

CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Estela Melo de vargas¹, Gilvane Souza de MATOS²

¹ Acadêmica do curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UERGS),

² Prof. Adjunto em Ciência de Alimentos, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

E-mails: estelamelovargas@gmail.com, gil.uergs@gmail.com

Resumo

Desde agosto de 2018 a unidade da Universidade Estadual do Rio Grande Do Sul (UERGS) em Cruz Alta oferece, como atividade de extensão universitária o curso aperfeiçoamento profissional de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O curso com 12h de duração busca qualificar o manipulador de alimentos a atender as normas estabelecidas pela ANVISA através da resolução 216/2004, um regulamento que estabelece as normas de Boas Práticas para o ramo alimentício. Este projeto de extensão universitária já possibilitou a capacitação profissional de 230 pessoas. No ano de 2019 projeto já formou três novas turmas, estando com mais cinco edições previstas. O curso de capacitação busca promover o desenvolvimento regional, qualificando os trabalhadores no ramo de alimentação, ao mesmo tempo que preserva a saúde da população, com a possibilidade de acesso a alimentos elaborados de forma higiênica.

INTRODUÇÃO

A higiene é fundamental para prevenir várias doenças que podem ser transmitidas através de alimentos contaminados, o que constitui como um dos principais problemas de saúde pública. Todos os alimentos com exceção do sal e da água podem sofrer alteração com maior ou menor rapidez. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), a higiene dos alimentos compreende todas as medidas necessárias para garantir a inocuidade dos alimentos, mantendo suas qualidades próprias e seu conteúdo nutricional (EVANGELISTA, 2003).

As doenças transmitidas por alimentos (DTA), ocorrem quando há ingestão de alimentos que possam estar contaminados com substâncias químicas, microrganismos patogênicos ou toxinas de origem química ou biológica (SILVA, 1999). De acordo com o autor, existem mais de 250 tipos de DTAs, que são causadas na grande maioria pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas. Os sintomas mais comuns incluem dor de estômago, náusea, vômitos, diarreia e febre. Dependendo do agente etiológico envolvido, porém, o quadro clínico pode ser extremamente sério, com desidratação grave, diarreia sanguinolenta, insuficiência renal aguda e insuficiência respiratória (FORSYTHE, 2013).

Segundo dados do Sistema de Informações Hospitalares (SIH) do Ministério da Saúde, ocorrem uma média de 570 mil casos de intoxicação alimentar por ano no Brasil (dados médios entre 1994 a 2004), que levaram a um total de 3,4 milhões de internações hospitalares (CARMO et al., 2005). Os principais microrganismos relacionados à estas intoxicações estão a *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* sp, *Clostridium botulinum* e *Staphylococcus aureus*.

Para proteger a saúde da população contra doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) elaborou a Resolução RDC 216 de 15 de novembro de 2004, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). Nesta resolução foi regulamentando os requisitos de estrutura de edificações e de treinamento de pessoal, além dos demais cuidados que possibilitam que os comerciantes e manipuladores de alimentos possam trabalhar de maneira higiênica e adequada. A RDC 216 é considerada de atendimento

obrigatório em estabelecimentos que fabricam ou manipulam alimentos, sendo também utilizada como referência para fins de fiscalização. Importante destacar que também ficou estabelecido nesta resolução, que os proprietários e funcionários de estabelecimentos devem passar por treinamento periódico e ter o conhecimento sobre boas práticas na manipulação de alimentos.

De acordo com Souza (2006), as Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos constituem uma série de procedimentos, que abrangem o recebimento da matéria-prima, a armazenagem, o transporte, as instalações prediais, os equipamentos e utensílios, a limpeza e higienização, a embalagem, a prevenção e o controle de pragas, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e o treinamento dos funcionários.

Em um estudo conduzido por Santos, Rangel e Azeredo (2010), avaliando as condições higiênico-sanitárias em restaurantes no Rio de Janeiro foi possível afirmar que a capacitação dos manipuladores de alimentos pode ser considerada como item crítico. Em torno de 60% das inconformidades encontradas no estudo os itens, possuíam relação direta com o manipulador de alimentos e que poderiam ser evitadas através de treinamento que possibilitem o conhecimento e aplicação das Boas Práticas de Fabricação.

