



**CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: UMA
EXPERIÊNCIA JUNTO A ENTIDADES
SOCIAIS ATENDIDAS PELO PROGRAMA
MESA BRASIL SESC**

TOP CIDADANIA 2019 - CATEGORIA ORGANIZAÇÃO

SESC-RS

ÍNDICE

SINOPSE DO CASE.....	1
INTRODUÇÃO.....	2
CORPO DO TRABALHO.....	8
INDICADORES DE AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO.....	24
CONCLUSÃO.....	25
BIBLIOGRAFIA.....	26
INFORMAÇÃO DOS AUTORES.....	28

SINOPSE DO CASE

O presente projeto de intervenção trata-se de Oficinas Educativas sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) para Entidades Sociais atendidas pelo Programa Mesa Brasil Sesc (PMBS). O PMBS é uma rede de solidariedade que tem como missão combater a fome e o desperdício de alimentos, e que realiza ações educativas junto às Entidades Sociais. O presente projeto nasceu a partir de uma pesquisa realizada pelo Sesc junto à 286 Entidades Sociais entre janeiro e maio de 2018, que revelou uma carência dessas organizações acerca de conhecimentos sobre BPMA. Com o objetivo de promover conhecimentos relativos à BPMA, foi proposta a realização de Oficinas Regionais, totalizando 7 turmas e 42 horas de capacitação. A fim de realizar um diagnóstico e posteriormente avaliar o impacto da ação, foi aplicado um questionário pré e pós capacitação sobre os conhecimentos relativos às BPMA. Os resultados revelaram ganhos de conhecimento em diversas questões ligadas ao assunto, com média de aumento em 15%. Conclui-se que a realização do presente projeto contribuiu de forma significativa para aumentar os conhecimentos das Entidades Sociais sobre BPMA, o que pode ser fundamental para que a manipulação de alimentos ocorra de forma segura, produtiva e saudável, promovendo assim a Segurança Alimentar e Nutricional do público atendido por essas instituições.

INTRODUÇÃO

O processo de escrita de um case é sempre desafiador e ao mesmo tempo recompensador. Exige uma parada para o exercício da reflexão acerca dos reais problemas sociais que nos movem e do propósito de nossas ações em direção a tais problemas. O presente case trata-se de um projeto de intervenção intitulado *Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA)* em Entidades Sociais atendidas pelo Programa Mesa Brasil Sesc (PMBS). Desejamos, ao escrever essa introdução, elucidar o contexto no qual foi realizado o presente projeto e os problemas que motivaram a sua criação.

O PMBS é uma rede de solidariedade que tem como missão combater a fome e o desperdício de alimentos. De acordo com a FAO (2013), mais de 30% de todos os alimentos produzidos no mundo são colocados no lixo. Paradoxalmente, ao mesmo tempo em que tanta comida é desperdiçada, o problema da fome ainda assola muitas pessoas. Buscando combater esses problemas, o PMBS constitui uma rede que inclui doadores de alimentos de um lado e entidades sociais de outro lado. O Sesc possui uma frota de quatro caminhões e uma equipe de logística para realizar o trabalho de buscar alimentos que, por alguma razão, seriam descartados em produtores rurais, empresas e indústrias, e distribuir esses alimentos nas Entidades Sociais cadastradas no PMBS. O contexto de criação desse programa remonta ao ano de 2003, momento em que o Brasil focava no desenvolvimento de ações de combate à fome e a pobreza para contribuir diretamente na melhoria da situação nutricional da população brasileira. Além da distribuição de alimentos, busca-se com esse projeto do Sesc a formação de redes sociais, conjugando propósitos de desenvolvimento humano, econômico e social, mediante ações de qualificação das entidades sociais beneficiadas e de fortalecimento das

organizações de base. Assim, o PMBS tem como propósito valorizar o potencial que as entidades sociais possuem, promovendo o apoio técnico e estimulando seu fortalecimento institucional e sua articulação em rede. Portanto, o grande objetivo não é um trabalho meramente assistencialista, mas uma ação que contribua para a emancipação das Entidades Sociais (SESC, 2017).

Alinhado a tais princípios, o PMBS possui como eixo central do trabalho as ações educativas, que têm por objetivo contribuir para melhoria da qualidade dos serviços prestados pelas Entidades Sociais. Em outras palavras, não basta entregar os alimentos nas Entidades Sociais, é necessário criar espaços educativos que possibilitem aos sujeitos desenvolver conhecimentos que contribuam para o desenvolvimento dessas organizações. Assim, o PMBS realiza ações educativas sobre diversos temas relacionados à Gestão das Entidades Sociais, e no caso específico das ações educativas da nutrição, o foco é promover uma manipulação dos alimentos de forma segura, produtiva e saudável. Nesse sentido, parte-se da premissa de que é necessária a implantação das BPMA e dos Procedimentos Padrões Operacionais (POP), que são um conjunto de regras para o correto manuseio de alimentos que abrange desde a matéria-prima até o produto final, ao mesmo tempo em que define responsabilidades, quando, por que, como e onde devem ser executadas as atividades bem como os registros utilizados para assegurar o cumprimento das operações (SESC, 2017; SILVA JR, 2005).

