

## EFETIVIDADE DO TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM BOAS PRÁTICAS

**MARTEN, Thais<sup>1</sup>; RODRIGUES, Daniela<sup>1</sup>; PREUSS, Edcarlos<sup>1</sup>; HELBIG, Elizabete<sup>2</sup>; MELLO, Jozi Fagundes<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Acadêmicos do curso de Nutrição – UFPel; email: thsmarten@hotmail.com

<sup>2</sup> Docente da Faculdade de Nutrição - UFPel

### 1 INTRODUÇÃO

A maioria das doenças transmitidas por alimentos (DTA) está ligada aos hábitos precários de higiene pessoal dos manipuladores, higienização inadequada e a falta de controle ambiental, dentre outros. A legislação sanitária recomenda algumas medidas para garantir que os alimentos estejam seguros para o consumo e que possuam uma boa qualidade higiênico-sanitária, como a realização de programas de educação continuada para os manipuladores de alimentos (NOLLA; CANTOS, 2005). Uma das principais causas de surtos de 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; TORRES, 2000; GÓES et al., 2001). A capacitação dos colaboradores para a manipulação de alimentos é fundamental para o controle de microrganismos indesejáveis durante o processo de produção. Essa medida é particularmente importante para que sejam evitados surtos e outras DTA, no que se refere ao risco adicionado ao processo produtivo oriundo de práticas de manipulação inadequadas (GÓES et al., 2001; TAVOLARO et al., 2006).

Para a prevenção dessas doenças são preconizados os programas de treinamento específicos para manipuladores de alimentos, pois essa abordagem se mostra mais eficaz para transmitir o conhecimento e promover as mudanças de atitude (ANDREOTTI et al., 2003). Ressalta-se que os treinamentos de manipuladores de alimentos, estão previstos nas ações do programa de controle de qualidade “Boas Práticas de Fabricação” (BPF) que são utilizadas na produção de alimentos com a finalidade de assegurar a qualidade dos produtos e prevenir riscos à saúde do consumidor (TAVOLARO; OLIVEIRA; LEFÉVRE, 2006).

Considerando que o número de surtos de DTA é crescente e representa um grande risco para os consumidores e que a mudança de comportamento de risco frente aos alimentos é um desafio a ser superado, o presente trabalho teve como objetivo testar a efetividade da realização do curso de capacitação em Boas Práticas para manipuladores de alimentos.

### 2 MATERIAL E MÉTODOS

O curso foi direcionado a pessoas da comunidade interessadas em inserção no mercado de trabalho na área de alimentação e colaboradores encaminhados por empresas desse setor que se preocupam com a qualidade higiênico-sanitária dos seus produtos com vistas à obtenção de maior segurança da sua mão-de-obra.

Foi realizado curso de Capacitação de Manipuladores com carga horária de 16 horas ministrado pelos alunos da graduação do curso de Nutrição da Faculdade de Nutrição - UFPel, juntamente com professores que atuam diretamente

nessa área. O curso foi aberto para a população da área próxima ao Campus Porto da Universidade Federal de Pelotas e também a empresas do ramo que quisessem treinar seu pessoal. 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.

A metodologia empregada durante o curso foi o de adotar o maior número de atividades práticas possíveis, juntamente com aulas teóricas sobre o assunto. Portanto, ocorreram práticas de técnicas de higienização de mãos, utensílios, áreas e alimentos e diluição de sanitizantes. Foram coletadas amostras de cabelos, unhas, saliva e mãos, para posterior análise microbiológica e demonstração para o grupo do teor de contaminação, como técnica de sensibilização sobre os riscos de uma contaminação por manipulação inadequada.

Para testar a efetividade da abordagem do curso foi aplicado um pré-teste e um pós-teste contendo questões de igual conteúdo, relacionadas a atitudes de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, abordadas durante o curso. Mediante a análise do desempenho dos alunos antes e após o desenvolvimento dos conteúdos, obteve-se o nível de conhecimento agregado aos conhecimentos prévios apresentados pelo grupo. Os dados foram analisados quanto ao número de acertos e erros das questões, sob a forma de percentuais.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O curso foi realizado com 25 pessoas, entre elas colaboradores de empresas da área de produção de alimentos (padarias, lanchonetes, restaurantes), proprietários desse tipo de estabelecimento e interessados em investir em capacitação pessoal para se inserirem no mercado de trabalho. Os testes foram elaborados com base nas aulas ministradas e possuíam um total de 10 questões fechadas de múltipla escolha. Na Tab. 1 encontra-se a distribuição dos alunos em relação ao seu nível de instrução.

