ÁREA TEMÁTICA:

( ) COMUNICAÇÃO
( ) CULTURA
( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
(X) EDUCAÇÃO
( ) MEIO AMBIENTE
( ) SAÚDE
( ) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO
( ) TRABALHO

SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Alessandra Orlonski (UEPG – alessandra.orlonski123@gmail.com)[1]
Andressa Loriane de Souza Mathias (UEPG – andressa_mathiass@hotmail.com)[2]
Larissa Deckij Evers (UEPG – larissadeckij.evers22@gmail.com)[3]
Lara Tschopoko Pedroso Pereira (UEPG - tschopoko@uepg.br) (COORDENADORA)[4]

Resumo: Segurança de Alimentos que significa a prática de medidas que permitem o controle de qualquer agente que, em contato com o alimento, promova risco à saúde do consumidor. A manipulação inadequada é uma das principais causas de contaminação e pode ocasionar as doenças transmitidas por alimentos. Atualmente é cada vez mais comum o consumo de alimentos preparados e/ou vendidos por ambulantes devida à praticidade, rapidez e preço. A manipulação adequada desses alimentos é imprescindível para a proteção da saúde dos consumidores, portanto o treinamento de manipuladores de alimentos de rua em boas práticas é de suma importância para a melhoria da produção e para a oferta desses serviços com mais segurança.

Palavras-chave: Boas práticas. Manipulação de alimentos. Comida de rua.

NOME DO PROGRAMA OU PROJETO

Segurança de Alimentos

PROJETOS VINCULADOS

Capacitação higiênico-sanitária para merendeiras e auxiliares de cozinha das escolas municiais e /ou creches da cidade de Ponta Grossa.

PÚBLICO – ALVO

[1] Estagiária do projeto Segurança de Alimentos; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Curso de Engenharia de Alimentos; alessandra.orlonski123@gmail.com.
[2] Estagiária do projeto Segurança de Alimentos; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Curso de Engenharia de Alimentos; andressa_mathiass@hotmail.com.
[3] Estagiária do projeto Segurança de Alimentos; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Curso de Engenharia de Alimentos; larissadeckij.evers22@gmail.com.
[4] Coordenadora do projeto Segurança de Alimentos; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Departamento de Engenharia de Alimentos; tschopoko@uepg.br.

Comerciantes ambulantes que manipulam e/ou vendem alimentos e água na cidade de Ponta Grossa-PR.

MUNICÍPIO ATINGIDO

Ponta Grossa

LOCAL DE EXECUÇÃO

Agência do Trabalhador de Ponta Grossa.

JUSTIFICATIVA

Segurança de Alimentos vem do inglês "Food Safety", que significa a prática de medidas que permitem o controle de qualquer agente (físico, químico ou biológico) que, em contato com o alimento, promova risco à saúde do consumidor ou coloque em risco a sua integridade física, ou seja, é a garantia de qualidade do produto desde o campo até a mesa do consumidor. A manipulação inadequada dos alimentos é uma das principais causas de contaminação de alimentos (WHO, 2015). As doenças transmitidas por alimentos (DTA'S) são diretamente responsáveis por inúmeras intercorrências clínicas, faltas à escola e ao trabalho, gastos com saúde pública, ocasionando danos sociais e econômicos as populações envolvidas. Assim, capacitar os manipuladores de alimentos para suas práticas profissionais é uma medida mais prática, eficaz e barata de atuar diretamente na prevenção destas doenças, "TEIXEIRA et al, 2000".

Prática cada vez mais comum pela população devida a praticidade, rapidez e preço é o consumo de alimentos vendidos por ambulantes. No Brasil não é obrigatório a legalização, a fiscalização e inspeção higiênico-sanitária e nem de análises microbiológicas nos pontos ambulantes de comércio de alimentos pela ausência de legislação brasileira específica para este tipo de comércio. Normalmente são precárias as condições do local de produção (falta de água encanada e luz elétrica), armazenamento, transporte, processamento, manipulação, conservação e comércio destes produtos. Considerando que a comida de rua é um fenômeno crescente, é importante reduzir os níveis de contaminação por meio de controle e manipulação adequada dos alimentos para a proteção da saúde dos consumidores. Os hábitos higiênicos praticados pelos manipuladores desempenham um papel preponderante para a sanidade dos alimentos comercializados na rua. O treinamento de manipuladores de alimentos de rua em boas práticas é de suma importância para a melhoria da produção e para a oferta desses serviços com mais segurança.

Devido à elevada demanda de cursos de capacitação e reciclagem para os comerciantes ambulantes de alimentos o presente projeto visou colaborar com a atuação destes profissionais, ampliando conhecimentos e propiciando oportunidades de desenvolvimento para a comunidade envolvida.

OBJETIVOS

Capacitar os manipuladores de alimentos em processos higiênico-sanitários e de boas práticas de forma a preparar, armazenar e vender alimentos de forma adequada e segura ao consumidor.