O PORQUÊ DO TRABALHO

A manipulação de alimentos realizada de forma inadequada em uma Entidade Social pode comprometer a segurança dos alimentos acarretando em prejuízo na saúde de seus atendidos através de toxinfecções, comprometimento da sua

imagem, multas e até mesmo o encerramento de suas atividades. Ao mesmo tempo, registra-se um crescente aumento da prevalência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) em todas as regiões do país. Diante de tais problemáticas, pressupomos que a capacitação de agentes multiplicadores nas oficinas de BPMA pode ser uma ferramenta para mudança das práticas no dia-a-dia das entidades no âmbito higiênico-sanitário da Segurança Alimentar e Nutricional, beneficiando a população atendida pelo PMBS.

AMBIENTE E CONTEXTO QUE GEROU A NECESSIDADE DE IMPLANTAÇÃO

A preocupação com a questão das BPMA sempre esteve presente no âmbito de atuação do PMBS. Para a inclusão de uma entidade social no programa alguns critérios devem ser atendidos, dentre eles preparar e servir refeições nas dependências da entidade e para tal, possuir cozinha com condições de produzir e manipular alimentos. Contudo, uma pesquisa realizada pelo Sesc junto à 286 Entidades Sociais entre janeiro e maio de 2018 revelou a necessidade de aprofundamento desse tema. Deixamos de realizar apenas uma palestra e criamos a capacitação através de oficinas, aumentando a carga horária e realizando um diagnóstico inicial e um diagnóstico final. Ao mesmo tempo a atividade deixou de ser meramente expositiva e passou a contar com dinâmicas e atividades que integrasse mais os participantes através de uma metodologia ativa, tornando o conhecimento mais acessível.

PRINCIPAIS PREMISSAS

Dentre as principais premissas que sustentam o presente projeto, destacamos o entendimento de que a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) se caracteriza

pela garantia do direito humano ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso as demais necessidades essenciais. A SAN aborda também a garantia da qualidade biológica e higiênico-sanitária dos alimentos (BRASIL, 2013).

No que diz respeito às DTA's, entende-se no presente projeto que são doenças atribuídas à ingestão de alimentos ou água contaminados, geralmente, trata-se de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, algumas vezes acompanhadas de febre, podendo ainda haver outros sintomas de acordo com o contaminante envolvido. No Brasil, a maioria dos casos (36,5%) ocorrem nas residências e 15,4% nos estabelecimentos comerciais, quanto as regiões, 39,1% dos casos acontecem na região sudeste e 33,7% na região sul. (BRASIL, 2018)

Acerca das BPMA, parte-se no presente projeto do entendimento de que são regras que, quando praticadas, ajudam a reduzir os perigos, ou contaminação de alimentos. O Regulamento Técnico de BPMA é contemplado pela RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece os procedimentos que garantem as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

A partir dos procedimentos de BPMA, é necessário que os manipuladores de alimentos sejam orientados e treinados sobre os cuidados na aquisição, acondicionamento, manipulação, conservação e exposição ao consumo dos alimentos, sobre a estrutura física e higiênico-sanitária do local de manipulação. Uma forma fácil e eficaz de fornecer conhecimentos a eles são os treinamentos ou capacitações, os quais visam não somente à multiplicação de conhecimentos, mas também à mudança de comportamento e atitudes.

O treinamento consiste em um processo contínuo e planejado, sendo necessária a fiscalização constante por parte de um responsável, para que o

programa de capacitação de manipuladores e implantação de novas práticas obtenha êxito. No tópico seguinte será explicitada a metodologia que foi adotada para o presente projeto.

METODOLOGIA DE DESENVOLVIMENTO

Para a efetividade dos POPs é necessária a devida capacitação para execução de cada procedimento de sua responsabilidade. A capacitação é recomendada pela legislação, a qual estabelece que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas. Devendo esta ser periódica e comprovada mediante documentação (GERMANO, GERMANO, 2001; SILVA JR, 2005; BRASIL, 1997; BRASIL, 2002).

