Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro, v.09, 2023
ISSN 2178-6925

PRODUÇÃO DE UM MATERIAL DIDÁTICO PARA AUXILIAR NA OBTENÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

PRODUCTION OF DIDACTIC MATERIAL TO ASSIST IN OBTAINING GOOD FOOD HANDLING PRACTICES

Sérgio Luis Melo Viroli

Profº Me, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Brasil

E-mail: viroli@ifto.edu.br

Nelson Pereira Carvalho

Discente, 7º período do Curso de Licenciatura em química

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Brasil

E-mail: nelson.carvalho@ estudante.ifto.edu.br

Gian Marcos Dias Araújo

Discente, 3º período do Curso de Tecnologia em Alimentos

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Brasil

E-mail: gian.araujo@estudante.ifto.edu.br

Vitória Alves Campos

Discente, 3º período do Curso de Tecnologia em Alimentos

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Brasil

E-mail: vitoria.campos@estudante.ifto.edu.br

Resumo

A contaminação dos alimentos é ocasionada pela falta de compreensão, desleixo e distração dos manipulados de alimentos, ambiente de trabalho, armazenamento impróprio, higienização inadequada de equipamentos e utensílios e higiene pessoal dos manipuladores. A consequência disso é manifestação intensa de surtos que causam danos à saúde do consumidor. A falta de conhecimento ou explicações sobre a correta manipulação de alimentos entre os manipuladores coopera significativamente para contaminação, tornando necessário a inserção de treinamento

específico, providências sanitárias rigorosas na conservação e manutenção da higiene dos funcionários, equipamentos, utensílios e unidades de produção. O objetivo do estudo foi relatar a vivenciada na elaboração de um material didático sobre as boas práticas, técnicas adequadas para preparar e produzir alimentos saudáveis, auxiliando no diálogo entre o conhecimento científico e a prática para os manipuladores na Cidade de Paraíso do Tocantins. Trata-se de um relato de experiência, de natureza descritiva, sobre a produção de um material didático e instrução sobre a correta manipulação de alimentos para 20 funcionários envolvidos nos serviços de alimentação em restaurantes, lanchonetes, padarias, etc. O material didático permitiu o acesso ao conhecimento, colaborando para prática segura de produção, manipulação, armazenamento, transporte dos alimentos e influenciar a mudanças no comportamento dos manipuladores ao realizarem as boas práticas. O estudo sugere a formação continuada a fim de promover e fixar os conhecimentos e para aperfeiçoar as práticas desses manipuladores possibilitando maior segurança na manipulação dos alimentos e elevar o grau de conhecimento sobre a correta conduta de preparação e fabricação de alimentos.
Palavras-chave: Educação; Treinamento; Cartilha; Alimento seguro; Boas práticas

Abstract

Food contamination is caused by lack of understanding, negligence and distraction of food handlers, work environment, improper storage, inadequate cleaning of equipment and utensils and personal hygiene of handlers. The consequence of this is the intense manifestation of outbreaks that cause damage to the health of the consumer. The lack of knowledge or explanations about the correct handling of food among food handlers contributes significantly to contamination, making it necessary to insert specific training, rigorous sanitary measures in the conservation and maintenance of the hygiene of employees, equipment, utensils and production units. The objective of the study was to report the experience in the elaboration of a didactic material on good practices, adequate techniques to prepare and produce healthy foods, helping in the dialogue between scientific knowledge and practice for food handlers in City de Paraíso do Tocantins. This is an experience report, of a descriptive nature, on the production of didactic material and instruction on the correct handling of food for 20 employees involved in food services in restaurants, snack bars, bakeries, etc. The didactic material allowed access to knowledge, contributing to the safe practice of production, handling, storage, transport of food and influencing changes in the behavior of handlers when carrying out good practices. The study suggests continuing education in order to promote and fix knowledge and to improve the practices of these handlers, enabling greater safety in food handling and raising the level of knowledge about the correct conduct of food preparation and manufacture.
Keywords: Education; Training; Primer; Safe food; Good habits

