

EFETIVIDADE DO TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS REALIZADO NA COMUNIDADE PRÓXIMA AO CAMPUS UNIVERSITÁRIO PORTO-UFPEL

CAVADA, Giovanna da Silva¹; BRAGA, Larissa da Cruz¹; **DEMOLINER, Fernanda**¹; **PREUSS, Edcarlos**¹; **BUCHWEITZ, Márcia Rúbia Duarte**²

¹ Faculdade de Nutrição – UFPel; email: gsc.nutri@hotmail.com

² Faculdade de Nutrição – UFPel; email: marciabuchweitz@yahoo.com

Introdução

A saúde tem como um dos seus fatores determinantes a alimentação, a qual depende da qualidade sanitária e do teor nutricional dos alimentos que a compõe, indispensáveis à satisfação das necessidades fisiológicas do indivíduo. A qualidade sanitária do alimento depende do controle exercido sobre os perigos químicos, físicos e biológicos, que permeiam todas as etapas da cadeia alimentar, iniciada na produção e finalizada no consumo (ROBBS, 2002; ROSA E CARVALHO, 2004).

Preocupados com esses aspectos, os consumidores estão cada vez mais atentos a qualidade dos alimentos destinados à refeição coletiva, uma vez que a alimentação preparada inadequadamente pode trazer sérios riscos à saúde. Além disso, a criação do código do consumidor consolidou, para população, o direito a um produto com segurança e qualidade. (BRASIL, 1990; GÓES et al., 2001).

Segundo estudos já realizados, uma das principais causas de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) é o despreparo dos manipuladores, relacionado diretamente com a contaminação dos alimentos que pode ser decorrente de doenças, de maus hábitos de higiene e de práticas inadequadas na operacionalização do processamento de refeições (VARA et al., 2000; ZANARDI e TORRES, 2000; GÓES et al., 2001). Para a prevenção dessas doenças são preconizadas a educação e a formação dos manipuladores que trabalham em serviços de alimentação para a incorporação de práticas voltadas ao controle de qualidade e a segurança do alimento (GÓES et al., 2001; TAVOLARO et al., 2006).

As condições higiênico-sanitárias na preparação de alimentos são fatores que devem ter a qualidade assegurada para prevenir o surgimento de surtos de DTA. Para isso, utiliza-se a implementação de Boas Práticas nos locais de preparo de refeições e lanches, que é um sistema de controle de qualidade que envolve, entre outras ações, a capacitação dos manipuladores de alimentos.

Considerando que o número de surtos de DTA é grande e representa um grande risco para os consumidores, o referente trabalho teve como objetivo testar a efetividade de realização de curso de capacitação em Boas Práticas para manipuladores de alimentos, direcionado a pessoas de comunidade carente estimuladas a trabalharem nessa área como alternativa para busca de emprego e geração de renda. Também teve como objetivo contribuir para a promoção da inclusão social dessa população residente nas proximidades do Campus Porto da

Universidade Federal de Pelotas e como forma de minimizar os riscos de ocorrência de DTA.

Metodologia

Foi ministrado curso de capacitação de manipuladores de alimentos para 11 participantes que apresentavam nível de instrução mínimo de ensino fundamental incompleto.

O curso foi baseado na legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a RDC 216 (BRASIL, 2004) e Portaria nº 78 do Centro Estadual de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul (RIO GRANDE DO SUL, 2009). Essas resoluções norteiam todas as atividades e procedimentos necessários para implantação de Boas Práticas de Produção de refeições.

Como método de ensino, adotou-se a técnica para mostrar a higienização correta das mãos e realização de diluição e concentração de produtos de antisepsia das mãos e desinfecção de alimentos, áreas e equipamentos. Utilizou-se abordagem com predomínio de exercício prático e ilustração dos conceitos a partir de relatos de experiência anterior. Os participantes foram sensibilizados quanto à contaminação do produto a partir da manipulação dos alimentos, realizando práticas de contaminação de meios de cultura com cabelo, mãos, roupa pessoal, espirro, tosse.

Para testar a efetividade da abordagem aplicada, utilizou-se como instrumento o uso de pré e pós teste de igual conteúdo, aplicados antes e ao final do curso, considerando-se como conhecimento adquirido pelo curso os conteúdos com acerto das questões do pós-teste, que não tiveram acerto no pré-teste.

