

Diversidade alimentar, utensílios culinários e práticas de higiene na produção doméstica de alimentos na comunidade do Pachêco, Pesqueira-PE.

Arthur Silva¹, Victor Souza¹.

¹ Graduando. Curso de Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal Rural de Pernambuco.
arthurg5.3107@gmail.com

Palavras chaves: Gastronomia, Segurança Alimentar e Nutricional, Agreste pernambucano, BPF, Disponibilidade de alimentos.

INTRODUÇÃO

A cidade de Pesqueira está localizada no agreste pernambucano, possui cerca de 62.931 habitantes, com densidade demográfica em 63,21 hab/km², 49% da população com rendimento nominal mensal per capita em meio salário mínimo, 8,3% da população com trabalho registrado, a taxa de escolarização coloca a cidade na posição 3079^o de 5570^o dentre os municípios do país. (1)

O questionário de inquérito alimentar (QFCA) é uma ferramenta de análise de consumo populacional usada corriqueiramente por apresentar baixo custo, rápida aplicação e leitura dos resultados. Requer que o entrevistado se recorde a frequência que ingeriu cada item dentro das categorias dos alimentos analisados. (2)

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são métodos que devem ser seguidos afim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos produtos alimentícios, protegendo-os da contaminação por microrganismos que podem causar doenças nos humanos e são provenientes dos próprios manipuladores, do ambiente, da água, do lixo e de possíveis pragas e vetores. (3)

Neste sentido esse ensaio tem o escopo de averiguar a constituição majoritária dos componentes que integram a alimentação das famílias a qual compõe a comunidade do Pachêco, na cidade do agreste pernambucano de Pesqueira, além de verificar quais os utensílios mais usados nestes grupamentos familiares, durante o preparo de alimentos, e ainda investigar se e quais práticas de higiene na produção de alimentos são empregadas na rotina diária desta comunidade, para que diante dos resultados possa-se traçar o perfil da segurança alimentar vivenciada na região.

MATERIAIS E MÉTODOS

As entrevistas in loco ocorreram em setembro de 2017 durante ações de projetos de extensão promovidas em parceria da Universidade Federal Rural de Pernambuco com a prefeitura de Pesqueira.

O total de 12 representantes, das 16 famílias que formam a comunidade, foram entrevistados.

Para evitar possíveis constrangimentos, devido ao baixo índice de alfabetização, o entrevistador realizava anotações durante a conversa para que os interrogados não precisassem escrever.

O diálogo seguia o fluxo predeterminado conforme figura 1, mas a abordagem foi flexibilizada de forma a melhorar e simplificar a linguagem entre os interlocutores, dessa forma quem interrogava guiou a conversa em tom informal e próximo da linguagem usada pela comunidade.

A segunda etapa da entrevista pedia para que os entrevistados listassem livremente os itens questionários conforme lembrado.

As análises de percentual estatístico foram realizadas no software Excel 2013.

Figura 1. Inquérito de indicação alimentar.

Anamnese

1. Nome completo.

2. Sexo.

3. Quantos moradores vivem na sua casa?

4. Qual a sua ocupação/profissão?

5. Qual nível de escolaridade você concluiu?

6. Qual a principal fonte de renda da sua família?

Investigação alimentar

7. Quais são as frutas consumidas por sua família que você mais se recorda?

8. Quais são os cereais consumidos por sua família que você mais se recorda?

9. Quais são as carnes consumidas por sua família que você mais se recorda?

10. Quais são as verduras consumidas por sua família que você mais se recorda?

11. Quais são os utensílios de cozinha que sua família usa com maior frequência?

12. Quais práticas de higiene sua família realiza na produção de alimentos diariamente?

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre o rol de representantes familiares entrevistados 83.3% eram mulheres e 50% do total possuíam entre 20 a 30 anos completados. Neste sentido pudemos apontar que a representação da culinária familiar circunda a figura feminina na comunidade estudada em sua maioria percentual.

Em relação ao nível de instrução dos entrevistados 50% possuem ensino médio completo, 25% possuem ensino fundamental incompleto, 16.7% possuem o ensino fundamental completo e 8,3% médio incompleto, na data de entrevista.