1. Introdução

A alimentação constitui uma imposição básica para o desenvolvimento e preservação dos seres humanos, influenciando diretamente na qualidade de vida de uma sociedade, relacionando-se com a preservação, precaução ou reabilitação da saúde (HAZELWOOD e MCLEAN, 1998). Sendo assim, o consumo dos alimentos deve ser de forma segura e que não ocasione problemas de saúde ao serem consumidos (ZANDONADI et al., 2007). A alimentação segura é uma garantia em que os alimentos estão isentos de agentes causadores de enfermidades e que podem colocar em risco a

saúde de quem os consomem. Essa condição deve ser avaliada desde a produção até a distribuição dos alimentos aos consumidores (CLEMENTE, 1999). A contaminação dos alimentos é ocasionada pela falta de compreensão, desleixo e distração dos manipulados de alimentos, ambiente de trabalho, armazenamento impróprio, higienização inadequada de equipamentos e utensílios e higiene pessoal dos manipuladores. A consequência disso é manifestação intensa de surtos que causam danos à saúde do consumidor (HAZELWOOD e MCLEAN, 1998).

As ações educativas foquem a redução das DTAs, devem ser intensificadas e aplicadas de forma contínua para toda a população considerando cada realidade a ser abordada e respeitando hábitos culturais, cabendo aos profissionais de saúde realizar a conexão conhecimento-população (SEZEFREDO et al., 2014). As ações educativas em saúde apresentam efeitos satisfatórios e importantes para o indivíduo, sociedade e sistema de saúde, pois quando as informações são aceitas e colocadas em prática afetam diretamente o estilo de vida e bem-estar daqueles que as captaram (SEZEFREDO et al., 2014). Ações para manipulação, produção e distribuição devem ser rigorosos em relação ao gerenciamento das características dos alimentos servidos para assegurar a saúde do consumidor evitando a veiculação de Doenças Transmitidas por Alimentos (FARIAS, 2012).

O manipulador de alimentos deve conhecer a importância do seu papel na manipulação, elaboração, preparo e entrega dos alimentos prevenindo e eliminado as condições de proliferação de microrganismos causadores de enfermidades. Organização Mundial da Saúde, revela que os indivíduos envolvidos na manipulação dos alimentos são responsáveis por até 26% dos surtos de enfermidades causadas por bactérias (SILVA, 2001). A falta de conhecimento ou explicações sobre a correta manipulação de alimentos entre os manipuladores coopera significativamente para contaminação, tornando necessário a inserção de treinamento específico, providências sanitárias rigorosas na conservação e manutenção da higiene dos funcionários, equipamentos, utensílios e unidades de produção (GOES et al., 2001). Diante disso, é inquestionável o uso ações preventivas a serem realizadas juntamente com os indivíduos que manuseiam alimentos. O uso de métodos práticos para proporcionar conhecimentos são o uso do material didático educacional e treinamentos ou capacitações (GONÇALVES, 2012). Esses métodos tem por objetivo a multiplicação, renovação e atualização dos conhecimentos e mudança comportamental e atitudinais dos manipuladores (SOUZA, 2006).

O objetivo do estudo foi relatar a vivenciada na elaboração de um material didático sobre as boas práticas, técnicas adequadas para preparação e elaboração de alimentos

saudáveis, auxiliando no diálogo entre o conhecimento científico e a prática para os manipuladores na Cidade de Paraíso do Tocantins.

2. Metodologia

Trata-se de um relato de experiência, de natureza descritiva sobre a produção de um material didático e instrução sobre a correta manipulação de alimentos para 20 funcionários envolvidos nos serviços de alimentação em restaurantes, lanchonetes, padarias, etc., realizado no período de agosto a dezembro de 2021. De acordo com Cavalcante e Lima (2012), o relato de experiência é um instrumento de pesquisa descritiva que proporciona o ato da reflexão sobre uma ação que abordam uma situação prática no âmbito profissional de relevância científica.

