

CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DAS ESCOLAS ESTADUAIS DA 13ª GRE

Autor: Jorge Miguel Lima Oliveira; Orientadora: Alfredina dos Santos

Universidade Federal de Campina Grande – Centro de Ciências e Tecnologias Agroalimentar/CCTA/Campus Pombal – Mestrado em Sistemas Agroindustriais

Resumo

A necessidade da implantação de uma política eficaz e que não seja por situações pontuais dentro da escola quanto à conscientização dos alunos, da comunidade escolar e principalmente dos manipuladores de alimentos sobre a importância do manuseio e reaproveitamento dos mesmos, através de técnicas básicas que poderão ser desenvolvidas em qualquer espaço mínimo despertando no aluno e nos demais agentes da escola a transversalidades dos conhecimentos produzidos e da prática sustentável de aproveitamento da merenda escolar.

O projeto que está em fase de execução até o mês de dezembro do corrente ano, traz como objetivo geral estimular e capacitar os (as) manipuladores (as) de alimentos das escolas da rede estadual de ensino que pertencem as 13ª Gerência Regional de Ensino, como sede na cidade de Pombal/PB, para o reaproveitamento de resíduos alimentícios provenientes da merenda escolar por meio de receitas que estimule um melhoramento no cardápio dessas escolas.

Para tanto se faz necessário instigar à utilização de boas práticas de fabricação no processamento das refeições servidas aos alunos; Qualificar os manipuladores a fim de melhorar a qualidade das refeições; Desenvolver e/ou divulgar material didático impresso com o intuito de capacitar os manipuladores; Introduzir a comunidade acadêmica e a comunidade escolar na busca de melhorias para garantir a segurança alimentar; Caracterizar os alimentos produzidos através de análises físicas, químicas e microbiológicas conforme lei vigente; Quantificar e controlar do desperdício dos alimentos; Estudar e caracterizar o destino dos subprodutos após produção; Mostrar a necessidade do reaproveitamento dos alimentos, tanto *in natura* como processados.

A prática do reaproveitamento de alimentos é viável e que pode garantir a nutrição adequada à alimentação dos alunos, além de garantir uma renovação no cardápio escolar, redução de gastos e do desperdício e uma melhoria contínua provocada através da capacitação dos manipuladores de alimentos, por meio das boas práticas de fabricação em todas as etapas de processamento, além de

caracterizar o produto final por meio de análises físicas e químicas como também microbiológicas visando assegurar a qualidade higiênico-sanitárias para os consumidores finais.

Para atender ao objetivo geral responder a questão deste estudo que foi determinada uma proposta investigativa, e caracterizando-se como um estudo empírico de campo, e exploratório, com uma abordagem quali-quantitativo.

Para Gil (2007) a pesquisa exploratória tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a construir hipóteses. Já a pesquisa de campo é caracterizada por Fonseca (2002) como um tipo de investigação em que, além da pesquisa bibliográfica e/ou documental, se realiza a coleta de dados junto a pessoas, utilizando para diferentes recursos de pesquisa.

A metodologia desenvolvida constará de etapas sequenciadas a fim de alcançar todos os objetivos traçados. As atividades serão desenvolvidas com a participação efetiva e interativa através de aulas teóricas explicativas, palestras e minicursos a fim de incentivar e mostrar as vantagens das práticas colocadas nessas ações ao público alvo em questão, aproximando assim à comunidade acadêmica a comunidade local.

O estudo está realizado junto aos estudantes matriculados nas Escolas da Rede Estadual de Ensino que pertencem a 13ª Gerência Regional de Ensino, onde temos num total de 16 (dezesseis) com aproximadamente 4.000 (quatro mil) estudantes regularmente matriculadas, distribuídos nos anos finais do ensino fundamental, ensino médio, nas modalidades de ensino regular, integral e educação de jovens e adultos. Visando uma maior multiplicabilidade de informações no espaço escolar participarão das entrevistas apenas os estudantes regularmente matriculados no 6º (sexto) ano do ensino fundamental e 1º (primeiro) ano do ensino médio.

Serão confeccionados materiais didáticos (cartilhas ou apostilas), para que os manipuladores de alimentos possam rever sempre que necessário tudo que for trabalhado pelo projeto desde processos de sanitização, etapas de produção e processamento de alimentos, formas de armazenamentos e embalagem.

Após as etapas teóricas, a produção será acompanhada pela equipe executora e periodicamente serão realizadas análises físico-químicas e microbiológicas para verificar a evolução da qualidade dos produtos finais que chegará a mesa dos consumidores em potencial.

Para uma correta implantação das BPF (Boas Práticas de Fabricação), é necessário fazer elaborar e aplicar um *check list* baseado na Portaria nº 368 de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que analisa desde a estrutura física da empresa até os funcionários e sua

higiene pessoal. Após a aplicação do *check list*, é elaborado um plano de ação e, a partir do plano de ação, começam a ser feitas as melhorias na indústria. As melhorias previstas no Plano de Ação alteram a estrutura da indústria como um todo, melhorando a estrutura física da empresa, a produção, os equipamentos e, principalmente a consciência do manipulador (BRASIL, 1997).