Tabela 1. Caracterização dos participantes do curso de Boas Práticas para manipuladores de alimentos .Pelotas, RS, 2011.

Instrução	N	(%)
Médio Completo	8	50
Médio Incompleto	2	12,5
Fundamental Completo	4	25
Fundamental Incompleto	2	12,5
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>100</b>

Obs.: Os resultados tabulados foram obtidos dos participantes que responderam à ficha de identificação

Os resultados dos pré e pós-teste estão descritos na Tab. 2 apresentada abaixo.

Tabela 2. Análise do desempenho dos alunos em treinamento de manipuladores de alimentos em Boas Práticas. Pelotas, RS. 2011.

Número de acertos	Alunos			
	Pré-Teste		Pós-Teste	
	N	(%)	N	(%)
< de 5 acertos	24	(96)	8	( 33,3)
≥ a 5 acertos	1	( 4 )	16	(66,7)
Total	25	(100)	24	(100)

\*O total de alunos que responderam ao pós-teste foi inferior ao pré-teste.

De acordo com a Tab. 1 podemos observar que a maioria dos participantes possui o ensino médio completo, o que pode ter influenciado no índice de acertos e sobre o aprendizado final.

Em comparação com capacitação anterior de mesmo delineamento realizado com alunos que não atuavam previamente na área (CAVADA et al., 2010), os participantes deste curso vieram encaminhados pelas suas empresas de atuação (restaurantes, padarias e doceria), em busca de aperfeiçoamento ao invés de investimento inicial para se inserirem no mercado de trabalho. Esse perfil pode ter influenciado no resultado encontrado.

Considerando que a maioria dos alunos já atuava na área de alimentos, o resultado do pré-teste (Tab.2) sugere que o conhecimento prévio sobre o assunto era relativamente baixo o que leva a acreditar que estavam trabalhando em situação de risco elevado de contaminação ou manipulação inadequada, pois mais de 50% da turma obteve uma média baixa de acertos no Pré-Teste (96% obteve nota inferior a 5).

Após o término do curso mais de 50% da turma obteve no Pós-Teste 5 ou mais acertos, o que leva a crer que a abordagem do curso foi eficiente em agregar conhecimentos sobre o assunto aos participantes, pois a média de acertos da turma foi de 70%.

#### 4 CONCLUSÃO

Diante dos resultados podemos concluir que o curso foi eficaz em sua abordagem, sendo capaz de reforçar o conhecimento prévio que os participantes já possuíam e acrescentar novos conhecimentos sobre o tema. No entanto, é sabido que mudanças comportamentais são graduais e lentas. Portanto, sugere-se que abordagem semelhante a que foi aplicada a esses colaboradores deve ser reproduzida sistematicamente e continuamente para assegurar a qualidade higiêncio-sanitária dos alimentos consumidos pela população.

#### 5 REFERÊNCIAS

ANDREOTTI, A.; BALERONI, F.H; PAROSCHI, V. H. B; PANZA, S. G. A. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à Higiene Pessoal. Centro Universitário de Maringá. **Revista de Iniciação Científica**. Jan-Jun. 2003, v. 05 n.1, pp.29-33.

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

CAVADA, G. S.; BRAGA, L. C.; DEMOLINER, F.;PREUSS, E.;BUCHWEITZ, M. R. D. Efetividade no Treinamento de Manipuladores de Alimentos realizado na comunidade próxima ao Campus Universitário Porto-UFPEl.2010.

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.

NOLLA, A. C.; CANTOS, G. A. Prevalência de enteroparasitoses em manipuladores de alimentos. Florianópolis, SC . **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical** 38(6):524-525, nov-dez, 2005. Disponível em : <http://www.scielo.br/pdf/rsbmt/v38n6/a15v38n6.pdf>

RIO GRANDE DO SUL. 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](http://www.saude.rs.gov.br/dados/NORMAS%20COMERCIO%20ALIMENTOS.pdf). Acessado em 20 de Julho de 2011.

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.