

AVALIAÇÃO DO CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

ALBANO, A. C. A.¹, MARQUES, M. S.¹, SILVEIRA, M. A.G.¹, COSTA, R. J.¹, MEIRA,
S. M. M.¹

¹ Instituto Federal Sul-rio-grandense (IFSUL) – Bagé – RS – Brasil – carolineaalbano@gmail.com

RESUMO

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSul câmpus Bagé possui como um de seus projetos de extensão, o curso de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação voltado para serviços de alimentação, estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e comunidade em geral que está em busca de qualificação. O projeto visa proporcionar aos participantes conhecimentos e habilidades técnicas para assegurar as condições higiênico-sanitárias na manipulação e fabricação de alimentos, proporcionando segurança, qualidade e o atendimento às legislações vigentes. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi avaliar a primeira edição do curso a partir das informações, sugestões e opiniões dos participantes no sentido de buscar nas próximas edições as adequações necessárias às ações planejadas. Para isso, um questionário semi-estruturado foi aplicado no último dia de curso. Os resultados demonstraram que o curso atendeu às expectativas, sendo avaliado como “ótimo” por mais de 50% dos participantes quanto à iniciativa de realização do evento, organização, conteúdo programático, desempenho didático dos professores e forma de apresentação dos temas. Quanto à utilização de recursos audiovisuais e carga-horária, a maior parte das respostas foi para a opção “bom”, totalizando 65 e 70%, respectivamente. Apenas 5% de respostas foi assinalada para a opção “regular” quanto à utilização dos recursos audiovisuais. Nenhum dos itens foi avaliado como ruim. Além disso, 90% dos participantes responderam que a capacitação vai ajudar “muito” na realização de suas atividades. Portanto, o curso alcançou os objetivos propostos e serão oferecidas outras edições que contemplem outros municípios da região.

Palavras-chave: boas práticas, condições higiênico-sanitárias, segurança de alimentos.

1 INTRODUÇÃO

Os alimentos estão sujeitos à contaminação a qualquer instante, salvo em condições apropriadas de manipulação, armazenamento e transporte, ou seja, quando há a utilização das boas práticas pelos manipuladores, desde a escolha do produto até o momento de servir o alimento.

São considerados manipuladores, todo aquele que produz, coleta, transporta, recebe, prepara e distribui os alimentos, pois esses são responsáveis pelo bem-estar e satisfação dos consumidores. A maioria dos manipuladores de alimentos não tem conhecimento dos cuidados higiênico-sanitários que devem ser adotados na produção dos produtos. As práticas inadequadas de higiene e preparo por pessoas não treinadas podem provocar a contaminação dos alimentos, o que vem a se constituir em risco à saúde pública (TONDO; BARTZ, 2011).

Todos os estabelecimentos produtores de alimentos devem estar de acordo com a regulamentação e adotarem as Boas Práticas, sob pena de punição na forma da Lei nº6437, de 20 de agosto de 1977. Essa lei prevê, desde advertência, até cancelamento do alvará de funcionamento do estabelecimento (BRASIL, 1977). Para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, a ANVISA publicou a RDC Nº 275 de 21/10/2002, que dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que são aplicados aos estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) (ANVISA, 2002). Para serviços de alimentação foi criada a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA e dispõe o regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação e garante a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária nacional (ANVISA, 2004).

Visando melhorias nas condições higiênico-sanitárias dos alimentos, o IFSul campus Bagé ofertou curso teórico-prático de capacitação de boas práticas de manipulação e fabricação no mês de julho de 2019, sendo avaliado por 20 participantes.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

O curso apresentou a carga horária de 16 horas, sendo ministrado no período da tarde durante 4 dias, por professores do curso superior de Tecnologia em Alimentos, com auxílio de uma técnica-administrativa e alunos voluntários.

Os temas abordados contemplaram tópicos teóricos em microbiologia de alimentos, procedimentos de higienização, higiene e saúde do manipulador, tratamento e qualidade da água, aspectos legislativos, controle integrado de vetores e pragas, instalações e manejo de resíduos. As atividades práticas foram: visualização de micro-organismos patogênicos, deteriorantes e úteis em microscópio óptico, preparo de sanitizantes, técnica de swab de superfícies, dinâmica de higienização de mãos, verificação de boas práticas em instalações. Ainda, foi realizada uma visita técnica em um estabelecimento industrial.

Todos os participantes atuavam em serviços de alimentação (lanchonetes, padarias, restaurantes) e agroindústrias do município de Hulha Negra-RS. Por isso, houve parceria com a EMATER e a Prefeitura Municipal do município para a realização do evento.