Desta forma, a fim de contemplar todas as informações necessárias, tendo o participante como protagonista na busca de novos conhecimentos, as capacitações foram organizadas de forma a contemplar mais atividades práticas e dinâmicas. Foram definidos 3 (três) encontros com o mesmo grupo, com duração de 2 (duas) horas cada, conforme conteúdo descrito abaixo:

- Encontro 1- O Manipulador de Alimentos: Orientações sobre contaminação, higiene pessoal e cuidados pessoais para manipular alimentos;
- Encontro 2 - Estrutura e Equipamentos: Abordagem da estrutura adequada para fornecimento de refeições e cuidados com utensílios e equipamentos utilizados;
- Encontro 3 - Cuidados com os Alimentos: Orientações sobre o armazenamento, preparo e distribuição adequada de alimentos e refeições;

Foi realizado um levantamento de conhecimentos prévios e adquiridos, através do preenchimento de um questionário estruturado contendo 20 questões de verdadeiro ou falso sobre as BPMA. O questionário foi aplicado no primeiro encontro, antes da realização das atividades e no último encontro após a última atividade do projeto. O objetivo da aplicação do mesmo, foi mensurar os conhecimentos adquiridos pelos participantes ao longo dos 3 encontros. No quadro 1, buscamos apresentar o esqueleto do projeto, incluindo os passos seguidos desde a identificação do problema que motivou a criação do projeto até a solução planejada.

Quadro 1: Esqueleto do projeto “Capacitação em BPMA”

Problema que motivou a criação do presente projeto	Carência de conhecimento sobre BPMA, identificada por uma pesquisa do Sesc que revelou apenas 26% das entidades sociais atendidas conhecem e aplicam as recomendações
Contexto social do problema	Aumento das DTAS Segurança Alimentar e Nutricional (necessidade de acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequadas)
Contexto em que o presente projeto está inserido	Programa Mesa Brasil Sesc, que possui como eixo central a realização de ações educativas com objetivo de manipular alimentos de forma segura, saudável e sustentável
Solução que o presente projeto apresentou	Mudança na metodologia das ações educativas de BPMA, com aumento da carga horária e inclusão de avaliação de conhecimentos
Resultados esperados	Aumento dos conhecimentos sobre a temática das BPMA
Forma de diagnóstico e medição dos resultados	Questionário pré e pós realização das capacitações sobre os conhecimentos acerca das BPMA

CORPO DO TRABALHO

DIAGNÓSTICO INICIAL

Dentre os procedimentos do PMBS, há um processo de monitoramento das entidades sociais, que consiste em uma visita técnica realizada ao longo do ano para verificar a adequação aos parâmetros higiênico-sanitários, bem como o andamento das atividades e da parceria com o Programa. Entre janeiro e maio de 2018 foram visitadas 286 entidades sociais, e esse processo resultou em uma pesquisa acerca das demandas e necessidades dessas organizações.

Na análise dos dados observou-se que com relação à questão sobre conhecimento e aplicação das recomendações da RDC 216: 9 entidades (3%) Não tem conhecimento e não segue nenhuma recomendação; 12 entidades (4%) Tem conhecimento, mas não aplica as recomendações; 23 entidades (8%) Não tem conhecimento, mas já segue algumas recomendações; 168 (59%) Tem conhecimento e aplica parcialmente as recomendações e 74 (26%) Tem conhecimento e aplica todas as recomendações. Assim, os dados da pesquisa revelaram que apenas um quarto das Entidades Sociais declarou que conhece e aplica as recomendações, o que pode constituir-se em um risco no que diz respeito aos princípios da Segurança Alimentar e Nutricional.

Diante deste cenário e da importância da adequada manipulação de alimentos para a oferta de uma alimentação segura ao público atendido, foram realizadas três mudanças na metodologia das ações educativas focadas em BPMA. Primeiramente, ampliou-se a carga horária: ao invés de realizar a capacitação através de uma palestra expositiva com duração de 2 (duas) horas, planejou-se uma capacitação mais completa através de 3 (três) oficinas, com duração de 02 horas

cada, totalizando 6 (seis) horas de treinamento. Em segundo lugar, criou-se um questionário de conhecimentos, com o objetivo de mensurar o resultado da nova metodologia e em termos de conhecimentos sobre a temática. Por fim, a metodologia ficou mais participativa, através da inclusão de dinâmicas de grupo, propiciando o protagonismo do participante como agente de conhecimento.

OBJETIVO GERAL

Promover conhecimentos acerca das BPMA por meio de uma abordagem educativa sobre os aspectos relacionados à RDC 2016/2004 e Portaria 78/2009.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Realizar uma capacitação com ênfase nos principais riscos relacionados às BPMA.

Avaliar o conhecimento pré e pós as atividades.

Incentivar a participação ativa dos educandos no processo de aprendizagem.

LOCAL E PÚBLICO BENEFICIADO

Os locais de encontro do público para a aplicabilidade do projeto foram disponibilizados por duas entidades sociais atendidas pelo PMBS, o auditório de um parceiro do PMBS e em três unidades do SESC, sendo duas de Porto Alegre e uma de Canoas, de fácil acesso às entidades da região.