Segundo Cunha et al. (2013), os estudos que vem sendo realizados no Brasil em restaurantes e serviços de alimentação evidenciam que há uma relação entre a má qualidade higiênico-sanitária do ambiente e a falta de capacitação dos profissionais do local. Os principais problemas estão relacionados à ausência de um responsável técnico qualificado no local, falta ou deficiência de capacitação dos gestores, desconhecimento da legislação e das normas de Boas Práticas de Fabricação. Os autores afirmam que há uma necessidade de capacitação específica para os manipuladores de alimentos visando, entre outros aspectos, fornecer subsídios para que eles tenham real percepção dos perigos associados à manipulação incorreta dos alimentos e os riscos gerados para o consumidor.

A cidade de Cruz Alta é um pólo regional da região Noroeste, sendo de grande importância a realização de cursos de capacitação, como forma de interferir positivamente na comunidade onde a Universidade está inserida. A elaboração do curso de Boas Práticas para Manipuladores de alimentos visa atender uma necessidade da comunidade, uma vez que o treinamento em Boas Práticas é exigência legal para os manipuladores de alimentos e não há outra instituição na cidade de Cruz Alta que ofereça este tipo de capacitação.

Com a finalidade de desenvolver ações educativas que possibilitem melhorar o nível de conhecimento e a capacitação dos profissionais do ramo alimentício, o projeto de extensão que oferece o curso de Boas Práticas de Fabricação para Manipuladores de Alimentos tem como objetivo socializar os conhecimentos acerca da produção de alimentos seguros para o consumo. Além da capacitação profissional, espera-se, como consequência da ação de extensão, melhorar a qualidade de vida da população, proporcionando o acesso a alimentos seguros para o consumo.

MATERIAL E MÉTODOS

O curso de “Boas Práticas de Fabricação para Manipuladores de Alimentos” foi elaborado com carga-horária de 12 horas, oferecido em três turnos de 4 horas-aula. Foram disponibilizadas 20 vagas para cada turma, visando o espaço disponibilizado em uma sala de aula da UERGS e uma boa qualidade dos trabalhos. As aulas utilizaram o auxílio de um projetor, possibilitando a explanação dos conteúdos do curso e a visualização de fotos com exemplos de materiais e estruturas exigidas para a boa manipulação de alimentos.

Os conteúdos programáticos do curso foram divididos em três módulos:

Parte 1 - 4h-aula: Legislação em alimentos, Alimentos seguros e Vigilância Sanitária, Contaminantes Alimentares e riscos associados, Doenças Transmitidas pelos Alimentos, Normas da ANVISA sobre boas práticas de fabricação.

Parte 2 (RDC 216) 4h-aula: Estrutura da empresa e instalações adequadas, Higienização de utensílios e equipamentos, Controle integrado de Pragas, Manejo de resíduos, Potabilidade e qualidade da água, Higiene e saúde pessoal (hábitos e cuidados higiênico-sanitários).

Parte 3 (RDC 216) 4h-aula: Recebimento e armazenamento de matéria-prima, Etapas para o preparo de alimentos, Armazenamento e transporte de alimentos preparados, Documentos e responsabilidades, Treinamento de pessoal e gestão de pessoas, Controle e garantia da qualidade.

Foi elaborada uma apostila com o conteúdo programático desenvolvido para que os participantes possam acompanhar os conteúdos durante as aulas e revisa-los posteriormente.

Para a divulgação foi elaborado um cartaz de apresentação com as informações sobre datas, local, conteúdos e formas de inscrição no curso.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O curso de Boas Práticas para Manipuladores é um projeto de extensão Universitária da UERGS que iniciou em junho de 2018. Inicialmente foi elaborado um material didático (apostila) para que os alunos pudessem acompanhar os conteúdos e ter um material de consulta após a realização do curso. Nesta oportunidade também foi possível contar com o apoio do setor de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Saúde do Município de Cruz Alta. As fiscais auxiliaram na revisão, a respeito de carga-horária e do conteúdo ministrado, verificando se todos os temas necessários estão sendo adequadamente abordados. Esta colaboração é de fundamental importância, uma vez que o curso pretende capacitar os profissionais a conhecer as normas e aplicá-las nos estabelecimentos comerciais, em sintonia a legislação e, por sua vez, com o que fiscal verifica das vistorias.

Para a divulgação do curso foi elaborado um cartaz com as principais informações sobre conteúdo, local, datas e formas para realização da inscrição. Para a divulgação do curso, organização de cronograma de aulas, inscrições e atendimento aos inscritos o projeto contou com o apoio do Diretório acadêmico do Diretório Acadêmico dos Estudantes da UERGS Cruz Alta, da Prefeitura Municipal de Cruz Alta através do Conselho de Segurança Alimentar e da Vigilância Sanitária Municipal. Nas primeiras três turmas o curso formou 61 participantes. Os participantes do curso foram estudantes, empresários do ramo alimentício, funcionários de sorveterias, restaurantes e do comércio informal de alimentos.