A avaliação dessas BPF em estabelecimentos de produção ou de comercialização de alimentos, por meio de utilização de questionários apropriados, é citada como base para vistoria fiscal sanitária, como subsídio para qualificação e triagem de fornecedores, para a verificação, pelo próprio estabelecimento, do cumprimento das BPF, ou como base para a implantação do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (QUEIROZ *et al.*, 2000).

Participaram até o momento 268 (duzentos e sessenta e oito) estudantes da pesquisa, distribuídos em 06 (seis) escolas, todas localizadas na cidade de Pombal. Pretende-se ainda, verificar as escolas que estão localizadas nas cidades de São Bentinho, Condado, Cajazeirinhas, Vista Serrana, Paulista, São Domingos e Lagoa.

As temáticas a serem trabalhadas perpassam pelos seguintes pontos: Direitos Humanos e Sustentabilidade; Prática social na escola: um diálogo entre educação ambiental e educação alimentar; Aproximações entre Educação alimentar e Educação Ambiental e o espaço escolar: políticas públicas e currículo; Educação alimentar e educação ambiental: traduzindo ações pedagógicas.

A etapa de capacitação com os (as) manipuladores (as) de alimentos aconteceu em parceria com a 13ª Gerência Regional de Ensino e o Centro Vocacional Tecnológico (CVT) da Universidade Federal de Campina Grande – Centro de Ciências e Tecnologias Agroalimentar/CCTA/Campus Pombal – Mestrado em Sistemas Agroindustriais.





Nas palestras e minicursos estarão expostas a importância, a viabilidade e as vantagens da produção de alimentos por reaproveitamento, como também, as etapas de limpeza e processamento e armazenamento, suprindo dessa forma os objetivos propostos.

A visão aqui discutida é encarada como um convite à reflexão sobre uma forma de produzir alimentos consonantes com o momento atual, pois ao longo da história, percebe-se que os hábitos alimentares culturalmente diferenciados foram sendo gradativamente substituídos por dietas padronizadas, definidas por parâmetros científicos reducionistas e por mantimentos produzidos sob a ótica de predominância econômica, tecnológica e cultural.

Uma alimentação saudável é essencial em todas as fases de nossa vida, mas em cada uma delas a alimentação tem uma importância diferente. Quando somos crianças, nossa alimentação é voltada para o crescimento de nossos ossos, pele, músculos e órgãos. Nessa fase brincamos, pulamos, aprendemos a ler e a escrever, entre várias outras coisas, por isso uma alimentação balanceada é imprescindível, pois precisamos de energia necessária para todas essas atividades. É também nessa época da vida que formamos nossos hábitos alimentares, ou seja, que “aprendemos” a gostar ou não de certos alimentos.

Sendo assim, a escola é um local privilegiado e decisivo para a promoção da saúde, nomeadamente para o ensino e prática diária de uma alimentação saudável.

REFERÊNCIAS

BORGES, C.B.N.; RABITO, E.I.; SILVA, K.; FERRAZ, C.A.; CHIARELLO, P.G. ; SANTOS, J.S.; MARCHINI, J.S. **Desperdício de alimentos intra-hospitalar**. Rev. Nutr, Campinas, 19(3): 349-356, maio/jun., 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da Educação Média e Tecnológica. **Parâmetros Curriculares Nacionais** Brasília: MEC, 2002.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Média e Tecnológica. **Parâmetros Curriculares Nacionais (Ensino Médio)**. Brasília: MEC, 2000.

CAMARGO, R.; FONSECA, H.; PRADO FILHO, L.G.; ANDRADE, M.O.; CANTARELLI, P.R.; OLIVEIRA, A.J.; GRANER, M.; CARUSO, J.G.B.; NOGUEIRA, J.N.; LIMA, U. A.; MOREIRA, L.S. **Tecnologia dos produtos agropecuários**. Editora Nobel, São Paulo, 307p. 2004.

DAMIANI, C.; ALMEIDA, A. C. S.; FERREIRA, J.; ASQUIERI, E. R.; VILAS BOAS, E. V. B.; SILVA, F. A. **Doces de corte formulados com casca manga**. Pesquisa Agropecuária Tropical, Goiânia, v. 41, n. 3, p.360-369, 2011.

GONDIM, J. A. M; MOURA, M. F. V.; DANTAS, A. S.; MEDEIROS, K. M. S. **Composição centesimal e de minerais em cascas de frutas**. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v. 25, n. 4, p. 825-827, 2005.

SILVA, M. B. de; RAMOS, A. M. Composição química, textura e aceitação sensorial de doces em massa elaborados com polpa de banana e banana integral. Revista Ceres, Viçosa, v. 56, n.5, p. 551-554, 2009.