O projeto foi realizado com representantes de entidades sociais atendidas pelo PMBS na cidade de Porto Alegre/RS, que ofertam serviços de educação infantil, serviço de convivência e fortalecimento de vínculos (SCFV), instituições de longa permanência de idosos, comunidades terapêuticas e casas lares. As oficinas

do projeto foram realizadas no período de agosto de 2018 a março de 2019, conforme o Quadro 2:

Quadro 2 - Realização do Projeto Oficinas de BPMA

Turma	Datas	Local	Nº participantes	Nº Entidades Sociais
1	30/08/18 06/09/18 13/09/18	Sesc Canoas	15	4
2	24/10/18 31/10/18 07/11/18	Instituto Providência	4	1
3	19/11/18 03/12/18 17/12/18	CEDEL	4	4
4	12/11/18 26/11/18 10/12/18	Sesc Protásio	7	7
5	09/01/19 17/01/19 24/01/19	Sesc Centro	22	22
6	07/02/19 14/02/19 21/02/19	Sindiatacadistas	35	35
7	11/03/19 18/03/19 25/03/19	Sesc Protásio	25	25

O número de participantes variou em cada local, considerando a disponibilidade dos parceiros e entidades, que participaram conforme convite. Algumas entidades sociais enviaram mais de um participante por oficina ou enviou participantes para duas ou mais turmas.

METODOLOGIA

O trabalho foi elaborado pela equipe de nutrição responsável pelas ações educativas do PMBS a partir de pesquisa bibliográfica, construção de projeto escrito, bem como dinâmicas e materiais, escolha e contato com os locais para realização

das atividades e elaboração de questionário para a mensuração de conhecimentos. As atividades foram realizadas através de oficinas onde foram utilizados como ferramentas educativas: Aula expositiva com recursos áudio visuais, vídeos, filmes, atividades práticas em grupo e rodas de debate.

As ações educativas consistiram em três encontros com frequência quinzenal ou semanal, variando de acordo com o local, com duração de duas horas cada, conduzido pela nutricionista e estagiárias de nutrição. 0

A abordagem do conteúdo aconteceu de forma simples, evitando termos técnicos e com vocabulário que possibilitasse que o indivíduo participasse da construção do seu aprendizado, envolvendo o educando na construção do conhecimento, através da teoria e da prática, como forma de iluminar e possibilitar a reflexão sobre seu fazer cotidiano. Abaixo segue descrição dos temas abordados em cada um dos 3 (três) encontros.

Encontro 1: O manipulador de alimentos

No início do primeiro encontro foi realizada uma breve apresentação sobre o PMBS, a RDC 216/2004 e a Portaria 78/2009, além de ser aplicado um questionário para preenchimento, com o intuito de mensuração do conhecimento prévio dos participantes. A educação é uma forma de conscientização que busca prevenir ou minimizar as más condutas do manipulador. O processo educativo é complexo e por este motivo deve ser encarado com responsabilidade e competência. O questionário era constituído de 20 sentenças para sinalização se as mesmas eram verdadeiras (V) ou falsas (F), com tempo de preenchimento de aproximadamente 15 minutos e de caráter anônimo.

O primeiro encontro teve como objetivo promover conhecimento do conceito de BPMA e contextualizar o papel fundamental do manipulador de alimentos na construção da prevenção de surtos de DTA's nas instituições sociais. As BPMA compreendem requisitos relacionados às instalações, a higiene do pessoal, do local e dos equipamentos e utensílios, além da descrição dos procedimentos da unidade. Inicialmente as facilitadoras da atividade conduziram uma dinâmica de integração com o intuito do grupo se conhecer, tornando a apresentação de uns aos outros de forma agradável e com um clima descontraído, facilitando o entrosamento entre o grupo.

Para iniciar o conteúdo foi apresentado, através de recurso multimídia, a conceituação de BPMA e DTA'S, bem como suas possíveis causas. Segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), 77 milhões de pessoas adoecem anualmente devido ao consumo de alimentos contaminados nas Américas e mais de 9 mil falecem anualmente em decorrência destas patologias, também nas Américas 31 milhões de crianças com menos de 5 anos contraem alguma doença por meio de alimentos. Em relação às DTA'S, foi exposto vídeo de uma reportagem sobre surto alimentar em escola de educação infantil, com um momento de reflexão e debate após a exibição.

Na sequência, realizou-se uma dinâmica sobre os agentes contaminantes, onde são dispostos três recipientes em que os participantes devem depositar as imagens de contaminantes correspondentes a sua origem: físico, químico e biológico. Para finalizar esta dinâmica, as mediadoras realizam uma conversa sobre a classificação dos contaminantes.

Desde sua fonte até o consumidor final, o alimento percorre um caminho e toda pessoa que participa dele, em qualquer etapa, é considerada manipulador de

alimentos. Para trabalhar higiene e segurança do manipulador de alimentos foi realizada uma dinâmica que propunha a preparação do manipulador para o trabalho, nesta atividade os participantes foram divididos em dois grupos e recebiam materiais como: jaleco, touca de pano, touca descartável, luvas descartáveis, jaleco descartável, presilha de cabelo e avental de pano, devendo escolher um participante por grupo para ser o manipulador de alimentos. Após a finalização, as facilitadoras avaliavam o manipulador paramentado e explicavam ao grande grupo os cuidados com a higiene, uniformização e segurança do manipulador.

