



CAPACITAÇÃO SOBRE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E OFICINA DE GELADINHO GOURMET PARA MÃES DE ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SALVADOR-BA

AYALA CRISTINA PORTELA SILVA FIGUEIREDO

RESUMO

O empreendedorismo feminino através do ramo de alimentício tem crescido a cada dia. Foi identificado que muitas mães de alunos da rede municipal de ensino trabalham de forma autônoma e com o comércio informal de alimentos. Vendem desde balas doces, nas janelas de casa até lanches práticos, salgados, e outros em casa ou em pontos fixos nas ruas. Pensando na valorização e no empoderamento da mulher, principalmente na independência financeira, nasceu o interesse na elaboração do projeto de capacitação para as mães, oferecendo curso e treinamento sobre Boas Práticas na manipulação de alimentos, com o objetivo de assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos por elas comercializados, e oferecer opções de preparações saudáveis práticas, como a oficina do geladinho gourmet, por exemplo, contribuindo para geração de renda das mães de alunos de escolas municipais de Salvador-BA. O atendimento da rede municipal de ensino de Salvador- Ba é estratificado por Gerências Regionais, cada gerência engloba alguns bairros onde ficam situadas as escolas. Há regionais com 30 a 50 escolas municipais. No total são onze regionais, sendo escolhidas 5 escolas por regional para participação do projeto nesse primeiro momento. No total foram realizadas 55 capacitações, estas ocorreram em escolas municipais com a participação de 50 a 100 mães por escola. As mães receberam treinamento teórico sobre boas práticas na manipulação e produção de alimentos, treinamento prático sobre geladinho gourmet, com preparo da receita e degustação, bem como cálculo dos custos e gastos necessários. Todas as mães que participaram da capacitação, receberam certificado ao final do curso.

Palavras-chave: Mulher; Empreendedorismo, Comércio Informal de alimentos; Manipulação de Alimentos; Capacitação sobre Boas Práticas e Qualidade Higiênico Sanitária dos Alimentos.

1 INTRODUÇÃO

O setor informal surge como alternativa frente a limitações de acesso ao setor formal, sendo visto como solução mediante a crise econômica e ao desemprego. Entre os inúmeros exemplos de empregos informais que integram a economia de países em desenvolvimento, está o comércio de alimentos que tem apresentado crescimento significativo e maior inserção das mulheres. Sejam como ambulantes, vendendo alimento nas ruas ou comercializando e na própria residência (Nonato, 2012).

No Brasil, a comida de rua é uma herança do período colonial, quando essa atividade era exercida exclusivamente por mulheres. Com a chegada da família real portuguesa, se intensificou a comercialização da comida de rua competindo com os preços abusivos dos grandes comerciantes portugueses. Eram comercializadas, feijoadas, angus, espigas de milho assadas na brasa, amendoins, pastéis, sonhos e bebidas refrescantes. Com o passar dos anos, o comércio ambulante de alimentos tem se configurado como uma atividade de importância

social, econômica, nutricional e sanitária (Fonseca, 2018).

Entende-se por comida de rua, alimentos e bebidas prontos para o consumo, preparados e/ou vendidos nas ruas e outros lugares públicos similares, para consumo imediato ou posterior, sem que haja, contudo, etapas adicionais de preparo ou processamento (Carmo, 2012).

Estima-se que 2,5 bilhões de pessoas ao redor do mundo, se alimentam com comida de rua todos os dias. A comida de rua é um fenômeno cultural, social e econômico, típico de áreas urbanas (Sousa, 2018). O tempo gasto no preparo da comida em casa tem diminuído radicalmente e a comida de rua tem sido escolhida devido a conveniência, baixo custo e popularidade (Sousa, 2018). Paralelo a isso, manifestam-se preocupações sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), visto que há pessoas envolvidas no comércio informal sem orientações necessárias, manipulando e comercializando alimentos em condições precárias sem controle higiênico-sanitário (Magalhães, 2016). Conforme Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é entendida como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. A Segurança Alimentar está relacionada à garantia de que o consumo de determinado alimento não ofereça risco à saúde do consumidor. Logo, um alimento de qualidade, deve estar livre de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos em todas as etapas de produção (OMS, 2013; Hallegoah, 2015).

