

CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DA ESCOLA ESTADUAL EREM PROFESSOR MANOEL JOAQUIM LEITE - CEDRO – PE.

Cassiel P. Miranda¹, Maria A. L. Bila¹; Juliene, A. N. de Alencar¹; Cristiane A. de Oliveira²; Vanessa M. S. Santiago³.

1. Graduando(a) de Tecnologia de Alimentos do IF- Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro- PE.

2. Professora Dra. em Ciências dos Alimentos do IF- Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro- PE.

3. Professora Dra. em Engenharia de Processo do IF- Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro - PE/Orientadora

Resumo:

A crescente preocupação com a qualidade da alimentação oferecida pelos serviços de alimentação coloca em discussão a qualificação dos profissionais envolvidos com o preparo dos alimentos. No intuito de oferecer uma alimentação escolar saudável e balanceada aos educandos, este projeto teve como objetivo qualificar a equipe de merendeiras da Escola Estadual, situada na cidade de Cedro-PE para que possam preparar e servir adequadamente a alimentação escolar aos alunos. O trabalho estudado foi realizado no segundo semestre do ano de 2017 e início de 2018, com uma carga horária de 170 horas. Através desse trabalho foi possível avaliar a importância da aplicação do curso de capacitação de boas práticas de fabricação aos manipuladores de alimentos, uma vez, que as principais inconformidades detectadas inicialmente tiveram sua correção no decorrer da execução do curso.

Palavras-chave: Apoio técnico; Alimentação escolar; Boas práticas de fabricação.

Apoio financeiro: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano, campus Salgueiro-PE.

Introdução:

A Constituição Federal de 1988 em seu Art. 6º assegura direitos sociais básicos ao cidadão, sendo a Educação um deles. A crescente preocupação com a qualidade da alimentação oferecida pelos serviços de alimentação coloca em discussão a qualificação dos profissionais envolvidos com o preparo dos alimentos.

De acordo com a organização mundial da saúde 1,5 bilhões de casos de toxi-infecções alimentares acontecem todos os anos, sendo considerada uma elevada incidência destas doenças na população. As DTA'S geralmente têm origem nos procedimentos de higienização incorretos relacionados aos funcionários e à utilização de matérias-primas de má qualidade. (MEZZARI; RIBEIRO, 2012, p.60-66).

Considera-se cada vez mais necessário aos profissionais ligados à produção de refeições, incorporarem à sua prática diária um conjunto de ações voltadas para o controle de qualidade dos alimentos. Cuidados com a higiene dos alimentos, dos equipamentos, dos utensílios e dos manipuladores devem ser bem divulgados nos serviços de alimentação e nutrição. De acordo com Botega, Gabbardo e Saccol (2010) é importante salientar que capacitar os manipuladores é fornecer conhecimentos técnico-práticos necessários ao desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho específico na área de alimentos. No intuito de oferecer uma alimentação escolar saudável e balanceada aos educandos, os estudantes do curso tecnologia em Alimentos reconhecem a importância da capacitação dos manipuladores de alimentos como meio para a melhoria da qualidade da refeição escolar, considerando aspectos das boas práticas do serviço de alimentação desde o recebimento dos gêneros alimentícios até a distribuição da alimentação e a correta realização dos procedimentos de higienização.

A alimentação fornecida na escola propicia ao aluno bem-estar, ânimo, atenção e condições físicas ideais à aprendizagem, além de contribuir para manter a sua saúde e nutrição. Por outro lado, os alimentos também podem veicular doenças, com surtos de grande repercussão epidemiológica no espaço escolar, quando não são devidamente cuidados.

Assim, este projeto teve como objetivo qualificar a equipe de merendeiras da Escola Estadual, situada na cidade de Cedro-PE para que possam preparar e servir adequadamente a alimentação escolar aos alunos.

Metodologia:

O trabalho estudado foi realizado no segundo semestre do ano de 2017 e início de 2018 na escola estadual professor Manoel Joaquim Leite, localizado na cidade de Cedro-Pe.

Para avaliar as condições higiênico-sanitário do refeitório, utilizou-se a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos, contida na RDC 275/2002 e através do diagnóstico inicial e final da situação dos manipuladores de alimentos, da estrutura física do ambiente, dos equipamentos, móveis e utensílios, no qual foram divididos em 5 blocos (1- Edificações e instalações; 2- Equipamentos, móveis e utensílios; 3- Higienização dos manipuladores e das instalações/controle de saúde; 4- Produção e transporte dos alimentos; 5- Documentação), para melhor verificação das

inconformidades do estabelecimento e solucionar com medidas preventivas adequadas e educativas. Em seguida, foi elaborado um cronograma de atividades, para a correção destas medidas preventivas. Foi efetuado o levantamento quantitativo de alunos que recebem a alimentação, como também o número de funcionários envolvidos na produção das refeições, e do grau de instrução dos manipuladores para a produção da merenda escolar.