O último tema abordado neste encontro é a lavagem de mãos, através de atividade onde dois participantes são vendados e orientados a higienizar as mãos com tinta guache. Ao final, são retiradas as vendas dos participantes, analisadas as partes comumente esquecidas durante o processo de lavagem de mãos e o passo a passo da correta higienização é demonstrada. Entrando em contato direto com os alimentos o manipulador representa o principal veículo de contaminação, através de suas mãos, ferimentos, boca, cabelos, unhas e pele, por exemplo.

Com o objetivo de promover o protagonismo dos participantes na construção dos conhecimentos, além de incentivar a participação ativa dos mesmos durante toda a ação, ao final do encontro, foi solicitado que os participantes elaborassem cartazes com suas facilidades e obstáculos em relação ao cumprimento das boas práticas direcionadas a higiene e uniformização do manipulador em seu ambiente de atuação.



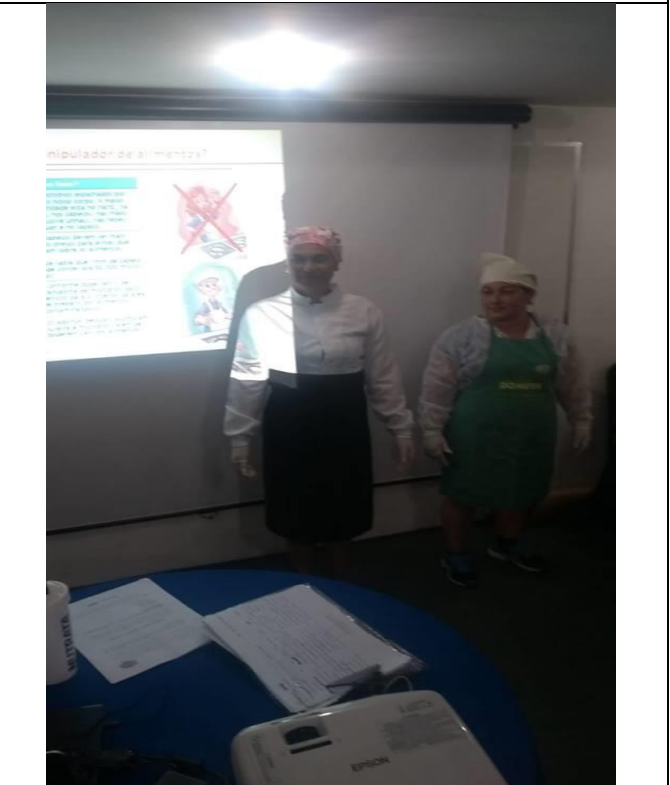
Dinâmica sobre Tipos de contaminantes



Apresentação dos conteúdos



Dinâmica sobre Lavagem de mãos



Dinâmica sobre uniformização do manipulador

Encontro 2: O ambiente de trabalho

O segundo encontro teve como objetivo desenvolver as BPMA relacionadas ao ambiente de trabalho, incluindo: conservação, organização, higiene e assepsia das instalações física, equipamentos e utensílios utilizados na produção de alimentos.

O encontro inicia com a dinâmica “Certo X Errado do ambiente de trabalho”, onde os participantes recebem dois cartazes e imagens de ambientes em conformidade com a legislação e de ambientes com não conformidades, sendo orientados a elaborem dois cartazes com as imagens correspondentes ao certo e errado. Quando finalizada, as mediadoras abordam o conteúdo dos cartazes orientando como deve ser o ambiente de armazenamento e manipulação de alimentos de acordo com as normas higiênico-sanitárias, utilizando de recurso multimídia. A higiene das instalações, pias e mesas, câmaras, refrigeradores e despensas é indispensável para impedir a contaminação dos alimentos. Devem ainda ser bem iluminadas, ventiladas e com janelas e portas protegidas para evitar a entrada de vetores.

Em um segundo momento, ainda através de recurso multimídia, foi abordado o tema da higienização e conservação dos utensílios e materiais de limpeza durante a manipulação de alimentos. Ao mesmo tempo, debateu-se sobre o uso de utensílios de madeira, higienização de talheres, higienização de esponjas e panos não descartáveis e forma adequada de armazenamento de utensílios e equipamentos. Também foram trabalhadas as necessidades e frequência da realização do Controle de Pragas e Limpeza de Caixa D'água, bem como destacada a necessidade e obrigatoriedade destes procedimentos serem realizados por equipe especializada para tal.

O tópico seguinte abordado neste encontro referiu-se às planilhas de controle utilizadas, demonstrando modelos de planilhas de controle, como controle de temperatura de balcão térmico, controle de frequência de higienização de equipamentos, controle de temperatura de refrigerador, dentre outras, salientando as principais planilhas, sua função e importância do correto preenchimento.