Entretanto, tem aumentado os casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) contaminados e estão relacionados à comida de rua, que embora seja uma alternativa para geração de renda, apresenta um novo desafio para saúde pública dos consumidores (Amoah, 2018). Vários fatores contribuem para o surgimento das DTA's, preparo de refeições nos locais públicos, exposição dos alimentos à poeira, vento, sol, insetos, armazenamento em recipientes inadequados, de plástico e sem refrigeração. A infraestrutura local também não favorece, pois não há acesso à água potável, rede de esgoto. Porém o principal fator que contribui para falta de qualidade higiênico-sanitária do alimento comercializado é o desconhecimento dos vendedores sobre Boas Práticas na Fabricação de Alimentos BPF (Magalhães, 2016). De acordo com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos são procedimentos necessários para os serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004).

Sendo assim, para oferta de um alimento seguro é necessária implantação de programas de treinamento teórico e prático para produtores e vendedores de alimentos, sobre Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, com o intuito de assegurar o controle de qualidade do alimento em suas etapas de produção, visando a conscientização sobre a importância da prática de segurança e higiene dos alimentos para a saúde do consumidor (Magalhães, 2016).

É necessário um olhar diferenciado para esse profissional do setor informal e não exigir apenas a posse de uma licença para venda em locais públicos, mas oferecer treinamentos sobre Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, para que o trabalho seja eficaz, garantindo a produção de um alimento seguro, além de cursos sobre empreendedorismo, possibilitando uma formalização do serviço. Diante disto, o presente estudo buscou identificar mães de alunos da rede municipal de ensino que trabalhavam com a venda de alimentos ou que pretendiam adquirir uma renda extra com a venda de alimentos e geladinho gourmet.

Pensando em estratégias para possibilitar a oferta de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, e oferecendo como diferencial para essas mães, vendedoras, que aliado a geração de renda, tem sido evidenciado uma preocupação com a Segurança Alimentar

e Nutricional, surge o projeto para capacitação sobre Boas Práticas na Manipulação de Alimentos para mães de alunos da Rede Municipal de ensino de Salvador-Ba, objetivando garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos por elas produzidos e ou comercializados.

2 RELATO DE CASO/EXPERIÊNCIA

O projeto de capacitação para as mães de alunos da rede municipal de ensino ocorreu de março a junho de 2019, em 55 escolas municipais. As escolas são situadas em bairros que pertencem a uma Gerência Regional de Educação. Em Salvador são 11 Gerências. Foram escolhidas 5 escolas por Gerência Regional. Estas escolas foram as Unidades Polo, onde as mães dos alunos foram convidadas para participação do projeto. O projeto consistiu em realizar treinamento sobre boas práticas na higiene e manipulação de alimentos e oficina de geladinho gourmet para as mães dos alunos das referidas Unidades escolares. Cada Gerência Regional é acompanhada por uma nutricionista, sendo esta, a responsável pelo treinamento de Boas Práticas na higiene e manipulação de alimentos e pela oficina de geladinho gourmet com as mães.

Cada nutricionista realizou o Treinamento sobre Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, com orientações e informações necessárias para a mãe que já atuam como autônomo ou pretendem comercializar alimentos. Informações sobre condições higiênico sanitárias de instalações, higiene dos alimentos, higiene de utensílios utilizados no preparo, cuidados que o manipulador de alimentos precisa ter em relação a higiene pessoal. Associado ao treinamento de Boas Práticas, as mães participaram de uma oficina prática com a produção de geladinhos gourmet e a degustação do mesmo, dicas de ingredientes para uma receita saborosa, nutritiva e de baixo custo.

3 DISCUSSÃO

O crescente aumento no consumo da alimentação fora do lar obriga que os profissionais envolvidos na produção, atendam as resoluções que norteiam os serviços de alimentação. O controle de qualidade é um sistema de proteção tanto ao produtor quanto ao consumidor, tem como objetivo assegurar a fabricação de alimento com padrão garantido e de propiciar ao consumidor, produto em condições de cumprir com a sua finalidade de alimentar e nutrir. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) definem parâmetros de qualidade e segurança, com regulamentação de procedimentos que obedeçam a critérios definidos, conforme legislações em vigor (Shinohara, 2016).

Segundo Andreotti et al (2003), programas de treinamentos específicos para os manipuladores é o meio mais recomendável e eficaz para transmitir conhecimentos e promover mudanças de atitudes. Somente através de eficazes e permanentes programas de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores é que se conseguirá produzir e oferecer ao consumo alimentos seguros, inócuos, e com propriedades nutricionais.