Foi realizada a capacitação dos manipuladores logo após o diagnóstico, nos meses de novembro de 2017 a fevereiro de 2018, com carga horária final de 170 horas divididas em módulos (aulas teóricas e práticas). As atividades teóricas foram abordadas em temas específicos, como boas práticas de fabricação, atribuições das merendeiras na produção da merenda escolar, a importância de seguir um cardápio nutritivo e o aproveitamento integral dos alimentos. Nas aulas práticas envolveram atividade referente a controle de qualidade, recebimento, manipulação de alimentos, armazenamento, etapas do processo produtivo e da importância de uma boa higienização pessoal, ambiental e dos alimentos.

Após a capacitação sucedeu-se a aplicação de um novo check list, visando avaliar os resultados da adequação das normas de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

Resultados e Discussão:

Após a aplicação do Check list baseado na RDC 275/2002, obtivemos como resultados iniciais (figura 1) que o bloco 1, referente as edificações e instalações, apresentava 35,9% de conformidade relacionado principalmente com as áreas externa, interna, instalações elétricas e abastecimento de água, 44,8% de não conformidade, sendo que principais deficiência estava relacionado com as instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores e 19,3% não se aplicava ao refeitório. Logo após a realização da capacitação obtivemos novos resultados em relação à adequação do ambiente e as normas de boas práticas de fabricação. O bloco 1 passou a apresentar 70,5% de conformidade, sendo semelhante ao encontrado por Jose, Coelho e Ferreira (2011) que registraram 78% em uma unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG.

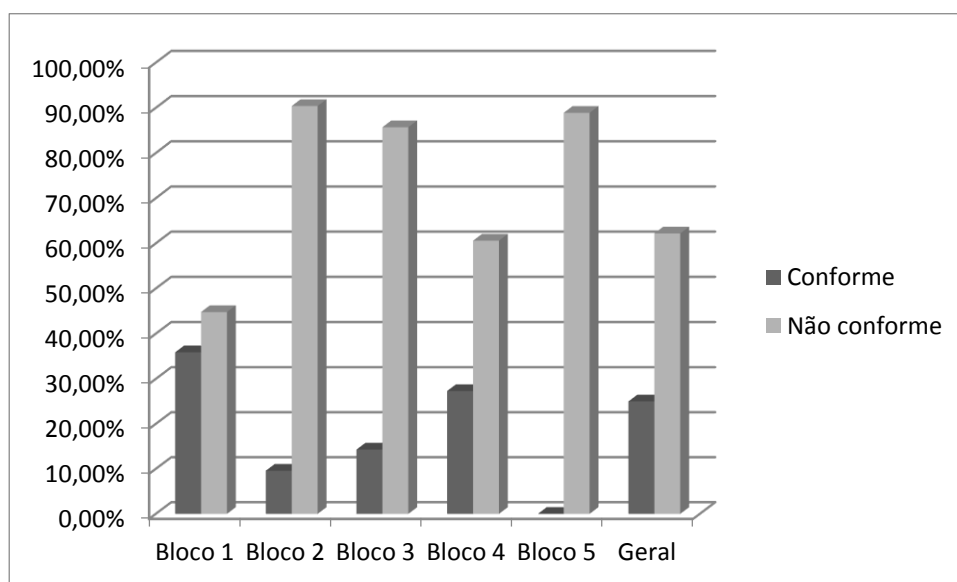


Figura 1- Percentual de conformidade e não conformidade do refeitório da escola estadual EREM em Cedro-PE.

Referente ao bloco 2 - equipamento, moveis e utensílios, apresentavam os maiores índice de inadequação chegando à 90, 4%, tornando-se preocupante, tendo em vista que os equipamentos de conservação (refrigeradores) e de manipulação (mesa, bancada e utensílios) encontrava-se em péssimas condições de uso, sendo que, os alimentos era armazenado e manuseado incorretamente proporcionando assim risco de contaminação por agentes microbiano. Segundo Passos et al. (2010) as condições higiênicas dos locais de produção e manipulação dos alimentos interferem na qualidade microbiológica dos mesmos por serem considerados pontos de contaminação, e os manipuladores são frequentemente disseminadores de agentes patogênicos.