Para finalizar o encontro, foi solicitado que os participantes elaborassem cartazes com suas facilidades e obstáculos em relação ao cumprimento das boas práticas direcionadas ao ambiente de manipulação de alimentos.



Encontro 3: Alimentos

O terceiro encontro teve como objetivo desenvolver as BPMA com enfoque na recepção, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos. A produção de alimentos, o transporte, o tratamento industrial, a estocagem e as embalagens constituem importantes fatores de risco para higiene das matérias primas.

Iniciou-se este encontro, com uma atividade que propõe a recepção e armazenamento de alimentos e produtos. Na dinâmica foram dispostas embalagens de alimentos não perecíveis e perecíveis, e foi solicitado aos participantes que selecionassem os alimentos e produtos que estão em condições de serem recebidos, levando em consideração validade, integridade das embalagens e procedência, identificando se serão armazenados em ambiente seco e com temperatura ambiente, sob refrigeração ou congelamento. Após as mediadoras destacaram ao grupo as características que devem ser observadas no momento da recepção e armazenamento dos alimentos e produtos, e também o armazenamento dos produtos após abertos ou higienizados. Salientou-se também a importância da escolha dos fornecedores e verificação da procedência dos alimentos e produtos. A escolha do fornecedor deve garantir registro nos órgãos competentes e é sempre importante ressaltar que devem ser realizadas visitas para analisar o local de produção e o registro das observações. Quanto ao recebimento da mercadoria é importante observar as condições do transporte e do entregador, que deve estar de acordo com a legislação e devem ser verificados e registrados os controles de qualidade da matéria prima recebida. No momento da estocagem, os alimentos devem ser armazenados em local apropriado com monitoramento de temperatura, cabendo ressaltar que as temperaturas dos equipamentos devem ser registradas.

Seguindo o encontro, foi aberto debate em relação as formas de descongelamento utilizadas pelos participantes nas entidades que laboram. Através de material expositivo foi abordado o congelamento e descongelamento seguro de alimentos, reforçando que as únicas formas adequadas de descongelamento são sob refrigeração, no micro-ondas ou diretamente no processo de cocção.

A contaminação cruzada é a transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros. A contaminação cruzada foi abordada utilizando vídeo e explicação conceitual fornecida pelas palestrantes, utilizando de exemplos para sanar possíveis dúvidas.

A temperatura dos alimentos foi tratada em apresentação que contém informações sobre temperaturas adequadas na cocção de alimentos e distribuição, além do tempo de exposição das preparações tanto em temperatura ambiente quanto em temperatura controlada em balcão térmico quente ou frio, ou recipiente utilizado no porcionamento, durante o tempo de distribuição das refeições. Neste mesmo momento, são conceituadas as definições de sobra e resto.

Em relação a higienização de hortifrúti foi apresentado um vídeo contendo o passo a passo do processo de higienização, após foi distribuído papel pardo e canetas para elaboração de cartaz informativo com o passo a passo da higienização de hortifrúti. Fazendo uso da elaboração do cartaz contendo os procedimentos para higienização, as facilitadoras explicaram o conceito de POP, além de salientar que a Higienização de Hortifrúti é um exemplo de POP. O papel da supervisão como facilitador e instrumento para assegurar as BPMA, sendo o último ponto destacado pelas facilitadoras.

Para contemplar de forma resumida os conteúdos abordados nos três encontros, projetou-se vídeo da OMS que destaca as “Cinco chaves para uma alimentação mais segura”, abrindo espaço para uma reflexão dos participantes sobre as atividades realizadas e momento para sanar dúvida. Marcando o final do projeto, foi realizada a reaplicação do questionário para mensuração do conhecimento adquirido durante os encontros e uma conversa de avaliação.

	
Apresentação dos conteúdos	Aplicação do questionário

ORÇAMENTO

Item	Valor por oficina	Valor total (x21)
Material de escritório	-	R\$ 150,00
Material didático	-	R\$ 200,00
Deslocamentos	R\$ 60,70	R\$ 424,91
Horas dos Recursos Humanos	R\$ 134,97	R\$ 2.834,32
TOTAL		R\$ 3.609,23

RECURSOS HUMANOS

São mantidos pelo Sesc para operacionalização do PMBS, os seguintes recursos humanos diretamente envolvidos no projeto: Nutricionista com 40 horas semanais e 2 estagiárias com carga horária de 6 horas diárias. No caso específico do presente projeto, a nutricionista dedicou 106 horas (64 horas de planejamento e 42 horas na execução das oficinas) e as estagiárias 90 horas cada (48 horas de planejamento e 42 horas na execução das oficinas).

PARCERIAS

A articulação de parcerias foi essencial para realização das atividades. Na cedência de local para realização do presente projeto, além das entidades sociais participantes que disponibilizaram a sua estrutura, o Sindiatacadistas de Porto Alegre e outras unidades do SESC em Porto Alegre e Canoas foram parceiros. Na pesquisa realizada no início de 2018 que revelou a necessidade do presente projeto, os alunos do curso de extensão em Responsabilidade Social do curso de Graduação em Serviço Social do IPA atuaram tanto na coleta de dados quanto na análise que embasou o planejamento do presente projeto.

