

TREINAMENTO E ATIVIDADES PRÁTICAS DE ESTUDANTES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO PARA A REALIZAÇÃO DE CAPACITAÇÃO COM O TEMA BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Área temática: Saúde

Autores (as): Joyce Cruz¹, Maria Thainara Gomes da Silva¹, Mayara Xavier dos Santos¹, Nayara dos Santos Ferreira¹, Stephanie de Aquino Silva¹, Andrea Pissatto Peres², Cristiane Slusarski², Emanuele Batistela dos Santos³

Coordenador (a): Emanuele Bastistela dos Santos³

RESUMO: Introdução: Com a adoção de boas práticas dentro dos serviços de alimentação obtém-se uma melhoria na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e minimização dos riscos de surtos de doenças transmitidas por alimentos. **Objetivo:** Relatar as atividades práticas realizadas durante a etapa de planejamento do curso de capacitação em boas práticas para a produção segura de alimentos. **Metodologia:** Trata-se de um relato de experiência das atividades práticas que foram desenvolvidas durante o período de planejamento do curso de capacitação em boas práticas do Projeto de Extensão “Educação em Saúde: Capacitação de Manipuladores em Boas Práticas para a Produção Segura de Alimentos” desenvolvido na Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. O planejamento do curso ocorreu entre os meses de maio e agosto de 2019, sendo realizados grupos de estudo, treinamento dos estudantes para ministrar as capacitações e desenvolvimento de três atividades práticas, visando trazer aos estudantes o conhecimento da realidade de execução de alguns requisitos previstos na legislação sanitária. **Resultados:** As atividades práticas ocorreram junto à Vigilância Sanitária do município de Cuiabá, uma empresa especializada em serviços de controle integrado de vetores e pragas urbanas e outra especializada em higienização em serviços de alimentação. O treinamento realizado em ambiente acadêmico e as atividades práticas foram importantes para a construção do conhecimento técnico dos discentes e esta vivência contribuiu para fomentar as competências e habilidades gerais necessárias à execução do curso, como a comunicação, a liderança e o trabalho em equipe. **Considerações finais:** O treinamento e as atividades práticas desenvolvidas trouxeram a aplicação do conhecimento de itens tratados previamente em ambiente acadêmico, contribuindo para a qualidade do curso de boas práticas ministrado.

Palavras-chave: Manipulação de alimentos, Serviços de alimentação, Boas práticas de manipulação.

¹ Graduanda do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso

² Docente do curso de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso

³ Mestre em Biociências. Docente da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso. e-mail: emanuelebatistela.ufmt@gmail.com

1 INTRODUÇÃO

Doenças transmitidas por alimentos (DTA) são doenças provocadas pela ingestão de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas (COELHO *et al.*, 2015). Os alimentos contaminados apresentam características normais de odor, sabor e aparência, sendo difícil identificar o alimento causador da DTA (FORSYTHE, 2000). Quando dois ou mais casos de doenças transmitidas por alimentos são diagnosticados no mesmo tempo e local, caracteriza-se o surto de DTA. É importante considerar alguns fatores na descrição de um surto de DTA, como o número de pessoas afetadas e não afetadas, raça, sexo e idade das vítimas, tipo de alimento envolvido, período de incubação e modo de transmissão do agente causador da doença (HOBBS; ROBERTS, 1999). A incidência de doenças transmitidas por alimentos cresce anualmente, e está relacionada diretamente com o aumento do consumo de refeições fora de casa, já que nas unidades de alimentação e nutrição, as refeições são produzidas em larga escala, o que aumenta a dificuldade do controle efetivo de qualidade em todas as etapas da produção (SMITH; FRANTAMICO, 1997).

Os manipuladores de alimentos são importantes no controle da contaminação dos alimentos preparados, pois estes estão em contato direto com o alimento desde o recebimento da matéria prima, até a distribuição/transporte do alimento preparado, podendo representar veículos de contaminação (ALMEIDA *et al.*, 1995; BRASIL, 2006). Dessa forma, com a adoção de boas práticas dentro dos serviços de alimentação, obtém-se uma melhoria na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e minimização dos riscos de surtos de DTA.

A universidade é um ambiente onde há produção de grande parte do conhecimento científico, abrangendo os pilares de ensino, pesquisa e extensão. Sendo assim, a universidade é fundamental para o desenvolvimento científico voltado para o interesse social e para a formação acadêmica e do professor (CASTRO, 2004). Segundo Nunes e Silva (2012), a extensão é um canal de interação entre a comunidade científica e a população/comunidade. Desse modo, a extensão é tida como um elo que faz chegar à comunidade tudo o que é produzido no âmbito acadêmico. A extensão universitária deve ser realizada de forma a beneficiar tanto a universidade, fomentando o processo de formação acadêmica, como também a população/comunidade, atendendo às suas demandas.

