

IMPLEMENTAÇÃO DE UM PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NA COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS-CAMPUS SATUBA.

Lídia Bezerra BARBOSA¹, Viviane dos Santos COSTA², Ângela de Guadalupe da Silva CORREIA³, Glícia Maris Albuquerque LÚCIO⁴, Maria de Fátima Feitosa Amorim GOMES⁵.

- (1) Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Nutrição. Campus A.C. Simões - Avenida Lourival de Melo Mota, Km14, CEP.: 57072-970, Tabuleiro do Martins, Maceió - Alagoas - Brasil . E-mail: bezerrabarbosa@gmail.com
(2) Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Nutrição. E-mail: viv.costa@hotmail.com
(3) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas – Campus Satuba. Rua 17 de Agosto, S/N. CEP.: 57082-037, Centro, Satuba – Alagoas – Brasil. E-mail: angela_correia@hotmail.com
(4) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas – Campus Satuba. Coordenadoria de Alimentação e Nutrição. E-mail: glinutri@hotmail.com
(5) Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Nutrição. E-mail: fatimanutre@gmail.com

RESUMO

A alimentação adequada é um dos primeiros passos para a garantia de uma vida saudável, isso pode ser comprovado pela grande preocupação por parte do consumidor com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem trazer para a saúde. Desta forma o presente artigo tem como objetivo implementar um Programa de Formação Continuada em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (BPMA) na Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Alagoas (IFAL)- Campus Satuba. Trata-se de um estudo de campo onde foram aplicados questionários a 13 manipuladores de alimentos para diagnóstico do conhecimento prévio sobre BPMA e para direcionar as atualizações as suas reais necessidades. Como resultados foram constatados que 92,31% (n=12) dos questionários que apresentaram 50% ou mais de resposta corretas, ou seja, conformes; e 7,69% (n=1) com menos de 50% de acertos, sendo assim não – conforme. Assim sendo, mesmo sabendo que quase totalidade da amostra foi considerada como tendo um conhecimento bom, devido as quantidades de respostas conformes, é preocupante os resultados, pois falhas na segurança e qualidade dos alimentos ferem a imagem da organização e podem causar danos e até a morte aos consumidores.

Palavras-chaves: Boas práticas de manipulação, treinamento, manipulação de alimentos.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação adequada é um dos primeiros passos para a garantia de uma vida saudável. A comprovação deste fato é a existência de uma grande preocupação por parte do consumidor com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem gerar para a saúde sendo necessário o estabelecimento urgente de padrões obrigatórios de segurança alimentar (Andreotti *et al.*, 2003).

“Os alimentos devem ser nutritivos, atraentes, visivelmente limpos e livres de substâncias nocivas. No tocante às toxinfecções, o grande problema são os alimentos aparentemente bons, ou seja, alimentos que não apresentam alteração na aparência, aroma e sabor, mas que estão contaminados. Os riscos podem ir de uma simples diarreia, dor de cabeça, vômitos, mal-estar até estados mais graves como uma toxinfecção intestinal, paralisia muscular, problemas respiratórios, convulsões, podendo chegar à morte, dependendo da qualidade e quantidade de microrganismos e toxinas ingeridas (SILVA Jr., 1995 apud Andreotti *et al.*, 2003).”

O processo de globalização favoreceu o consumo de alimentos fora do lar, e impulsionou o desenvolvimento do comércio de refeições (SOARES & SILVA, 2005). Assim temos a inserção da mulher no mercado de trabalho, a necessidade em se ter refeições rápidas e a opção por refeições mais baratas promovendo dentro da sociedade o surgimento de uma grande quantidade de estabelecimentos comerciais, como bares, quiosques, barracas e restaurantes voltados para a venda de fast foods (alimentos rápidos). Entretanto, diante do avanço tecnológico, publicação de textos legais, fortalecimento e conscientização dos direitos do consumidor as demandas e exigências por alimentos seguros cresceram exponencialmente (SOUZA, 2006).