Após o levantamento do quantitativo de cadastros junto aos órgãos fiscais existentes no Município de Paraíso do Tocantins, foi realizada uma seleção, por meio de contato telefônico, para convidar os indivíduos envolvidos com a manipulação de alimentos para participarem de uma capacitação virtual. Foram assinados termos (virtuais via Google forms enviados para o WhatsApp dos interessados em participar da capacitação virtual) de consentimentos de participação e uso de imagem e aplicação de um cheklist (virtual via Google forms) no estabelecimento tendo como referência a RDC 275/2002 e RDC 216/2004. Foram criados grupos de participantes no WhatsApp para posterior envio de questionário eletrônico (Goolge forms) para avaliar o grau de compreensão desses indivíduos sobre a prática correta de preparação e fabricação envolvendo alimentos. O questionário apresentará 20 questões qualitativas abordando os seguintes temas, forma correta de preparo e fabricação de alimentos, necessidade de lavagem das mãos, microrganismos e comportamentos e hábitos pessoais. Após a tabulação dos dados do cheklist e questionários, pesquisa em livros, artigos, revistas e meio eletrônico foram selecionadas informações para elaboração um material didático educacional sobre Boas Práticas, toxinfecções alimentares, microrganismos, perigos (biológicos, físicos e químicos) nos alimentos, higiene pessoal e comportamental.

O material didático educacional elaborado foi entregue aos participantes durante um curso de capacitação (virtual) enfatizando os principais aspectos da correta manipulação de alimentos. A capacitação ocorreu de forma virtual com envio de vídeo curtos (2 a 5 minutos) sobre conduta correta sobre manipulação de alimentos, toxinfecções alimentares, microrganismos, perigos (biológicos, físicos e químicos) nos alimentos, higiene pessoal. As dúvidas e esclarecimentos durante a capacitação serão via grupo WhatsApp. A avaliação da capacitação foi realizada via formulários eletrônicos (Google forms) sobre os vídeos enviados e conteúdos abordados no material didático educacional disponibilizado virtualmente através dos grupos das redes sociais.

3. Resultados e Discussão

Resultado da aplicação do Cheklist das condições higiênico sanitárias, baseada na RDC n° 275/2002 e na RDC n° 216/2004, nas empresas onde os manipuladores de alimento trabalhavam apresentaram 70% de conformidade, 20% de não conformidade de 10% de não se aplica com as normas que regulamentam a manipulação adequada de alimentos nos setores observados.

Resultado da aplicação do questionário aos manipuladores demostraram que 60% dos manipuladores participantes desconheciam as normas de manipulação segura dos alimentos e a existência desinformação a respeito das normas de segurança alimentar entre eles.

Segundo Gomes, Lazarini; Madureira (2017). Existe uma tendência no aumento do número de vendedores ambulantes de alimentos, principalmente em períodos de recessão econômica e desemprego, em que a população busca uma alternativa para ampliar o rendimento ou incrementar a renda da família, cabendo a Vigilância Sanitária capacitar esse público com informações que motivem o desenvolvimento de comportamentos saudáveis no processo produtivo de alimentos. A educação e treinamento constante são as melhores formas para melhorar a qualidade da alimentação servida, pois criam um conjunto de meios e processos mediante os quais o indivíduo é ensinado e aperfeiçoado na execução de determinada tarefa (OLIVEIRA *et al*., 2003). A maioria dos trabalhadores recrutados para a manipulação de alimentos não possuem qualificação e nem são treinadas para exercer essas funções. Segundo Arbache *et al*. (2011) somente 22% dessa mão de obra é qualificada, 22% semi - qualificada e 56% desqualificada. Pagotto et al.

(2018). Eles afirmam ainda que no setor de alimentos, a maioria dos manipuladores são indivíduos que não possuem cursos técnicos para o desenvolvimento destas atividades.