Assim sendo, o projeto de extensão “Educação em saúde: capacitação de manipuladores em boas práticas para a produção segura de alimentos” vem sendo realizado pela Faculdade de

Nutrição da Universidade Federal de Mato Grosso desde o ano de 2011. O referido projeto tem por objetivo instrumentalizar manipuladores de alimentos e demais pessoas que trabalham no setor de alimentação no que diz respeito à adoção das boas práticas na manipulação de alimentos, por meio de um curso de capacitação, visando assim a melhoria da qualidade higiênico-sanitária das refeições preparadas, uma vez que a legislação sanitária federal exige o treinamento periódico dos manipuladores neste tema (BRASIL, 2004). Além disso, o projeto de extensão colabora com a formação dos discentes de graduação do curso de Nutrição, considerando que estes participam diretamente do desenvolvimento e execução do curso, sempre supervisionados por docentes, sendo desenvolvidas habilidades como a comunicação, o trabalho em equipe e a liderança.

Para o alcance dos objetivos propostos pelo projeto de extensão, este conta com duas etapas, sendo estas representadas pelo planejamento e pela execução do curso de capacitação em boas práticas. Diante do exposto, este trabalho tem por objetivo relatar as atividades práticas desenvolvidas durante a etapa de planejamento do curso de capacitação de manipuladores de alimentos em boas práticas para a produção segura de alimentos.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência das atividades práticas que foram desenvolvidas durante o período de planejamento do curso de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos do projeto de extensão “Educação em Saúde: Capacitação de Manipuladores em Boas Práticas para a Produção Segura de Alimentos” realizado na Faculdade de Nutrição (FANUT) da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT).

O referido projeto de extensão é desenvolvido por discentes e docentes do curso de graduação em Nutrição. No ano de 2019, o projeto conta com 9 estudantes, sendo um bolsista e oito estudantes voluntários, os quais foram treinados para ministrar o curso de capacitação em boas práticas (que tem a primeira edição prevista para o mês de agosto de 2019), sob supervisão docente.

O planejamento do curso ocorreu entre os meses de maio e agosto de 2019, sendo nesta fase realizados grupos de estudo, o treinamento dos estudantes para ministrar as capacitações e desenvolvimento de algumas atividades práticas, visando trazer aos estudantes o conhecimento da realidade de execução de alguns requisitos previstos na legislação sanitária (BRASIL, 2004).

O treinamento dos estudantes envolveu a distribuição dos conteúdos a serem tratados no curso entre os graduandos e posterior apresentação aos docentes membros do projeto, em

rodada dupla, a fim de preparar os estudantes tanto para o desenvolvimento de habilidades como comunicação e trabalho em equipe, quanto para o aperfeiçoamento do conhecimento técnico relacionado ao tema boas práticas.

Visando trazer uma visão mais prática de alguns temas tratados na legislação sanitária, foram realizadas ainda três atividades práticas, que ocorreram junto à Vigilância Sanitária (VISA) do município de Cuiabá, uma empresa especializada em serviços de controle integrado de vetores e pragas urbanas (CIP), e outra especializada em higienização em serviços de alimentação. Para a realização destas atividades, foram elaboradas questões norteadoras pela coordenação do projeto, visando guiar as discussões e sanar possíveis dúvidas dos estudantes no que diz respeito à aplicação de alguns requisitos previstos na legislação sanitária federal (BRASIL, 2004).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir do treinamento dos estudantes para a execução do curso de capacitação em boas práticas, espera-se contribuir para a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos nas unidades de alimentação e nutrição, bem como para a formação acadêmica dos graduandos. Durante a primeira rodada de apresentações dos conteúdos, os docentes esclareceram as dúvidas dos graduandos sobre o tema a ser ministrado, fizeram algumas sugestões no material (conteúdos a serem acrescentados e discutidos), assim como fizeram orientações de oratória. Na segunda rodada de apresentações, foram realizados eventuais ajustes na apresentação que ainda se fizessem necessários e a cronometragem do tempo de apresentação de cada graduando.

Durante a trajetória de treinamento, intercaladas às apresentações, foram realizadas atividades práticas em locais de interesse pedagógico relacionado ao tema boas práticas, que contribuíram para o crescimento e aprendizagem dos graduandos e dos docentes participantes do projeto de extensão.