O treinamento de manipuladores de alimentos tem sido apontado como o meio mais eficiente e econômico de superar inadequações associadas pela falta de informação sobre uma manipulação de alimentos de forma segura (Germano, 2011 e Souza, 2015). De acordo com Neto (2015), uma das mais frequentes vias de transmissão de microrganismos aos alimentos é o manipulador incapacitado. Sendo a capacitação sobre Boas Práticas na Manipulação de Alimentos um dos alicerces de um sistema de qualidade eficaz para atender as normas sanitárias em vigor.

As doenças veiculadas por alimentos, de modo geral, devem ser prevenidas a partir de campanhas educativas que esclareçam aos manipuladores sobre a correta higienização e os riscos de contaminação (Pinheiro, 2010). São aconselhados treinamentos periódicos para os funcionários que atuarão em áreas de manipulação de alimentos (Pereira, 2010). As instruções

devem fazer parte de um comportamento operacional dos manipuladores de uma maneira sistêmica e ordenada, só possível de se conseguir com treinamento e capacitação dos manipuladores, tornando-os verdadeiros proprietários de seus conhecimentos e responsáveis pelas suas ações e atos (Pinheiro, 2010).

4 CONCLUSÃO

Tendo em vista o aumento da participação da mulher, de mães empreendedoras no setor informal de alimentos e a elevada procura da comida de rua como alternativa prática, rápida, de baixo custo e acessível à todos, e devido ao impacto que a manipulação inadequada dos alimentos conferem risco a saúde dos consumidores, podendo causar Doenças Veiculadas por Alimentos, faz-se necessário um olhar diferenciado para esse profissional, oferecendo treinamentos sobre Boas Práticas na Produção dos Alimentos por se tratar de uma atividade de importância social, econômica, nutricional e sanitária, contribuindo para o fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional.

REFERÊNCIAS:

ANDREOTTI, A. et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação a higiene pessoal. Revista Cesumar, Maringá, v.5, n.1, p.29-33, jan./jun. 2003.

AMOA, M, et al. The level of Awareness of Fast Food Operatos on Food. Safety and Hygiene Practices. Rev Scientific Reserach v. 5, n. 4, abril. 2018.

BRASIL. Segurança Alimentar e Nutricional. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Disponível em: www.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-e-nutricional Acesso em 27/10/2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2004. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Boas práticas para serviços de alimentação.

BRASIL. Segurança Alimentar e Nutricional. Lei 11.346, de 15 de setembro de 2016. Disponível em www.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos. Acesso em 27/10/2019.

CARMO, G. M. I. Epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil. Instituto de Saúde coletiva, Universidade Federal da Bahia, Salvador, BA. 2012, 40 f. Dissertação (Mestrado em Controle de Qualidade de Alimentos), Escola de Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal de Goiás, 2012.

FONSECA, et al. Comida de rua: conhecimento dos consumidores sobre segurança dos alimentos e condições higiênico sanitárias de pontos de venda em São Luís, Ma. Rev. Higiene Alimentar. V.32, n. 284/285 setembro/outubro. 2018.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2011.

HALLEGOAH, J.A.S. Street vended local food systems actors perceptions on safaty in urban Ghana: the case of housa Koko, Waakey and Kenkey. Advences in Applied Sociology, v.5, n. 4. 2015.

MAGALHÃES, J. A., et al. Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias

nos pontos de venda no município de Umuarama, Paraná, Brasil. Arq. Ciênc. Vet. Zool. UNIPAR, Umuarama, v. 19, n. 3, p. 147-152, jul./set. 2016.

NONATO, I. L. Qualidade higiênico sanitária de pontos de venda e análise microbiológica de alimentos de rua comercializados no campus Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia. V.28, n. 6, p. 1061-1071, nov. 2012.

PINHEIRO, M. B., WADA, T. C., PEREIRA, C. A. M. Análise Microbiológica de Tábuas de Manipulação de Alimentos de uma Instituição de Ensino Superior em São Carlos, SP. Revista Simbio-Logias, v.3, n.5, 2010.

SOUZA, Hudson., et al. Comércio ambulante de alimentos: Condições higiênico-sanitárias e perfil de vendedores ambulantes. Revista Tema vol.14 nº 20/21, jan-dez 2013.

SOUZA, Giovanna, et al. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. Ciência e Saúde Coletiva, 20(8): 2329-2338, 2015.

NETO, A. B., HAYAR, J., ROCHA, A. C. L., SILVA, V. D. Conhecimento Antes e Depois de Um Treinamento de Boas Práticas em Serviços de Alimentação para Manipuladores e Responsáveis Técnicos. Revista Nutrição em Pauta v.23, n. 131, 36-41p, 2015