RESULTADOS

Conforme já elucidado, as atividades do projeto aconteceram de agosto de 2018 a março de 2019, com a realização de 7 (sete) turmas com 3 encontros, atingindo 96 participantes adultos, sendo estes profissionais ou voluntários oriundos de 83 entidades sociais convidadas, abrangendo os municípios de Alvorada, Cachoeirinha, Canoas, Gravataí, Porto Alegre, São Leopoldo e Viamão.

O questionário de conhecimento abordou questões básicas de conhecimentos sobre BPMA nos âmbitos de manipulação, estrutura e cuidados com os alimentos.

Na análise dos dados obtidos na aplicação do questionário inicial e final verificou-se que houve um aumento significativo nos conhecimentos adquiridos pelos participantes em 90% das questões analisadas, conforme pode ser observado na tabela 01.

Tabela 1 – Questionário Pré e Pós Projeto BPMA

Assinale com V (verdadeiro) ou F (falso) as afirmações que seguem:	Acertos Pré		Acertos Pós	
	n	(%)	n	(%)
Lixeiras sem pedal são permitidas, desde que mantenha-se o lixo sempre tampado.	40	(42%)	60	(65%)
Bactéria é um exemplo de Contaminação Física.	31	(32%)	40	(43%)
Detergente é um exemplo de Contaminação Biológica.	60	(63%)	43	(46%)
Para descongelar um alimento, devemos mergulha-lo em uma vasilha com água e deixar que ele descongele em temperatura ambiente.	65	(68%)	87	(94%)
Podemos utilizar o micro-ondas para descongelar um alimento ou coloca-lo na geladeira até que descongele.	74	(77%)	88	(95%)
No local de manipulação é permitido o uso adornos, maquiagem e sapato aberto.	84	(88%)	84	(90%)
O jaleco e a touca são itens indispensáveis para o manipulador de alimentos.	91	(95%)	93	(100%)
O uso de luvas descartáveis é obrigatório para manipular alimentos.	34	(35%)	77	(83%)
Um alimento vencido pode ser consumido.	88	(92%)	90	(97%)
Um alimento prestes a vencer pode ser congelado para ter sua validade prolongada.	73	(76%)	77	(83%)
Congelar alimentos mata bactérias, pois elas não sobrevivem em baixas temperaturas.	65	(68%)	80	(86%)
Latas amassadas não apresentam risco de contaminação e podem ser utilizadas.	75	(78%)	72	(77%)
Sempre devo higienizar todas as embalagens antes de utiliza-las, pois podem estar sujas e ao abrir posso contaminar o alimento em seu interior.	86	(90%)	85	(91%)
Para higienização de frutas e vegetais deve-se deixar de molho em solução de água com vinagre por 10 minutos.	36	(38%)	77	(83%)
Os alimentos devem ser armazenados em local próprio, separados dos produtos de limpeza, em ambiente limpo e arejado, não encostados na parede e nem no chão.	92	(96%)	91	(98%)
O alimento pronto pode ficar exposto em temperatura ambiente por até 60 minutos.	38	(40%)	45	(48%)
Quando expostos no buffet a temperatura que o alimento deve ficar é 60°C por no máximo 6 horas.	54	(56%)	65	(70%)
Ao receber os ovos, estes devem ser imediatamente higienizados antes de guardar na geladeira.	28	(29%)	82	(88%)
A coleta de amostras das preparações não é obrigatória.	72	(75%)	80	(86%)
Alimentos expostos no buffet podem ser reaproveitados.	82	(85%)	87	(94%)

A questão na qual houve o aumento mais significativo de acertos foi com relação a higienização de ovos, onde inicialmente apenas 29% acertaram a afirmativa enquanto 88% acertaram a questão no final do último encontro, um aumento de 59% no conhecimento do tema.

Podemos também destacar a questão relativa à higienização de frutas e vegetais que obteve um aumento de 45% de acertos, entre o questionário inicial (38%) e o final (83%).

Dentre os dados mais relevantes, podemos verificar a melhora no conhecimento quanto à maneira adequada de descongelamento de alimentos onde as questões pertinentes tiveram 72,5% de acertos no questionário inicial e obteve-se um aumento de 22% em relação ao questionário final (94,5%).

Com relação aos manipuladores de alimentos haviam três questões pertinentes que obtiveram um aumento de 18% de acertos, sendo 72% inicialmente, aumentando para 91% ao final da capacitação.

Resultados qualitativos

Além dos dados quantitativos, são expressivos no que tange ao impacto da ação os relatos dos participantes que foram observados ao longo das ações. Logo abaixo estão transcritos alguns dos relatos dos participantes do projeto:

“Tenho tido um novo olhar para as atividades e, embora não esteja praticando algumas coisas, consigo perceber o que falta, o que temos que melhorar aqui na ONG. O curso me deu uma nova visão para aperfeiçoar meu trabalho, consigo avaliar melhor minhas atividades. Quero participar mais.”