A primeira delas foi realizada junto à uma empresa especializada em controle integrado de vetores e pragas, localizada em Cuiabá-MT, na qual o responsável técnico realizou uma explanação sobre a definição de vetores e pragas, os locais onde se abrigam, como se reproduzem, onde buscam alimento e sobre medidas preventivas e corretivas para evitar a presença destes em ambientes de manipulação de alimentos. Durante a atividade, os membros do projeto de extensão fizeram perguntas e esclareceram dúvidas. A segunda atividade ocorreu junto à VISA do município de Cuiabá, na qual os representantes da instituição explanaram os trâmites relacionados

à emissão do alvará sanitário e da carteira sanitária de manipuladores de alimentos, ao trabalho da vigilância sanitária, à legislação que embasa suas atividades na área de alimentos e tiraram dúvidas pontuais relacionadas à aplicação das boas práticas que foram levantadas pelos membros do projeto de extensão.

A terceira atividade consistiu em uma discussão junto à uma empresa de produtos para limpeza profissional, na qual abordou-se os conceitos de limpeza, desinfecção e higienização, os tipos de sujidades encontradas em ambiente de manipulação de alimentos, o registro ou notificação dos princípios ativos junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os princípios ativos permitidos pela legislação para higienização em indústrias alimentícias e afins e sua aplicabilidade de acordo com o tipo de sujidade envolvida.

Tanto o treinamento realizado em ambiente acadêmico com os graduandos quanto as atividades práticas foram de suma importância para a construção do conhecimento técnico dos discentes, inserindo informações de elevada relevância no conteúdo preparatório do projeto. Além disso, esta vivência dos graduandos contribuiu para fomentar as competências e habilidades gerais necessárias à execução do curso, tais como a comunicação, a liderança e o trabalho em equipe, o que impactará na qualidade do curso ministrado, contribuindo para a oferta de alimentos seguros.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A extensão universitária possibilita a interação entre os estudantes e a sociedade, compartilhando seus conhecimentos e levando a população para dentro da própria universidade, o que contribui para o desenvolvimento de competências e habilidades para a futura atuação profissional, inclusive como agente de transformação social, e para o atendimento das demandas da comunidade. O envolvimento direto dos graduandos no planejamento e organização do curso, após serem instruídos pela equipe de docentes do projeto, tem se mostrado satisfatório. Assim, o treinamento e as atividades práticas desenvolvidas trouxeram a aplicação do conhecimento de itens tratados previamente em ambiente acadêmico, contribuindo para a qualidade do curso de boas práticas ministrado.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R.C.C. et al. Avaliação e controle da qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.29, n.4, p. 290-294, ago. 1995.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Coordenação geral da política de alimentação e nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**, 2006.

CASTRO, L. M. C. A **Universidade, a extensão universitária e a produção de conhecimentos emancipadores**. In: 27ª Reunião Anual da ANPED - Sociedade, Democracia e Educação: Qual Universidade?, 2004, Caxambu. <http://www2.uerj.br/anped11>, 2004.

COELHO, M. B.; CRUZ, L. F.; SOARES, L. A.; SOUZA, R. O.; OLIVEIRA, L. F.; GOMES, A. A.; SOARES, J. O.; MAGALHÃES, J. T. **Avaliação das boas práticas através de check- list aplicado em restaurantes self-service**. In: JORNADA ACADÊMICA INTERNACIONAL DE BIOQUÍMICA, 5, São Paulo: Blucher, Anais eletrônicos. São Paulo: Blucher, 2015.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: **Artmed**, 2000. 424 p.

HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. São Paulo: **Varela**, 1999. 376 p.

NUNES, A.L. P. F.; SILVA, M. B. C. A extensão universitária no ensino superior e a sociedade. **Mal-Estar e Sociedade**, v. Ano IV, p. 119-133, 2012.

RIBEIRO, M. R. F. **A sala de aula no contexto da cibercultura: formação docente e discente em atos de currículo**. 207 f. 2015. Tese (Doutorado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro, UERJ, Rio de Janeiro, 2015.

SILVA, O. **O que é extensão universitária. Integração: ensino, pesquisa e extensão**, São Paulo, v. 3, n. 9, p. 148-9, maio 1997

SMITH, D. L. FRATAMICO, P. M. Factors involved in the emergence and persistence of food diseases. **J Food Prot** 1997; 40(6):415-422.