

CAPACITAÇÃO DE MERENDEIRAS DA REDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE PUXINANÃ-PB

PROFESSIONAL TRAINING FOR SCHOOL COOKERS FROM PUXINANÃ-PB

Clara Caroline Monteiro¹, Ruann Rafael Costa², Ana Luiza Mattos Braga³

Resumo- O objetivo deste artigo foi descrever o processo de capacitação de merendeiras, desde a elaboração do curso até sua avaliação pelo público alvo. O presente estudo teve como campo a Unidade de Alimentação Escolar do Município de Puxinanã-PB, no período de três meses. Por meio de questionário estruturado com 19 perguntas, foi feita a avaliação relacionada ao conhecimento sobre Segurança Alimentar e Boas Práticas de Manipulação, aplicado a 50 merendeiras. Os resultados evidenciaram que o curso de capacitação foi satisfatório, pois a maioria dos temas abordados apresentou grandes porcentagens de acertos. As seções sobre “Noções básicas dos alimentos e o processo doenças vinculadas por alimentação, higiene pessoal e dos alimentos” e “Noções básicas dos alimentos e o processo doença-saúde”, obtiveram maiores índices de acerto com 78,7% e 74,5%, respectivamente. Portanto, as questões abordadas durante o curso foram absorvidas pelos participantes e estes poderão colocar em prática os conhecimentos adquiridos.

Palavra Chave - Alimentos, Capacitação, Merendeiras, Segurança Alimentar.

Abstract – The aim of this paper was to describe the training process for school cooks from the lecture plan preparation towards evaluation by the targeted group. This work was conducted at the Puxinanã Public School during 3 months. 50 cooks were evaluated through questions about Food Security and Food Manufacture Good Practices. The results showed that the course was effective in terms of cooks learning denoted by the high scores.

Key-words – Food, Professional Training, School Cookers, Food and Nutrition Security.

INTRODUÇÃO

Anualmente milhões de pessoas no mundo contraem Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) decorrentes do consumo de alimentos e água contaminados. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), mais de 60% das enfermidades são de origem alimentar, gerados por agentes microbiológicos presentes nos alimentos, sendo que a contaminação está relacionada à manipulação e preparo dos mesmos [1].

Doenças transmitidas por alimento (DTAs) são todas ocorrências clínicas consequentes à ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microorganismos patogênicos (infecciosos, toxigenos ou infestantes), toxinas de microorganismos, substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas, ou seja, são doenças consequentes da ingestão de perigos biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos [2].

Um dos fatores determinantes da saúde é a alimentação, que depende da qualidade sanitária dos alimentos e como esses são manipulados. No ambiente escolar, a prática de higiene deve ser empregada em todas as etapas durante o preparo das refeições, pois a manipulação inadequada pode ser considerada um risco de contaminação e intoxicação alimentar [3].

Segundo a RDC 216/04, todo indivíduo que trabalha com alimento é considerado “Manipulador de Alimento”, ou seja, quem produz, vende, transporta, recebe, prepara e serve o alimento [4].

A capacitação de merendeiras de creches e escolas é necessária para prevenir e diminuir a contaminação de alimentos por manipulação, tornando o alimento adequado em condições higiênicas sanitárias e garantindo o bem estar dos escolares. Assim, o presente estudo teve o objetivo de descrever o processo de capacitação das merendeiras em unidades de alimentação escolar do município de

¹Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba. E-mail: claracmonte@gmail.com.

²Acadêmico do Curso de Tecnologia dos Alimentos da Universidade da Paraíba. E-mail: ruannrafaelcosta@hotmail.com.

³Docente do Curso de Tecnologia dos Alimentos, do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba. E-mail: anabraga.ufpb@gmail.com.

Puxinanã-PB, desde a elaboração do curso até sua avaliação pelo público alvo.

MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido em todas as escolas das redes municipais, incluindo as creches (CREIS) e grupos escolares do município de Puxinanã-PB.

A metodologia foi baseada por dois seguimentos: investigativa e exploratória. Foi efetuada a avaliação prévia das condições atuais de infra- estrutura e higiênicas sanitárias do ambiente em que as merendeiras atuam por meio de visitas técnicas.