Na figura 1, antes da capacitação o bloco 2 apresentava os maiores percentuais de inconformidade passou a apresentar os maiores índice de adequação 81% sendo superior ao em contrato por Ferreira, et al. (2011) sobre avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição.

Verificando os procedimentos de higienização, vestuário, estado de saúde, programa de controle de saúde, equipamento de proteção individual e programa de capacitação dos manipuladores e supervisão, que corresponde ao bloco 3 apresentaram 14,3% de conformidade e 85,7% de não conformidade. Com o treinamento e instruções repassados para os manipuladores, ocorreu um aumento nos percentuais que foram para 64,2% de conformidade (figura 2), proporcionado assim uma maior segurança na elaboração da merenda escolar. Segundo Ruwer e Mainbourg (2015) este parâmetro constituem sempre um ponto crítico em qualquer serviço de

alimentação principalmente em relação à segurança sanitária dos alimentos e em função da ausência de procedimentos operacionais padronizados.

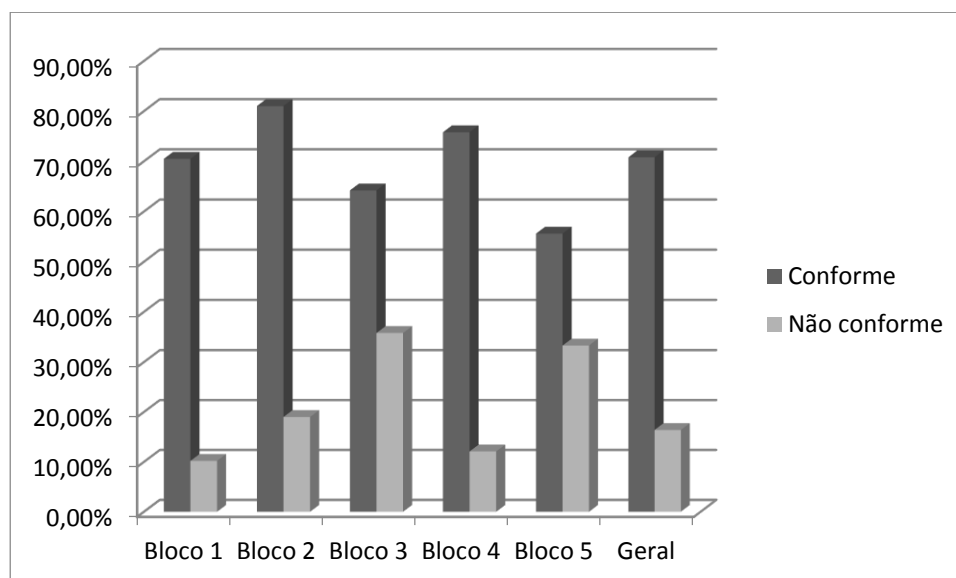


Figura 2- Percentual de conformidade e não conformidade após a capacitação de manipuladores de alimentos do refeitório da escola estadual EREM em Cedro-PE.

No bloco 4 avaliou os processos de produção e transporte dos alimentos desde o recebimento da matéria-prima até produção final, foi verificado 27,3% de conformidade, estando relacionando com uso correto de armazenamento e rotulagem dos produto, 60,6% de não conformidade e 12,1 não se aplicava. Após as devidas instruções para com os manipuladores, figura 2 o bloco 4 apresentou 75,8% de conformidade sendo superior quando comparado com Amaral et al. (2012) no seu estudo sobre avaliação das condições higiênico-sanitárias das cantinas de escolas públicas de um município do interior de São Paulo que variou entre 17% a 40%.

A parte de documentação-bloco 5, obteve 88,9% de não conformidade e 11,1% não se aplicava, podendo verificar a existência dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), entretanto não havia o cumprimento de forma prática dos POP para equipamentos e utensílios, para manutenção preventiva de equipamentos, higienização de instalações, e higiene e saúde dos manipuladores. No estudo realizado por Mendonça et al. (2016) apresentou um aumento de 55,6% de conformidade. Esses documentos irão orientar quanto à execução das operações com vista à segurança e qualidade dos produtos e serviços oferecidos aos consumidores.

Constatamos um total de 70% de conformidades, figura 2, sendo superior encontrado por Vila, Silveira e Almeida (2013) no seu estudo sobre as condições higiênico-sanitárias de cozinhas de escolas públicas de Itaquí, Rio Grande do Sul.

