ÁREA TEMÁTICA: (marque a área temática correspondente ao trabalho que foi indicado no momento da inscrição)

( ) COMUNICAÇÃO

( ) CULTURA

( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA

(X) EDUCAÇÃO

( ) MEIO AMBIENTE

( ) SAÚDE

( ) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO

( ) TRABALHO

QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS - 1ª EDIÇÃO

Giulia Paolla Ferreira dos Santos[1]

Ellen Daiane Hartmann Novaki[2]

Kamila Tayna Terluk[3]

Lara Tschopoko Pedroso Pereira [4]

Resumo: As condições da população em vulnerabilidade social se agravaram com a pandemia de COVID-19 e muitas pessoas buscam qualificar-se para tentar uma reinserção no mercado de trabalho. A qualificação é uma iniciativa do profissional em aperfeiçoar as suas habilidades para melhorar o currículo e a possibilidade de possuir a formação exigida pelo mercado de trabalho para desempenhar uma determinada função. A qualificação prepara o cidadão para que ele possa prover suas habilidades a fim de executar funções específicas demandadas pelo atual mercado de trabalho. Hábitos higiênicos adequados desempenham um papel preponderante para a sanidade dos alimentos e o treinamento de manipuladores de alimentos é de suma importância para a melhoria da produção e para a oferta de serviços com mais segurança. O 'Curso de Qualificação Profissional para Manipuladores de Alimentos' visa o desenvolvimento de competências relativas à execução de processos, tanto de fabricação, bem como de manipulação e acondicionamento de alimentos seguros.

Palavras-chave: Extensão Universitária. Vulnerabilidade Social. Capacitação. Segurança de alimentos.

[1] Estagiária; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Bacharelado em Engenharia de Alimentos; 20003925@uepg.br
[2] Estagiária; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Bacharelado em Engenharia de Alimentos; 20007425@uepg.br
[3] Estagiária; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Bacharelado em Engenharia de Alimentos; 19007825@uepg.br
[4] Coordenadora, executora e organizadora; DEA/UEPG; tschopoko@uepg.br

NOME DO PROGRAMA OU PROJETO

Segurança de Alimentos.

PÚBLICO-ALVO

Cidadãos que estão em busca de inclusão ou recolocação profissional na área de alimentação.

MUNICÍPIOS ATINGIDOS

Ponta Grossa - PR

LOCAL DE EXECUÇÃO

Centro Esportivo Para Pessoas Com Deficiência Jamal Farjallah Bazzi
Endereço: Rua Ermelino de Leão, 534 - Olarias, Ponta Grossa

JUSTIFICATIVA

A pandemia da Covid-19 teve um impacto profundo no mercado de trabalho, afetando principalmente os trabalhadores com menor proteção social e baixa escolaridade, por isso muitos buscam qualificar-se para tentar uma reinserção no mercado de trabalho. A qualificação é uma iniciativa do profissional em aperfeiçoar as suas habilidades para melhorar o currículo e a possibilidade de possuir a formação exigida pelo mercado de trabalho para desempenhar uma determinada função.

Na área de segurança na produção de alimentos,políticas e estruturas regulatórias precisam ser desenvolvidas, configuradas e implementadas para que garantam aos fabricantes e fornecedores de alimentos responsabilidade no trabalho e forneçam aos consumidores alimentos seguros.

No sentido de prevenir a ocorrência de quadros de toxinfecções, muitos estados vêm desenvolvendo programas de controle para avaliar as condições de higiene e assim criar um conjunto de ações e atividades que visam proteger a saúde da população. As doença transmitidas por alimentos (DTA'S) são diretamente responsáveis por inúmeras intercorrências clínicas, faltas às aulas e ao trabalho e gastos com saúde pública, ocasionando danos sociais e econômicos. Assim, capacitar os manipuladores de alimentos para suas práticas profissionais é uma medida mais prática, eficaz e barata de atuar diretamente na prevenção de DTAs, "TEIXEIRA et al, 2006".