O material didático utilizado no curso de capacitação foi desenvolvido em modelo de apresentação explicativo, além de contar com a complementação com dinâmicas temáticas. Avaliou-se o nível de adequação das Boas Práticas Manipulação (BPM) perante a legislação, capacitou-se os manipuladores de alimentos (merendeiras) de escolas municipais do referente município

Foram distribuídos 50 questionários estruturados com 19 perguntas, abordando temas sobre higiene pessoal, alimentar e doenças de origem alimentar; higiene do ambiente, dos utensílios e dos equipamentos; recepção e estocagem dos alimentos; e alimentos contaminados e a saúde do consumidor. As perguntas dos questionários foram subdivididos em 4 seções, onde 3 destas continham 5 questões e 1 delas apenas 4.

Cada questão das seções contendo 5 perguntas foi avaliada no valor de 2 pontos, totalizando 10 pontos. Já para a seção contendo 4 questões, cada pergunta foi avaliada no valor de 2,5 pontos, totalizando 10 pontos e com o objetivo de traçar o perfil de cada manipulador para atuar dentro do contexto do alimento seguro.

Os questionários distribuídos foram respondidos e devolvidos. De posse das respostas, correções e das observações realizadas, traçou-se o comportamento dos manipuladores.

Em função da pontuação das respostas certas, o nível de conhecimento foi classificado conforme observado na Tabela 1.

TABELA 1- Classificação conforme o nível de acerto dos participantes

Classificação	Seções contendo 5 questões	Seção contendo 4 questões
Excelente	10,0 pontos	10,0 pontos
Bom	8,0 pontos	7,5 pontos
Regular	6,0 pontos	5,0 pontos

Ruim	4,0 pontos	2,5 pontos
Péssimo	2,0 pontos	0,0 pontos

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A Tabela 2 apresenta os dados sobre a classificação dos questionários analisados de acordo com a percentagem de acertos de cada tema abordado.

TABELA 2- Temas abordados no questionário e classificação de acordo com a percentagem de acertos.

Temas	Excelente (%)	Bom (%)	Regular (%)	Ruim (%)	Péssimo (%)
Noções básicas das doenças veiculadas por alimentação, higiene pessoal e dos alimentos.	78,7	14,9	6,4	0,0	0,0
Noções básicas de higiene do ambiente, dos utensílios e dos equipamentos.	25,5	51,1	6,4	12,8	4,3
Noções básicas de recepção, estocagem, armazenamento e conservação de alimentos, bem como decoração de pratos e ambientes.	34	57,4	8,5	0,0	0,0
Noções básicas dos alimentos e o processo	74,5	19,1	4,3	2,1	0,0

doença-saúde.

De acordo com os resultados apresentados na Tabela 2, é possível perceber que as seções que apresentaram resultados mais satisfatórios, acima de 50% de acertos foram as que continham as questões sobre: “Noções básicas das doenças veiculadas por alimentação, higiene pessoal e dos alimentos” e “Noções básicas dos alimentos e o processo doença-saúde”, com 78,7 % e 74,5 % de acertos, respectivamente. Todas as questões abordadas nesses temas apresentaram percentual de acerto acima de 85%, evidenciando que os manipuladores de alimentos possuíam conhecimentos sobre os itens abordados.

Observou-se que alguns participantes apresentavam pouco ou nenhum conhecimento quanto a alguns itens avaliados no questionário. As questões referentes ao tema “Noções básicas de higiene do ambiente, dos utensílios e dos equipamentos” foram as que geraram mais divergências entre as respostas dos participantes, tendo 4,3 % das respostas classificadas como “péssimo”. Na avaliação sobre esse tema, a questão abordando a higienização da caixa d’água foi a que apresentou o maior percentual de erro (55,32%), evidenciando que a maioria dos participantes desconhecia a necessidade de um sistemático acompanhamento para manutenção da higiene e controle microbiológico nos reservatórios de água.

Ao analisar as questões abordando o tema “Noções básicas de recepção, estocagem, armazenamento e conservação de alimentos, bem como decoração de pratos e ambientes”, observou-se que a maior ênfase na recepção dos alimentos era dada à conferência da marca, da validade e da quantidade dos produtos. Entretanto, os participantes apresentavam pouco conhecimento sobre o monitoramento ou registro das condições de higiene do veículo e do entregador. De acordo com Silva e Cardoso, [5] é necessário o estabelecimento de critérios para o monitoramento da recepção de alimentos, uma vez que por ser a primeira etapa a ocorrer na unidade escolar a existência de alguma falha pode comprometer a qualidade das demais etapas do processo e a inocuidade do produto final.