As enfermidades provocadas por alimentos contaminados em unidades produtoras de refeição são a causa de sérios problemas tendo em vista que acarretam vários danos a saúde do comensal bem como geram prejuízos, muitas vezes incalculáveis, às empresas que prestam esse tipo de serviço (GÓES *et al.*, 2001), principalmente com relação à qualidade do serviço e a imagem que é transmitida a sociedade.

O manipulador de alimentos é o principal elemento inserido nesta realidade que, na maioria das vezes, apresenta deficiência de formação qualitativa e quantitativa (ANDEROTTI *et al.*, 2003). Deste modo, a falta de conhecimentos básicos às pessoas que lidam com alimentos interfere de forma negativa no processo produtivo contribuindo para a contaminação da preparação alimentar, sendo assim necessário que hajam treinamentos específicos para indivíduos que trabalham no setor da produção de refeições.

Segundo exigências legais, o manipulador de alimentos deve ser capacitado, periodicamente, em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Uma ferramenta extensamente utilizada, tanto por órgãos públicos como por empresas privadas para capacitar os atores envolvidos na cadeia de produção de alimentos, é o treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos- BPMA (LANGE *et al.*, 2009).

O treinamento pode ser definido como um conjunto de ações educativas organizadas que objetivam aprimorar uma competência ou conjunto de competências de um indivíduo ou grupo. No caso do treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, as ações educativas são elaboradas visando à produção de um alimento que não ofereça riscos à saúde da população por manipuladores que desempenhem sua atividade de forma consciente, competente e eficaz (GERMANO, 2003 apud LANGE *et al.*, 2009).

Partindo-se do princípio de que a manipulação adequada dos alimentos é uma manipulação norteadas pelas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) este trabalho tem como objetivo implementar um Programa de Formação Continuada em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos na Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto Federal de Alagoas (IFAL)- Campus Satuba.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Este estudo consistiu na aplicação de um questionário para diagnóstico do conhecimento dos colaboradores sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e para a promoção de treinamentos direcionados aos manipuladores.

A amostra deste estudo foi composta por 13 colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Instituto Federal de Alagoas (IFAL) - Campus Satuba.

O questionário que se encontra em anexo foi elaborado a partir de um outro questionário utilizado no estudo de Souza (2006) baseado na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos (Anexo II, da Resolução RDC nº 275, de 21Out2002, ANVISA) e foi adaptado à realidade do estudo em questão, buscando informações sobre saúde, grau de instrução, hábitos de higiene corporal e hábitos pessoais dos manipuladores de alimentos.

A cada manipulador foi entregue um questionário, para avaliação do conhecimento dos colaboradores da unidade produtora de refeições que possui três grupos de colaboradores. Uma parte dos funcionários são oriundos de empresa terceirizada, a qual é escolhida por meio de licitação no Pregão eletrônico, onde quem tem o menor preço, e, atender aos pré-requisitos relacionados a RDC 216 no que diz respeito a contratação de manipuladores de alimentos descritos no Edital ganha o Pregão; outra parte dos grupos é oriunda da Secretaria de Justiça (SJ), por meio de um convênio com o IFAL que visa a reintegração de ex-presidiários a sociedade (terceirizados da SJ); e aqueles que foram contratados por meio de concurso público (funcionários públicos federais). Desta forma os manipuladores foram divididos em grupos de acordo com a categoria a que fazem parte no Instituto (Federais, Terceirizados, e, Secretaria de Justiça), para que houvesse uma avaliação de como está o conhecimento sobre BPMA de cada um destes. De posse de cada questionário respondido, aqueles que apresentaram 50% ou mais de respostas corretas foram tidos como conformes, e os que possuíam menos de 50% de acertos foram classificados em não-conformes.

Com base no questionário, foi elaborado um programa de educação continuada para que os colaboradores sempre estejam passando por atualizações e se conscientizem da importância dos novos conhecimentos adquiridos para o melhor desempenho do seu trabalho.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 14 questionários distribuídos, apenas 13 foram respondidos. Desta forma após uma análise geral sobre o conhecimento em manipulação de alimentos na UAN foram diagnosticados 92,31% (n=12) dos questionários que apresentaram 50% ou mais de resposta corretas, ou seja, conformes; e 7,69% (n=1) com menos de 50% de acertos, sendo assim não – conforme. Esses dados podem ser visualizados na tabela 1.