Muitos participantes estão em vulnerabilidade social, o que foi agravada pela pandemia de COVID-19. Neste contexto, o "Curso de Qualificação Profissional para Manipuladores de Alimentos" visou o desenvolvimento de competências relativas à execução de processos, tanto de fabricação, bem como de manipulação e acondicionamento de alimentos seguros e a reinserção destes profissionais no mercado de trabalho, propiciando oportunidades de desenvolvimento pessoal e profissional.

OBJETIVOS

1.0. Objetivos Gerais

-Qualificar os participantes da capacitação em processos higiênico-sanitários e de boas práticas de manipulação de alimentos para reinserção destes profissionais no mercado de trabalho.

1.1 Objetivos Específicos

-Ofertar, orientar e reforçar os conhecimentos sobre práticas de manipulação seguras para os manipuladores de alimentos;

-Qualificar o manipulador na sua atuação profissional;

-Estimular o processo de responsabilização individual de cada manipulador na sua rotina profissional;

-Promover aos acadêmicos universitários a oportunidade de aprofundar conhecimentos e vivências em Segurança de Alimentos.

METODOLOGIA

Para a capacitação foi empregada a Portaria RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004).

As linhas de ação utilizadas foram uso de projetor multimídia, exposição dialogada, aplicação
de questionários, gincanas e brincadeiras, respeitando o distanciamento social, o uso de máscara e de álcool em gel.

Foram abordados os seguintes temas:

- Higienização pessoal e dos alimentos;
- Doenças transmissíveis pelos alimentos;
- Contaminações cruzadas;
- Higiene das instalações.
- Cuidados no recebimento de matérias-primas, no preparo, transporte armazenamento de alimentos.

RESULTADOS

Quanto ao nível de escolaridade dos participantes 33,3% têm graduação completa ou estão cursando 37,5% têm ensino fundamental, 12,5% estão cursando e 16,6% não se manifestaram.

Sobre a divulgação do evento 58,4% dos inscritos souberam do curso pela internet, 29,1% conheceram a proposta pelo SINE (agência do trabalhador), 8,3% por indicações de conhecidos e 4,2% através de outros meios de informações.

Quanto à atuação no mercado de trabalho, 79,2% dos inscritos afirmaram não possuir renda fixa. Sobre as expectativas e interesses do público-alvo 50% se inscreveram com o intuito de adquirir conhecimento, 20,8% tinham por objetivo se aperfeiçoar na área de atuação e 29,2% pretendiam ser realocados no mercado de trabalho.

Quanto a avaliação do curso 62% disseram que superou as expectativas e 38% que o curso atendeu as expectativas; que os temas abordados foram interessantes, motivadores e que a ministrante estava preparada e disposta a ajudar. A maioria dos participantes (85%) achou que o curso irá ajudar na qualificação profissional, que será um diferencial e que os tornará mais

competitivos no mercado de trabalho. Algumas pessoas deram a sugestão para "a melhoria nos equipamentos", como sugeriram o uso de um microfone, pois o local disponibilizado pela prefeitura era um ginásio de esportes. E nos comentários gerais disseram que "foi um bom curso, uma ótima iniciativa, será útil para ajudar na carreira profissional e pessoal", elogiaram a ministrante e ficaram gratos pela oportunidade em participar.

Com o desenvolvimento da ação proposta, os acadêmicos puderam vivenciar e aplicar na prática
o aprendizado teórico na futura inserção profissional; adaptar-se a várias realidades advindas da Pandemia de COVID-19, se adequar a novas possibilidades, aprender e aplicar os conhecimentos adquiridos à nova realidade. Também observou-se a ampliação do vínculo Comunidade – Universidade. Assim com a divulgação do Curso de Engenharia de Alimentos na comunidade.

FOTOS



Foto 1: Ministração do curso"Qualificação profissional para manipuladores de alimentos



Foto 2: Participantes da qualificação profissional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Buscou-se o atendimento de demandas sociais com o empoderamento do manipulador de alimentos em relação a sua atuação profissional e com a qualificação espera-se que os candidatos consigam inserção no mercado de trabalho.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G.de., REGO, J.C.do., BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p. 2006.