A realização da capacitação pelo WhatsApp utilizou o material didático elaborado após a revisão da literatura e aplicação do questionário eletrônico (Goolge forms) para avaliação do grau de compreensão dos indivíduos que manipulam alimentos sobre o conhecimento da conduta correta sobre preparo e fabricação de alimentos. Durante a capacitação virtual, observou-se o interesse e participação dos manipuladores e o elevado número de dúvidas sobre o conteúdo tratados no material didático. Houve interação, interesse entre os membros do grupo tronado a capacitação satisfatória apresentando resultados positivos sobre a elaboração do material didático para as pessoas que trabalham com manipulação de alimentos no seu cotidiano com informações e orientações sobre boas práticas de manipulação e contaminação dos alimentos. De acordo com Oliveira et al. (2003), o treinamento constante é uma das formas para melhorar a qualidade da alimentação servida, pois o indivíduo é capacitado e desenvolve a execução de determinado trabalho ou função (OLIVEIRA *et al*., 2003). Segundo Gomes *et al*., (2014) a eficiência de um treinamento conduz o manipulador uma reflexão e a compreensão da adoção de atitudes para promoção de mudanças de hábitos. Neste sentido constata-se que a capacitação realizada no presente estudo foi bem sucedida à medida que possibilitou conhecimento e esclarecimentos de dúvidas sobre a manipulação de alimentos contribuindo para a alteração comportamental, valorização, importância e garantia da inocuidade dos alimentos dos manipuladores.

.

4. Conclusão

Os objetivos propostos foram atingidos e o material didático permitiu o acesso ao conhecimento, colaborando para prática segura de produção, manipulação, armazenamento, transporte dos alimentos e influenciar nas mudanças no comportamento dos manipuladores ao realizarem as boas práticas. O estudo sugere a formação continuada a fim de promover e fixar os conhecimentos e para aperfeiçoar as práticas desses manipuladores possibilitando maior segurança na manipulação dos alimentos e elevar o nível de conhecimento sobre as Boas Práticas de Fabricação

Referências

ARBOCHE, F. S.; SANTOS, A. G; MONTENEGRO, C.; SALLES, W. F. **Gestão de logística, distribuição e trade marketing**. 4ªed, FGV, 2011.

CAVALCANTE B. L. L.; LIMA U.T.S. Relato de experiência de uma estudante de Enfermagem em um consultório especializado em tratamento de feridas. **J Nurs Health**. 2012; 2(1):94-103.

CLEMENTE, E S. **Controle Higiênico-Sanitário em Supermercados**. 5° Congresso Nacional de Higienistas de alimentos. Foz do Iguaçu, 17 a 21 de abril, 1999.

FARIA, T.; PAULA, R. A. de O.; GERMANO, J. de L.; OLIVER, J. C,; ÂLCANTARA, B. G. V. de; VIEIRA, C. R.; VEIGA, S. M. O. M. Qualidade microbiológica da água de consumo humano e dos alimentos comercializados em lanchonete universitária**. Revista da Universidade Vale do Rio Verde,** Três Corações, v. 10, n. 2, p. 360-369, ago./dez. 2012

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; v.15, n.82, p.20-22. ago. 2021.

GOMES, C. H. F.; LAZARINI, W. S.; MADUREIRA, R. Capacitação permanente em boas práticas de manipulação de alimento para vendedores ambulantes. **Rev. Bras. Pesq. Saúde**, Vitória, 19(1): 44-51, jan-mar, 2017

GOMES, C. C. B. et al. Training of Food Handlers in a Hotel: Tool for Promotion of the Food Safety. **Journal of Food Safety** v. 34, n. 3, p. 218–223, 2014.

GONÇALVES, J.C.G. **Elaboração material didático para treinamento de manipuladores de alimentos**. 2012. 100 folhas. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Ponta Grossa, 2012.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela. 1998. 140p.

OLIVEIRA, A.M.; GONÇALVES, M.O.; SHINOHARA, N.K.S.; STAMFORD, T.L.M. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. **Rev Hig Aliment**. 2003; 17(114/115):12-8

OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008.

SEZEFREDO, T. S et al. Práticas de Educação em Saúde na prevenção das doenças transmitidas por alimentos. **BEPA** 2014;11(127):3-16. Disponível em: https://docs.bvs

alud.org/biblioref/sessp/2014/ses-36277/ses-36277-6178.pdf.Acesso: 4 set.2022

SILVA, E. A. J. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 4. ed. São Paulo: Varela, 2001. 623p.

SOUZA, L. H. L. de. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 20, n. 146, p. 32- 39, 2006

ZANDONADI, R. P. et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de autosserviço. Campinas. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, 2007