No segundo semestre de 2018, além dos apoiadores anteriores, o projeto contou com o auxílio de duas bolsistas voluntárias que auxiliaram na divulgação, realização das inscrições e documentos do projeto, assim como no atendimento aos inscritos.

Durante o projeto, a coordenação foi procurada pela Vigilância Sanitária da cidade de Ibirubá, desejando que o curso também fosse oferecido na cidade pois havia uma grande demanda. Diante da necessidade, foi elaborado um cronograma prevendo duas turmas extra para o atendimento dos trabalhadores do ramo alimentício em Ibirubá. O fiscal encarregado na cidade auxiliou na realização de inscrições dos interessados, enquanto que a prefeitura da cidade cedeu uma sala na Biblioteca Municipal para a realização do curso. As aulas ocorreram nos dias 20, 23 e 24/08; 28/09, 04 e 05/10/2018. Os participantes eram trabalhadores de supermercados, feirantes e empresários de pequenas agroindústrias.

No ano de 2018 o curso também necessitou oferecer uma turma extra para funcionários de um laticínio, que encaminhou 14 participantes. Ao final do ano de 2018 a ação de extensão conseguiu oferecer 10 turmas com 136 concluintes do curso. O perfil dos participantes foi de estudantes, empresários, trabalhadores de hotéis, restaurantes, padarias, laticínios e demais empresas do ramo alimentício. Os participantes são das cidades de Cruz Alta, Ijuí, Ibirubá, Boa Vista do Incra, Panambi e Santa Bárbara; portanto atendendo diversas cidades da região.

Após o preenchimento de formulário de avaliação, os candidatos manifestaram estar satisfeitos pela oportunidade da realização do curso, considerando adequado e importante para

sua capacitação profissional. Os agentes da vigilância sanitária relataram que é obrigatório que os trabalhadores do ramo alimentício possuam capacitação formal, e que o trabalho da UERGS neste projeto de extensão é importante para a região, uma vez que não há outra instituição local que ofereça este tipo de curso. Neste sentido, ao propor a realização deste curso a UERGS reafirma seu papel como instituição de ensino que se preocupa com o desenvolvimento regional, fortalecendo também sua atuação na área de conhecimento pois oferece o curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Para o ano de 2019 a ação de extensão formou 32 pessoas em duas turmas. Estão previstas 5 turmas até o final do ano, podendo haver turmas extra, conforme demanda da comunidade ou solicitação por parte de empresas e demais entidades. Destaca-se também a importância da continuidade desta. Em virtude da grande procura por alunos na realização do curso, estamos prevendo a continuidade do projeto para o ano de 2019.

CONCLUSÕES

A ação de extensão universitárias com objetivo na capacitação em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos é uma necessidade permanente nas cidades brasileiras. Nas cidades de Cruz Alta e Ibirubá onde o curso foi oferecido foi alcançado o objetivo de desenvolver uma ação educativa que ofereça capacitação dos profissionais do ramo alimentício. Com a realização do projeto de extensão foi possível a capacitação de 230 pessoas, o que irá contribuir para a qualidade dos alimentos comercializados na cidade de Cruz Alta e Região, melhorando também a qualidade de vida da população.

AGRADECIMENTOS: este projeto de Extensão Universitária conta com bolsa PROBEX/UERGS.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.*

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

CARMO, G. M. I et al. *Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 1999-2004.* Boletim Eletrônico Epidemiológico, 2005. Disponível em: <

http://bvsms.saude.gov.br/bvs/periodicos/boletim_eletronico_epi_ano05_n06.pdf >. Acesso em 30/04/2019.

CUNHA, F. M. F. et al. *Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão.* Revista Contextos da Alimentação, vol. 1, p.4-14, São Paulo, 2013.

EVANGELISTA, *Tecnologia de Alimentos.* São Paulo: Editora Atheneu, 2003.

FORSYTHE, S. J. *Microbiologia da segurança dos alimentos.* 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

SANTOS, M. de O. B.; RANGEL, V. P.; AZEREDO, D. P. *Adequação de Restaurantes Comerciais as Boas Práticas.* Revista Higiene Alimentar, n.24, vol.190/191, p:44-9, Nov/dez. 2010.

SILVA, E. A. da. *Manual de controle Higiênico-sanitário em alimentos.* Ed. Livraria Varela. 394p. São Paulo, 1999.

SOUZA, L. H. L. *A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação.* Revista Higiene Alimentar, v.20, n.116, p:32-9. 2006.