Ao final da última tarde de curso, foi realizada a aplicação de um questionário de avaliação aos alunos do curso, totalizando vinte avaliações. Não foi necessário que se identificassem para que pudessem ficar à vontade em expressar suas opiniões.

O questionário semi-estruturado foi composto por 8 questões objetivas, contemplando os itens: iniciativa de realização do evento, organização, conteúdo programático, desempenho didático dos professores e forma de apresentação dos temas, utilização de recursos audiovisuais e carga-horária. Outras 2 questões subjetivas solicitavam sugestões/críticas para aperfeiçoamento da iniciativa e das próximas capacitações, bem como propostas para novos cursos ou eventos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Figura 1 revela que 90% dos participantes classificou a iniciativa em realizar o curso como ótimo e 10% como bom, sem nenhuma resposta para regular ou ruim.

A organização foi vista por 55% por participantes como ótima e por 45% como boa. Em relação a carga horária e conteúdo apresentado pelos professores durante o curso, 75% dos participantes classificaram como ótimo e 25% como bom. O desempenho didático foi avaliado como ótimo por 90% dos participantes, como bom por 10%. Nenhum destes itens foi classificado como regular ou ruim por parte dos participantes (Figura 1).

A apresentação dos temas desenvolvidos, que procurou ser de formar clara, para que todos compreendessem sem dificuldade foi avaliada como ótima por 55%, e como boa por 45% pelos avaliadores (Figura 1).



Figura 1 – Percentual de respostas obtidos para avaliação do curso de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos.

Os recursos audiovisuais disponíveis durante o curso foram avaliados por 65% dos participantes como bom, por 30% como ótimo e por 5% como regular (Figura 1).

Os participantes finalizaram as questões objetivas respondendo o quanto a capacitação iria ajudá-los na prática de suas atividades (Figura 2). Todos os participantes assinalaram a opção “muito”, exceto 1 deles que marcou a opção “pouco” (Figura 2).

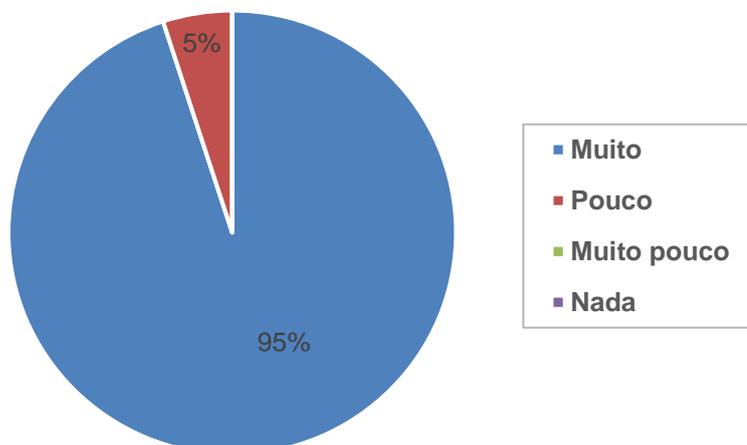


Figura 2 – Resultados obtidos para a questão objetiva: “O quanto você acha que a capacitação vai ajudar na realização de suas atividades?”

As respostas das questões subjetivas revelaram elogios a proposta e aos professores, com relatos de que o curso contribuiu para o aprendizado, esclarecimentos e para melhoria da visão sobre o assunto. Muitos participantes solicitaram mais atividades práticas e demonstraram interesse em outros cursos. Entre os temas sugeridos: elaboração de manual de boas práticas, leite e derivados lácteos, práticas de limpeza e sanitização, confeitaria, tratamento da água, implementação de agroindústrias, atendimento a clientes e gestão empresarial.

4 CONCLUSÃO

Com essa avaliação realizada pelos próprios alunos do curso concluiu-se que o curso teve seus objetivos alcançados, destacando-se como um treinamento em boas práticas de manipulação e fabricação relevante não apenas para atendimento à legislação vigente, mas também como qualificação fundamental para todo manipulador de alimentos que procura ofertar alimentos seguros ao consumo, ou seja, livre de contaminação por perigos físicos, químicos e biológicos.

5 REFERÊNCIAS

- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília.
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília.
- BRASIL. Congresso Nacional. **Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977**. Disponível em: <<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/legislacao/item/ei-n-6-437-de-20-de-agosto-de-1977>>. Acesso em: jun. 2019.
- TONDO, E.C.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Sulinas, 2011. 263 p.