TABELA 3- Percentagens de respostas emitidas no formulário de opinião sobre a qualidade do curso ofertado.

Opinião	Sim (%)	Parcial (%)	Não (%)	Nenhu ma das alterna tivas
O curso atingiu seus objetivos?	100	0	0	0

A ideia abordada no curso foi clara?	100	0	0	0
A abordagem prática foi suficiente?	100	0	0	0
Os palestrantes esclareceram as dúvidas?	94,4	0	0	5,6
Você diria que seu aproveitamento neste curso foi bom?	100	0	0	0
Você acha que poderá aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso na sua prática profissional?	100	0	0	0

Conforme os resultados expostos na Tabela 3 verifica-se que todos os itens analisados apresentaram resultados satisfatórios, com percentuais acima de 90%, evidenciando que o curso ofertado contribuiu para o aprendizado dos participantes e que os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso poderão ser colocados em prática no cotidiano dos manipuladores de alimentos. No espaço destinado para justificativa dos itens abordados na Tabela 3, alguns participantes destacaram os seguintes aspectos:

“Gostei por nos mostrar os riscos que corremos de adquirir doenças através de contaminações e forma de evitarmos”.
 “Gostei, pois traz uma forma explicativa, clara e muito objetiva”.

De acordo com os participantes não houve pontos negativos. Portanto, a aplicação dos cursos sobre Segurança Alimentar e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos conseguiram atingir seus objetivos, introduzindo conhecimentos sobre temas básicos e indispensáveis aos manipuladores de alimentos. Segundo Góes et al. [6], não se pode realizar mudanças estruturais nas cozinhas, sem haver a conscientização por parte dos manipuladores de alimentos, sendo importante contínuas ações educativas envolvendo o programa de Boas Práticas de Fabricação. Diante o exposto, sugere-se a implantação de treinamentos específicos destinados aos manipuladores de alimentos, para que estes possam melhorar a qualidade e a segurança das refeições fornecidas.

CONCLUSÃO

Foi possível verificar que os resultados obtidos após os cursos aplicados aos manipuladores de alimentos foram

satisfatórios, pois a maioria dos temas abordados apresentaram grandes percentagens de acertos, evidenciando que as questões abordadas foram absorvidas pelos participantes. Espera-se que estes poderão colocar em prática os conhecimentos adquiridos no decorrer da capacitação. Sugere-se que durante o processo produtivo das refeições haja uma supervisão mais intensa e que seja desenvolvido um programa de capacitação contínuo para que os manipuladores possam aplicar no cotidiano os conhecimentos adquiridos, fornecendo alimentos seguros aos consumidores.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao MEC/Proext 2015 pelo financiamento concedido e a Prefeitura Municipal de Puxinanã pela oportunidade de conduzir o trabalho em suas escolas públicas municipais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] RÊGO et al. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. *Higiene alimentar*, v. 15, n. 89, p. 22-27, outubro, 2001.
- [2] VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SANTA CATARINA. Inspeção de Produtos e Serviços de Saúde-alimentos. Disponível em WWW.vigilanciasanitaria.sc.gov.br> acessado em 25/05/2016. Brasil; Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=144>. acesso em 20/032015)
- [3] CORREA, João Guilherme de Freitas. A importância da higiene de manipuladores para a qualidade dos alimentos. Monografia de Conclusão da Especialização *Latu Sensu* do Instituto Qualittas de Pós – Graduação, Campo Grande, 2008.
- [4] VASCONCELOS, V. H. R. Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC Nº 216/2004. Monografia. Centro de Excelência em Turismo-CET. Universidade de Brasília-UNB, 2008.
- [5] SILVA, V.B., e CARDOSO, R.C.V. Controle da qualidade higiênico-sanitária na recepção e no armazenamento de alimentos: um estudo em escolas públicas municipais de Salvador, Bahia. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 18(1): 43-57, 2011
- [6] GOES J.A.W., GUIMARÃES A.G., BARRETO D.L., FIGUEIREDO K.V.N.A., HUTTNER L.B. et al. A Segurança na Produção de Alimentos em Escolas Municipais Atendidas pelo PNAE em Salvador-BA: Um diagnóstico com base na RDC 216/04 ANVISA/MS. In: Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária - SIMBRAVISA: Vigilância Sanitária, Risco e Desigualdade: Quem se Importa?. 2006, Florianópolis. Anais... Florianópolis: SIMBRAVISA; 2006.