Resultados e Discussões

Pode-se observar um alto grau de aderência dos participantes ao curso, uma vez que o motivo de procura para tal capacitação teve como intenção a busca de novos conhecimentos para que pudessem se inserir no mercado de trabalho na área de alimentos.

Após a realização do curso, observou-se através do pré-teste que todos os participantes obtiveram menos de 50% de acertos no questionário aplicado, sendo que o maior valor encontrado foi de 43%, indicando a falta de conhecimento prévio a respeito do assunto. Com relação ao pós-teste, apenas 1 dos participantes obteve percentual de acerto abaixo de 50, demonstrando que a maioria dos participantes atingiram quantidade de acertos acima de 50%. No pós-teste os valores para máximo e mínimo percentual de acertos foram 90 e 20%, respectivamente, indicando que houve importante assimilação (Tabela 1).

Tabela 1. Desempenho de participantes em avaliação de conhecimento do curso de capacitação em Boas Práticas

<i>PARTICIPANTES</i>	<i>PRÉ-TESTE</i>	<i>PÓS-TESTE</i>
	(%)	(%)
1	43	86
2	0	20
3	40	50
4	0	50
5	40	50
6	10	60
7	40	80
8	30	90
9	10	80
10	30	80
11	20	90

O cálculo do índice de aproveitamento mostrou que a maioria dos participantes (54,5%), apresentou um aproveitamento maior ou igual a 50% dos conteúdos ministrados, o que demonstra uma boa efetividade da abordagem realizada com essa população, apesar do baixo nível de instrução exigido (Tabela 2).

Tabela 2. Índice de aproveitamento dos participantes de curso de capacitação em Boas Práticas

<i>APROVEITAMENTO</i>	<i>PARTICIPANTES</i>	
	<i>N</i>	%
≥ 50	6	54,5
< 50	5	45,5
TOTAL	11	100

Conclusão

Diante dos resultados apresentados é possível recomendar a abordagem utilizada com comunidades com baixo nível de instrução para desenvolver habilidades relativas à melhoria das condições higiênico-sanitárias na produção de produtos alimentares.

Referências

BRASIL, Resolução – RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004. **Regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação**. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004.

BRASIL, Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. **Aprova o “código do Direito do Consumidor”**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF.

GÓES, J.A.W.; FURTUNATO, D.M.N.; VELOSO, I.S.; SANTOS, J.M. **Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida**. Higiene Alimentar.2001; 15(82):20-22.

Portaria nº 78 do Centro Estadual de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul. Disponível www.saude.rs.gov.br/dados/NORMAS%20COMERCIO%20ALIMENTOS.pdf. Acessado 20 Agosto de 2010

ROSA, O.O.; CARVALHO, E.P. **Implementação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) para o controle de qualidade de produtos minimamente processados**. Rev. Hig. Alim., v. 18, n. 123, 2004.

ROBBS, P. G.; CAMPELO, J. C. F. **Produção segura na cadeia do leite**. In:PORTUGAL, J. A.; NEVES, B. S.; OLIVEIRA, A. C. S.; SILVA, P. H. F.; BRITO, M.A V. P. (Ed.). Segurança alimentar na cadeia do leite. Juiz de Fora: Epamig;Instituto de Laticínios Cândido Tostes; Embrapa Gado de Leite, p. 54-76, 2002.

TAVOLARO, P.; OLIVEIRA, C.A.F.; LEFÉVRE, F. **Avaliação do conhecimento em práticas de higiene: uma abordagem qualitativa**. Interface – Comunic., Saúde, Educ. 2006; 10(19):243-254.

VARA, J.A.C.; RODRIGUEZ, H.M.;DOMÍNGUEZ, A.C.; JORGE, D.M. **Análisis de las enfermedades transmitidas por alimentos**. 1990-1998. Revista Cubana de Higiene Epidemiológica, 2000; 38(3): 167-174.

ZANARDI, A.M.P.; TORRES, E.A.F.S. **Avaliação da aplicação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), em preparações com carne bovina de um serviço de refeições de bordo**. Higiene Alimentar. 2000; 14(78/79): 28-36.