Tabela 1- Aspectos gerais do conhecimento sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos na UAN.

Caracterização das respostas	n	%
Conforme	12	92,31
não-conforme	1	7,69

Souza (2006) em seu estudo encontrou 82% dos conhecimentos sobre manipulação de alimentos sendo entendido como bom ou regular o que pode ser entendido como respostas conformes, e, nenhum sendo enquadrado como péssimo. Tantos os resultados de Souza como os deste estudo, mostram que mesmo que pequena existe certa conscientização dos manipuladores de alimentos com relação à segurança e a qualidade dos alimentos.

Fazendo-se uma análise dos grupos de colaboradores existentes na UAN vemos na tabela 2 que tanto o grupo dos colaboradores da Secretaria de Justiça quanto o grupo dos colaboradores da empresa terceirizada apresentaram mais de 50% de respostas corretas, ou seja, conformes, demonstrando assim um bom conhecimento sobre manipulação de alimentos. É importante ressaltar que, os colaboradores terceirizados do convênio IFAL/Secretaria de Justiça não possuem nenhum curso sobre manipulação de alimentos, sendo apenas instruídos pelas Responsáveis Técnicas da UAN com alguns conhecimentos básicos que, através desses resultados, é possível observar que com o dia-a-dia eles estão atentos às poucas informações que receberam, e, que, se forem treinados realmente como se deve, terão mais consciência da importância das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O grupo dos colaboradores federais apresentaram também essas conformidades em suas respostas, porém ainda obtiveram uma parcela de não conformidade, demonstrando que, apesar dessa categoria de trabalhadores possuir cursos de capacitação e atualização na área de

manipulação de alimentos, eles ainda não estão totalmente conscientes da real importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.

Tabela 1- Caracterização do conhecimento sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos na UAN de acordo com os tipos de grupos existentes.

Trabalhadores	Questionários com respostas conformes (n)	Questionários com respostas não- conformes (n)
Terceirizados	5	-
Federais	2	1
Colaboradores da Secretaria de Justiça	5	-

O resultado negativo evidenciou que os principais desvios dos manipuladores gravitam em torno da não aplicação dos conhecimentos adquiridos nos treinamentos, falta de incentivo por parte do Instituto para aplicação dos conhecimentos adquiridos nos cursos e, em algumas vezes baixa motivação para o desempenho da manipulação de alimentos.

Quando foram questionados quanto à motivação para o trabalho apenas 15,38% (n=2) dos colaboradores responderam que não possuíam motivação. Com relação ao grau de escolaridade dos manipuladores de alimentos da UAN pela tabela 3 vemos que 46,15% (n=6) possuem o ensino fundamental incompleto, que 7,7% (n=1) possuem ensino fundamental completo, e, que 46,15% (n=6) relataram possuir ensino médio completo. Cavalli & Salay (2007) em seu estudo verificaram uma prevalência de 59,9% de colaboradores nas empresas produtoras de refeições com a escolaridade de ensino fundamental completo e incompleto. Ainda segundo estes autores, é importante salientar que no Brasil o perfil de escolaridade é considerado um dos mais baixos da América Latina, mesmo que, nos últimos anos, a instrução esteja em expansão no País.

Tabela 1- Nível de escolaridade dos colaboradores da UAN.

