeto atuou como tutor e organizador das ações, promovendo a emancipação dos estudantes nas atividades desenvolvidas. O projeto ministrou oficinas e forneceu cartilhas didáticas em quatro eixos temáticos relacionados à produção higiênica de alimentos.

O primeiro eixo abordou a higiene na manipulação de alimentos com foco na prevenção da contaminação, apresentando formas de contaminação, cuidados preventivos e informações sobre perigos e doenças transmitidas por alimentos.

O segundo eixo explorou os processos de higienização de equipamentos, instalações, utensílios, mãos e alimentos, proporcionando conhecimento teórico-prático. Houve a produção de 2 cartilhas relacionadas a essa temática com foco nos processos de higienização de mãos e vegetais, utilizando como base na RDC Nº 42/ 2010 e RDC 216/2004.

O terceiro eixo tratou das normas sanitárias para serviços de alimentação, com ênfase na RDC nº 216. O objetivo foi apresentar a norma e suas principais diretrizes relacionadas à produção higiênica de alimentos.

O quarto eixo, sobre instalações sanitárias, focou nos proprietários de estabelecimentos produtores de alimentos, como pequenas agroindústrias e produtores artesanais, destacando a forma como as instalações dedicadas à produção alimentícia devem ser adequadas.

As oficinas foram ministradas com auxílio de projetor, utilizando como recursos didáticos vídeos e apresentações utilizando recursos visuais.

Foram disponibilizados questionários avaliativos sobre as oficinas em cada apresentação, compostos por 9 perguntas, são elas: "Considerando sua experiência completa na oficina de capacitação, quais são suas chances de recomendá-la a um amigo ou colega?"; "Como você classificaria o evento de capacitação?"; "Como você avaliaria a organização do evento?"; "A duração do evento de capacitação atendeu às suas expectativas

ISSN: 2447-6161

de aprendizado?"; "Quão fácil foi entender a linguagem e os termos usados pelo palestrante?"; "Qual é o seu grau de satisfação com o material didático utilizado durante a oficina?"; "Na sua opinião, o horário da oficina era flexível?"; "O evento cumpriu suas expectativas?"; "A oficina ajudou você a obter novos aprendizados ou conhecimentos?". As seis primeiras perguntas foram avaliadas em uma escala de 0 a 10, onde 0 representa a pior nota e 10 a melhor. As três últimas perguntas deveriam ser respondidas com "sim" ou "não".
Os resultados do questionário avaliativos foram avaliados por meio de médias e frequências relativas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao todo, foram realizadas 11 oficinas, que contaram com a participação de 380 pessoas. A Tabela 1 apresenta o número de participantes em cada oficina, bem como os locais onde elas foram ministradas.

Essa diversidade de participação reflete o interesse e o engajamento das comunidades nas temáticas abordadas. As oficinas relacionadas a "Conceitos básicos sobre segurança dos alimentos" mostraram-se particularmente populares, o que indica uma forte demanda por conhecimento nessa área.
A Tabela 2 mostra as médias das respostas para cada uma das perguntas, permitindo uma análise quantitativa da satisfação e do aprendizado obtido.

Na Tabela 2, as médias das respostas às perguntas do questionário de avaliação demonstram um alto nível de satisfação entre os participantes. A média geral da probabilidade de recomendação da oficina a um amigo ou colega foi de 8,50, sugerindo que os participantes se sentiram satisfeitos o suficiente para indicar o evento a outros. A classificação do evento de capacitação obteve uma média de 8,84, indicando uma avaliação positiva da experiência como um todo.
A percepção sobre a organização do evento também foi boa, com uma média de 8,50. Além disso, a maioria dos participantes sentiu que a duração das oficinas atendeu suas expectativas de aprendizado, com uma média de 8,74. Um aspecto notável foi a facilidade em entender a linguagem utilizada pelos palestrantes, que obteve a maior média, 9,09, evidenciando a clareza e a adequação da comunicação.
A satisfação com o material didático foi igualmente positiva, com uma média de 8,78. Isso sugere que os recursos utilizados foram eficazes e bem recebidos, contribuindo para a experiência de aprendizado.
A Tabela 3 exibe as porcentagens de respostas afirmativas para perguntas de "sim" ou "não", destacando aspectos como flexibilidade do horário, cumprimento das expectativas e obtenção de novos aprendizados.

As perguntas de "sim" ou "não" na Tabela 3 também revelaram resultados encorajadores. A flexibilidade do horário das oficinas e o cumprimento das expectativas tiveram 86,31% de respostas positivas, o que indica que os participantes consideraram esses aspectos adequados. A taxa mais alta de 92,36% de participantes que afirmaram que a oficina ajudou a obter novos aprendizados ou conhecimentos destaca a eficácia das oficinas na promoção de aprendizado significativo.

CONCLUSÕES

ISSN: 2447-6161

Com base nos dados apresentados, é possível concluir que o projeto tem sido necessário e relevante ao agregar conhecimento aos participantes. Os resultados das avaliações indicam um alto índice de satisfação entre aqueles que participaram dos cursos e palestras. Esses dados refletem a importância e o impacto positivo que o projeto tem tido, fornecendo informações valiosas e contribuindo para o desenvolvimento pessoal e profissional dos participantes. A alta pontuação nas avaliações demonstra que o projeto está atendendo às expectativas do público-alvo e entregando conteúdo de qualidade, validando a necessidade contínua de sua realização.

AGRADECIMENTOS

Agradecimentos a professora e orientadora Marina Cabral Rebouças por todo o auxílio prestado na realização do projeto.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 200 p.

BRASIL. 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. Diário Oficial da União, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 2002.

CEARÁ. Secretaria do Planejamento e Gestão. Planejamento Participativo e Regionalizado: Caderno Regional Maciço de Baturité 2019. Disponível em: < https://cearatransparente.ce.gov.br/attachments/9625b5963513c3dae847c7933656df0b32d41f4e/store/c9209eba64039b48c787a64b5d55c56b6e8c984328cc7ed213dda0e1fdfc/Caderno+Regional+-+Maci%C3%A7o+de+Baturit%C3%A9.pdf>. Acesso em: 10 de out. 2022.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Ateneu, 2008. 182p.

SILVA Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico e Sanitário em Serviços de Alimentação. 7 ed. São Paulo: Varela, 2014. 695 p.

ISSN: 2447-6161