Foi verificado que o estabelecimento tinha apenas 4 funcionárias responsáveis pela produção da merenda escolar para 350 estudantes, divididos em três turnos (manhã, tarde e noite), sendo que, estes funcionário não dispuseram anteriormente de cursos ou treinamentos adequados para a realização de suas funções.

Durante a capacitação dos manipuladores de alimentos por meio de aulas teóricas e práticas, podemos observar que houve uma ótima aceitação e participação dos manipuladores, atestando que a metodologia adotada foi satisfatória, proporcionando assim diversas discussões referentes a adequações ao ambiente de trabalho. Iniciaram a prática dos procedimentos operacionais padronizados no qual já estavam documentados, proporcionando assim o controle e a garantia da qualidade dos alimentos preparados.

Conclusões:

Concluimos que foi possível avaliar a importância da aplicação do curso de capacitação de boas práticas de fabricação aos manipuladores de alimentos, uma vez, que as principais inconformidades detectadas inicialmente tiveram sua correção no decorrer da execução do curso, podemos observar que os temas abordados apresentaram aumento nas percentagens de adequação as boas normas de produção da merenda escolar, tornando possível a utilização dos conhecimentos repassadas nas práticas de produção diárias, obtendo assim alimentos mais saudáveis e livres de contaminantes.

Referências bibliográficas:

AMARAL, D.A. do; SOUZA, C.F. de; BARCELLOS, L.S; TONINI, P.M; FERREIRA, M.A; FERREIRA, C.C. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias das Cantinas de Escolas Públicas de um Município do Interior de São Paulo. UH Revista, v. 38, n. 1 e 2, p. 111-117, jan./jun. 2012.

BOTEGA, A. de O.; GABBARDO, F.G.; SACCOL, A.L. de F. Capacitação em Boas Práticas com Manipuladores da Alimentação Escolar da Rede Pública de Ensino da Região Central do Rio Grande do Sul. Promovendo Saúde na Contemporaneidade: desafios de pesquisa, ensino e extensão Santa Maria, RS, 08 a 11 de junho de 2010.

FERREIRA, M.A; JOSE, J.F.B. de S.; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H.S.D.; MILAGRES, R.C. de M.; ANA, H.M.P.S. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. São Paulo. Revista Instituto Adolfo Lutz (Impr.) vol.70 n.2 abr./jun. 2011.

JOSÉ, J. F. B.; COELHO, A. I. M.; FERREIRA, K. R. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. Alimentos e Nutrição Araraquara, v. 22, n. 3, p. 479-487, jul./set. 2011.

MELLO, J. F. de.; SCHNEIDER, S.; LIMA, M. S. de.; FRAZZON, J.; COSTA, M. de. Avaliação de higiene e das boas práticas em UAN. Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., v. 24, n.2, p. 175-182, abr./jun. 2013.

MENDONÇA, J.O; GARCÉZ, M.C; CAROLINE, C.J.S.O; LARISSA, C.S.P; FERREIRA, R.L. Condições Higiênico-Sanitárias de Unidades Produtoras de Refeições Comerciais Localizadas no Entorno da Universidade Federal de Sergipe. Segurança Alimentar e Nutricional. Campinas, v. 23, n. 2, 2016.

MEZZARI, M.F; RIBEIRO, A.B. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias da Cozinha de uma Escola Municipal de Campo Mourão –Paraná. Rev. Saúde e Biologia. v.7, n3, p.60-66, set./dez., 2012.

PASSOS, E.C; MELLO, A.R.P; SOUSA, C.V; SILVA, C.R; ALONSO, C.B.; GONZALEZ, E; TOVARES, M. Provável surto de toxinfecção alimentar em funcionários de uma empresa no litoral da região sudeste do Brasil. São Paulo. Revista Instituto Adolfo Lutz (Impr.) v. 69, n.1, 2010.

RUWER, C. M.; MAINBOURG, E.M. T.. Condições Higiênico-Sanitárias de Cantinas Escolares da Rede Privada, Antes e Depois do Licenciamento Sanitário. Revista Visa em Debate, v. 3, n. 2, 2015.

Secretaria da Educação. Gerência de Alimentação e Nutrição Escolar, 2005. Apostila de Capacitação de Merendeiras. Disponível em: <<http://www.educacao.go.gov.br/documentos/merenda/cartilha.pdf> . > Acesso em: 23 jan 2018.

VILA, C.V.D; SILVEIRA,J.T; ALMEIDA, L.C.. Condições Higiênico-Sanitárias de Cozinhas de Escolas Públicas de Itaqui, Rio Grande do Sul, Brasil. Revista Visa em Debate, v. 2, n. 2, p. 67-74, 2014.