Escolaridade	n	%
Ensino fundamental incompleto	6	46,15
Ensino fundamental completo	1	7,7
Ensino Médio Completo	6	46,15

De acordo com esses resultados o presente trabalho traz como recomendação a implementação do seguinte Programa de Formação Continuada:

Tema	Conteúdo programático	Setor	Quem	Período	Carga horária
Noções de microbiologia	-Alimentação e saúde; -Alimento seguro; -Microrganismos; -Contaminação dos alimentos; -Transmissão de doenças de origem alimentar.	UAN	Responsável técnico	1º trimestre	16 horas

Higiene	- Higiene Pessoal; -Higiene Operacional; -Higiene Ambiental e dos utensílios; -Higiene dos alimentos.	UAN	Responsável técnico	2º trimestre	6 horas
Relações inter-pessoais no trabalho	-Motivação; -Confiança; -Compromisso; -Relação colaborador - cliente.	UAN	À definir	3º trimestre	10horas
Dia Mundial da Alimentação	- Importância de uma alimentação saudável; -Segurança alimentar. -Elaboração de receitas para aproveitamento dos alimentos por inteiro.	UAN	Responsável técnico	16 de outubro	4 horas

Se faz importante, a partir do que foi dito acima, diferenciar implementação, que significa pôr em prática, dar prosseguimento a algo (geralmente a um plano, a um programa, a um projeto); de implantação que significa introduzir, estabelecer, inserir (FERRIRA, 2002). Neste contexto, é importante destacar que a Unidade possui um Programa de Educação Continuada implantado que não está sendo executado periodicamente devido a diversos problemas burocráticos que perpassam o setor de alimentação, se fazendo necessário implementar tal programa.

Pode-se dizer que os resultados obtidos neste estudo, relacionando-os com a escolaridade, já eram esperados, fato justificado devido a maioria das pessoas que trabalha na área de produção de alimentos possuir uma formação educacional deficiente com uma escolaridade baixa, o que influencia no bom aprendizado sobre as boas práticas de manipulação de alimentos, sendo esse um fator responsável pela manipulação inadequada e perigosa dos alimentos. No entanto, vale afirmar que os manipuladores de alimentos podem ser entendidos como uma das vias que mais se destacam na contaminação dos alimentos.

Quanto ao nível de conhecimentos sobre BPMA, os resultados causaram surpresa, visto que os grupos formados pelos servidores federais e pelos funcionários da empresa terceirizada passaram por capacitações e atualizações, e, portanto, o esperado seria um bom resultado. Já com relação aos colaboradores oriundos da Secretaria de Justiça, esperava-se um resultado entre ruim e regular pelo fato desse grupo não ter recebido treinamento.

Diante do exposto, faz-se necessária a oferta de treinamentos específicos voltados aos manipuladores de alimentos, a fim de contribuir para uma equipe mais capacitada, e, para a melhoria da qualidade e da segurança das refeições fornecidas.

REFERÊNCIAS

ANDREOTTI A, PANZA SG, BALERONI FH, PAROSCHI VHB. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. *Iniciação Científica Cesumar* 2003; 5(1):29-33.

BRASIL. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados ao 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, 23 out. 2003.

CAVALLI, S B & SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. *Rev. Nutr.* [online]. 2007, vol.20, n.6, pp. 657-667.

FERREIRA, A.B.H. Miniaurélio Século XXI Escolar: O mini dicionário da língua portuguesa. 4ª edição revista e ampliada do mini dicionário Aurélio. 7ª impressão – Rio de Janeiro, 2002.

GÓES, J.A.W. *et al.* Capacitação de manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. *Hig Alim.* 2001 mar.; 82 (15): 20-2.

LANGE, T.N.; GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Utilização de questionário como instrumento de avaliação da relação conhecimento x mudança de comportamento de manipuladores de alimentos. Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. 2009.

SOARES, L. F. , SILVA, A. C. J. Alimentos seguros versus manipuladores. Disponível em: <http://www.eventosufrepe.com.br/jepe2009/cd/resumos/R0799-2.pdf>.

SOUZA, L.H.L. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. *Hig. aliment*;20(146):32-39, nov. 2006.

ANEXO

Questionário para avaliação do conhecimento dos colaboradores de um Serviço de Alimentação e Nutrição sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

1- Ao ser admitido, fez exames médicos e laboratoriais?(parasitológico, hemograma, culturas)

- A) Sim, todos os exames.
- B) Sim. Fiz apenas alguns. Quais.....
- C) Não.

2- Faz exames médicos e laboratoriais periodicamente? (anualmente, semestralmente, outros)

- A) Sim.
- B) Não.