METODOLOGIA

O minicurso era intitulado "Boas Práticas de Manipulação de Alimento – Parte 1", e foi realizado em turmas de até 40 pessoas para facilitar a interação e a integração entre todos. Para a capacitação dos foram empregadas a Nota Técnica nº 08/13 (SESA, 2013) que trata das Boas Práticas para comércio ambulante de alimentos e a Portaria RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004), que é um Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Os conteúdos foram apresentados em projetor multimídia, utilizando-se de uma linguagem simples e objetiva, na forma de "rodas de conversa". Também foram realizadas dinâmicas como "jogo dos sete erros", e dinâmicas de utilização correta de toucas, de luvas e de máscaras descartáveis, e uma competição final entre as equipes para fixação do conteúdo valendo prêmios (bombons). Ao final do minicurso foi aplicado um questionário avaliativo da equipe executora do projeto.

Cada minicurso teve duração de 4 horas e abordou as seguintes temáticas:

- Doenças transmitidas por alimentos;
- Definição de alimentos com relação aos riscos: físicos, químicos e biológicos;
- Definição de microrganismos;
- Higiene de instalações, móveis e utensílios;
- Higiene pessoal;
- Instalações e fluxo de produção;
- Manejo de resíduos;
- Controle de pragas;
- Garantia da qualidade da água.

O local de realização dos minicursos para os ambulantes foi determinado pela Secretaria de Indústria, Comércio e Qualificação Profissional (SMICQP) de Ponta Grossa/PR.

A organização e execução de cada evento contou com a participação de acadêmicos estagiários do curso de Engenharia de Alimentos.

RESULTADOS

Os treinamentos ocorreram de 20/05/2019 a 16/12/2019, na Agência do Trabalhador e foram realizados 4 minicursos que atenderam 170 vendedores ambulantes que manipulam e/o vendem alimentos na cidade de Ponta Grossa. O último minicurso foi realizado no Campus da UEPG e contou com a participação dos acadêmicos do 2º ano do curso de Engenharia de Alimentos, para que pudessem observar como o tema podia ser abordado para um público tão heterogêneo, que apresentavam nível de escolaridade e de conhecimento técnico tão diferentes.

As dinâmicas tornaram o ambiente descontraído e receptivo e a receptividade da equipe técnica pela comunidade atendida foi muito boa. A grande maioria dos participantes tinha compreensão da importância do trabalho e gostaram do minicurso e da forma como foi abordado. A maioria não tinha nenhum conhecimento sobre boas práticas de manipulação de alimentos e o assunto despertou bastante interesse. Constatou-se que é necessário um trabalho de conscientização sobre a importância e responsabilidade dos ambulantes na produção de alimentos seguros e da necessidade de um programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à correta manipulação de alimentos a fim de se evitar as doenças veiculadas por alimentos.

Para os acadêmicos, o contato com a realidade dos ambulantes propiciou um aprendizado muito importante complementando o que foi visto nas aulas, além de estimular a busca de soluções para os problemas detectados no dia a dia pela comunidade assistida e de como abordar o assunto de maneira didática e descontraída.

Com o desenvolvimento do projeto buscou-se:

- O empoderamento dos ambulantes em relação a sua atuação profissional,
- A melhoria na produção e distribuição dos alimentos em relação à qualidade higiênico-sanitário e consequente prevenção das doenças transmitidas pelos alimentos.
- Vivência e aplicação prática do aprendizado dos acadêmicos (bolsistas e não bolsistas do projeto) na futura inserção profissional.
- Ampliação do vínculo comunidade – universidade.
- Divulgação do Curso de Engenharia de Alimentos na comunidade.

Após a aplicação da Módulo 1, pretende-se dar continuidade ao projeto abordando temas relacionados e complementares ao que já foi abordado anteriormente como: transporte, armazenamento,

produção de alimentos seguros e fatores que condicionam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos.

FOTO(S)



Figura 1. Minicurso ministrado no campus da UEPG com a partição dos acadêmicos do 2ºano do curso de Engenharia de Alimentos



Figura 2. Minicurso ministrado na sede da Agência do Trabalhador em Ponta Grossa

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Buscou-se a conscientização dos vendedores ambulantes de alimentos sobre a sua importância e responsabilidade por exercerem impacto direto no dia a dia da comunidade. O treinamento é de suma importância para a melhoria da produção e para a oferta desses serviços com mais segurança e

qualidade higiênico-sanitário e consequente prevenção das doenças transmitidas por alimentos. Espera-se um empoderamento do manipulador de alimentos em relação a sua atuação profissional e a geração de renda.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Resolução RDC n. 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 República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1, p. 4-21. Disponível em< http://anvisa.gov.br> acesso em 02 de junho de 2019.
- BRASIL. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. **Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.
- BLOG FOOD SAFETY BRAZIL - https://foodsafetybrazil.org/seguranca-alimentar-x-seguranca-de-alimentos-duvidas/ acesso em 17/09/2020.
- SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PARANÁ – SESA. Superintendência de Vigilância. **Boas Práticas para comércio ambulante de Alimentos**. Nota Técnica nº 08/13 – DVVSA/CEVS/SESA – 29 de agosto 2013.
- 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. 2000.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **The World Health Organization Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases: FERG Project Report**. http://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg/en/, 2015.