(Diva Maria Taylor – ONG Chimarrão da amizade)

“Foi ótimo, muito dinâmico e prático, bem de acordo com a realidade da minha instituição e de outras também. Estou reorganizando o estoque, como também solicitando a compra de utensílios mais adequados e dando orientações para a cozinheira.”

(Claudia Klein – Escola Especial para Surdos Frei Pacífico)

“Valeu muito, a Nutricionista foi muito atenciosa. Só temos a agradecer, os cursos do SESC são ótimos. Estava tudo muito bom e acessível de compreensão.”

(Elisabeth - Instituição de Educação Infantil Madre Teresa)

“considero (a capacitação) de bom nível, segue os padrões dos demais cursos de boas praticas.”

(Lisa Engelmann – Casa de Amparo Mão de Deus)

“Após o treinamento me sinto com mais sabedoria em aplicar (os conhecimentos adquiridos)”

(Ana Agliardi – Lar do Idoso Nossa Senhora Aparecida)

INDICADORES DE AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO

Indicadores de abrangência

Nº de turmas realizadas	7
Nº de oficinas realizados	21
Nº de horas de capacitação	42
Nº de participantes nas oficinas	112
Nº de questionários pré-atividade	96
Nº de questionários pós-atividade	93
Nº de entidades sociais representadas	80
Nº de municípios abrangidos	7
Nº de pessoas atendidas pelas entidades sociais participantes	16.515

% de acertos no Questionário de conhecimentos

Comparando o número de acertos atingidos no questionário inicial e final, houve aumento do percentual de acerto em 90% das questões. No questionário final, os participantes atingiram 81% de acertos, o que representa um aumento de 15% em relação aos 66% de acertos atingidos no questionário inicial.

Desta forma, podemos concluir que os participantes melhoraram o seu índice de conhecimentos sobre o tema.

Processo de avaliação

O processo de avaliação das atividades ocorria de forma contínua, retirando as dúvidas dos participantes sobre o tema no decorrer ou após as atividades. A partir da correção do questionário inicial, era possível verificar quais temas os participantes tinham mais dificuldades para reforço durante os encontros.

CONCLUSÃO

O presente projeto foi motivado inicialmente por uma pesquisa realizada pelo Sesc junto à 286 Entidades Sociais atendidas pelo PMBS que revelou a carência das mesmas por conhecimentos sobre BPMA. Partindo do pressuposto de que tal carência constitui-se num risco importante para as Entidades Sociais, tendo em vista as possibilidades de contaminação alimentar, desperdício de recursos, transmissão de doenças por alimentação, entre outros, foi proposta a realização de capacitações com o objetivo de promover conhecimentos sobre BPMA. O questionário sobre conhecimentos de BPMA permitiu realizar um diagnóstico, bem como uma avaliação do impacto da ação junto aos representantes das Entidades Sociais. Os resultados revelaram um ganho importante de conhecimento em 90% das questões abordadas, com destaque para a adequada higienização de ovos, frutas e vegetais. Desse modo, conclui-se que o presente projeto pode ter sido fundamental para promover a segurança alimentar e nutricional do público atendido pelas 80 Entidades Sociais participantes do projeto, o que pode representar ganhos de saúde e qualidade de vida para mais de 16 mil pessoas. Considera-se que o presente projeto tem grande potencial de multiplicação, pois os representantes das entidades sociais compartilharão os conhecimentos em seus territórios. Assim, tais conhecimentos se manterão e perpetuarão à medida que incentivam a mudança de hábitos dos manipuladores. O Sesc realizará essa mesma metodologia em outras regiões que ainda não foram atendidas.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Portaria nº 326. Brasília: ANVISA, 1997. 10p.

BRASIL. Ministério da Saúde. 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 República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 set. 2004. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275 de 2002. Dispõe sobre o 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 República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 out. 2002. Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. SURTOS E DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS POR ALIMENTOS NO BRASIL. Ministério da Saúde. 2018.

FAOBR. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade. 2013.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo:Varela, 2001.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde do Estado. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para os cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 30 jan. 2009. p. 35.

SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela , 2005

SESC. DEPARTAMENTO REGIONAL. Procedimento Regional 03/11 Mesa Brasil Sesc/RS. – Porto Alegre: Sesc, 2017.

SESC. DEPARTAMENTO NACIONAL. Guia do Programa Mesa Brasil Sesc. – Rio de Janeiro: Sesc, 2017. 172p.

INFORMAÇÕES DOS AUTORES

Eduardo Danilo Schmitz – Gerente do Sesc Comunidade, Doutorando em Educação.

Priscilla Rohmann da Silva Rosa – Nutricionista do Programa Mesa Brasil, especialista em Nutrição Clínica.