

CAPACITAÇÃO DE INDIVÍDUOS DE COMUNIDADE CARENTE EM BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PARA GERAÇÃO DE RENDA

Coordenador: KELLY LAMEIRO RODRIGUES

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. A qualidade sanitária do alimento, por sua vez, depende do controle exercido sobre os perigos químicos, físicos e biológicos, que permeiam todas as etapas da cadeia alimentar, iniciada na linha de produção e finalizada com o consumo dos produtos. Baseados nesse conhecimento, 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. Estudos já realizados apontam que uma das principais causas de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) é o despreparo dos manipuladores de alimentos. Para prevenir esse tipo de doença são preconizadas a educação e a formação desses indivíduos para se obter a incorporação de práticas voltadas ao controle de qualidade e a segurança do alimento. A vigilância sanitária, por meio de legislação específica (ANVISA, a RDC 216 e Portaria nº 78 do Centro Estadual de Vigilância Sanitária do Rio Grande do Sul/RS, 2009), norteia todas as atividades e procedimentos necessários para implantação de Boas Práticas de produção de alimentos (BP), que é um sistema de controle de qualidade que envolve, entre outras ações, a capacitação dos manipuladores de alimentos. Foi realizado um curso gratuito de capacitação destinado a manipuladores e/ou candidatos a manipuladores de alimentos na comunidade próxima ao Campus Universitário Porto da Universidade Federal de Pelotas. O curso foi ministrado por professores e alunos da Faculdade de Nutrição, possibilitando aos estudantes o envolvimento com a comunidade e proporcionando a todos um maior conhecimento sobre segurança alimentar. O objetivo do presente trabalho foi o de 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 toxinfecções alimentares. O nível mínimo de instrução exigido foi de primeiro grau incompleto. 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.

Considerou-se como conhecimento adquirido pelo curso, os conteúdos com acerto das questões do pós-teste, que não tiveram acerto no pré-teste. Utilizou-se abordagem com predomínio de exercício prático e ilustração dos conceitos a partir de relatos de experiência anterior. Os participantes foram sensibilizados quanto a contaminação do produto a partir da manipulação dos alimentos realizando práticas de contaminação de meios de cultura com cabelo, mãos, roupa pessoal, espirro, tosse. Adotou-se também técnica para mostrar a higienização correta das mãos e realização de diluição e concentração de produtos de antiseptia das mãos e desinfecção de alimentos, áreas e equipamentos. Foi convidado um dos coordenadores da vigilância sanitária municipal para orientação dos requisitos necessários para adequação conforme as exigências da legislação sanitária. O resultado mostrou que no pré-teste 100% dos participantes obtiveram menos de 50% de acertos das questões. Após a aplicação do pós-teste observou-se que apenas 9% atingiram percentual de acerto abaixo de 50%. 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. Diante dos resultados é possível recomendar a abordagem utilizada com comunidades carentes para desenvolver habilidades relativas a melhoria das condições higiênico-sanitárias na produção de produtos alimentares.