3- Trabalha ou já trabalhou com a existência de feridas e supurações no corpo?

- A) Sim, várias vezes.
- B) Algumas vezes.
- C) Nunca.

4- O que você faz quando apresenta sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares?

- A) Vem trabalhar normalmente sem notificar o chefe.
- B) Procura um médico ou notifica o seu chefe.
- C) Procura um médico e notifica o seu chefe.

5- Fez ou faz algum tipo de curso, estágio, preparação na área de alimentos?

- A) Sim.
- B) Não.

6- Devo lavar as mãos:

- I- antes da manipulação de alimentos, depois do uso de artigos de faxina ou produtos químicos , depois do uso de sanitários;**
- II- Somente antes da manipulação de alimentos;**
- III- após manusear lixos e sujeiras, depois de fumar, espirrar , tossir e assoar o nariz, depois manusear sacarias;**
- IV- apenas antes da entrada no serviço e depois de ir ao banheiro.**

Estão corretas:

- A) Apenas a alternativa I.
- B) As alternativas I e IV.
- C) As alternativas II e IV.
- D) I, II III estão corretas.
- E) Apenas I e III estão corretas.

7- Quando houver a interrupção de uma atividade, ao recomeça-la devo:

- A) Lavar cuidadosamente as mãos.
- B) Dar continuidade a atividade, uma vez que já havia lavado minhas mãos no inicio da atividade.
- C) Fazer corretamente a higienização das mãos.

8- Após utilizar o sabão, usa o álcool 70% ou outro anti-séptico adequado para lavar as mãos?

- A) Sim.
- B) As vezes
- C) Não.

9- Uso uniformes:

- A) de cor clara, sem bolsos, limpos que são trocados diariamente por outro;
- B) de cor escura, com bolsos, limpos que são trocados diariamente.
- C) De cor clara, sem bolsos, limpos, mas que não são trocados diariamente por outro limpo.

10-Utilizo sapatos fechados e limpos?

- A) Sim.
- B) As vezes.
- C) Não.

11- Utiliza proteção para cabelos?

- A) Sim..
- B) as vezes quando me lembro.
- C) Não.

12- Caso tenha barba, bigodes e costela os deixa bem aparados?

- A) Sim, totalmente.
- B) Às vezes eles estão um pouco grande.
- C) Não.

13- Suas unhas sempre estão:

- A) Cortadas e sem esmaltes.
- B) Cortadas e com esmaltes.
- C) Grandes e sem esmaltes.

14- Trabalha sem adornos? (relógios, brincos, pulseiras, anéis, etc.)

- A) Sim.
- B) As vezes me esqueço de tira-los.
- C) Não.

15- Caso você fume:

- A) Não fumo.
- B) Fumo somente em locais permitidos para este fim.

- C) As vezes fumo perto da área de produção.
- D) Fumo em qualquer lugar sempre.

16- Utiliza seu uniforme somente na área de trabalho?

- A) Sim, sempre.
- B) Às vezes me esqueço de tirá-lo e saio da minha área de trabalho vestido no uniforme.
- C) Não. Nunca tiro meu uniforme sair da minha área de serviço.

17- Evita manipular dinheiro quando está trabalhando?

- A) Sim.
- B) As vezes.
- C) Não.

18- Evita se alimentar e mascar chicletes e palitos na área de trabalho?

- A) Sim.
- B) Às vezes como algumas coisa.
- C) Não.

19- Ao tossir ou espirrar afasta-se do alimento que está manuseando?

- A) Sim.
- B) Às vezes quando tenho tempo.
- C) Nunca.

20- Tem consciência de que os alimentos podem transmitir doenças e causar mortes?

- A) Sim.
- B) Já ouvi falar, mas não sei o porquê.
- C) Não.

21- É motivado com o trabalho que desempenha?

- A) Sim.
- B) Às vezes.
- C) Não. Qual motivo?
-

22- Nível de escolaridade:

- A) Ensino Fundamental incompleto.
- B) Ensino Fundamental completo.
- C) Ensino Médio incompleto.
- D) Ensino Médio completo.