Onze dos doze grupamentos familiares estudados responderam que a principal ocupação da família é centrada na agricultura de subsistência e apenas uma possuía uma fábrica de laticínios de pequeno porte. Dentre os grupos que se dedicavam a agricultura todos informaram que revendiam suas colheitas na feira livre da cidade, somente quando havia excedente entre a produção e o consumo próprio.

Quando questionados sobre quais as frutas mais consumidas em suas casas todos os representantes informaram o consumo de banana, metade disseram que é frequente o consumo de maçã e manga, 33.3% apontaram que é consumida laranja, 25% indicaram frequente a ingestão de abacaxi, goiaba e maracujá, 16.7% alegaram que melão, melancia, mamão, uva, acerola e pinha são presentes da dieta familiar e 8.3% afirmaram que graviola e ciriguela são consumidas com regularidade em suas casas.

Em seguida os entrevistados foram questionados sobre a fonte de carnes na alimentação diária, e 16.7% informaram consumir a proteína animal de origem das aves, 41.7% de origem bovina, 58.3% de origem suína e nenhuma das famílias informou consumir peixes e frutos do mar.

Para que facilitasse o entendimento dos entrevistados os itens cereais e leguminosas foram agrupados em uma única categoria, desta forma todas as famílias informaram consumir feijão, 83.3% indicaram comer arroz, 58.3% apontaram pro consumo regular de milho, 8.3% disseram comer fava.

No mesmo sentido as hortaliças foram agrupadas na categoria “verduras” para adequar a linguagem utilizada pelos membros da comunidade. Nesse sentido, alface e tomate figuraram o topo da lista de itens mais consumidos 66.7%, cenoura e coentro vieram após com 50% de indicação de consumo, batata com 41.7%, cebola com 33.3%, pimentão, cebolinho e jerimum com 16.7%, beterraba, chuchu, alho, quiabo, couve-flor, couve manteiga e repolho foram lembrados com 8.3% de frequência de consumo.

Dando seguimento a entrevista foi perguntado aos participantes quais dos utensílios culinários eram mais utilizados na rotina diária da casa. A panela de pressão apresentou o maior uso com 75% de indicações de uso, caçarola apresentou 41.7%, frigideira 33.3%, assadeira 25%, caldeirão 16.7%, já os itens fogão a lenha, fogão a gás, liquidificador, espremedor de alho, cuscuzeira e

colheres e conchas apareceram em 8,3% das respostas.

Quando confrontados sobre as práticas de higiene mais recorrentes em suas rotinas de preparo de alimentos a lavagens de mãos figurou 75% das respostas, lavagens de utensílios 50%, higienização dos insumos 25%, higienização do ambiente de manipulação e uso de equipamento de proteção individual apresentaram 8.3% de respostas.

Sendo a agricultura de subsistência fundamentada no plantio para consumo próprio, oposto a produção comercial (4), e esse ensaio realizado em um recorte temporal fixo a frequência alimentar pode sofrer variações em função da sazonalidade, disponibilidade de água, disponibilidade de sementes ou mudas.

O ministério da saúde recomenda a ingestão variada (“grãos, raízes, tubérculos, farinhas, legumes, verduras, frutas, castanhas, leite, ovos e carnes – e variedade dentro de cada tipo – feijão, arroz, milho, batata, mandioca, tomate, abóbora, laranja, banana, frango, peixes”) de alimentos para que atinja a homeostase e se consiga aporte nutricional suficiente para garantir a segurança alimentar da população brasileira. (5)

CONCLUSÃO

A situação de insegurança alimentar se torna nítida no momento em que a pouca diversidade alimentar, e com isso a diversidade nutricional, se torna pequena, no povoado do Pachêco, no município de pesqueira, construindo um cenário onde há acesso a poucos insumos e eles constituem grande parte da alimentação diária das famílias analisadas.

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Brasil em Síntese**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/pesqueira/panorama>. Acesso em: 19/05/2019.
- (2) RIBEIRO, A.C., SÁVIO, K.E., RODRIGUES, M.L.C.F., COSTA, T.H.M., SCHMITZ, B.A.S. **Validação de um questionário de frequência de consumo alimentar para população adulta**. Revista de Nutrição. v. 19(5). p.553-562.2006.
- (3) ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216 de 15/09/2004**.
- (4) Evangelista, F. R. **A AGRICULTURA FAMILIAR NO BRASIL E NO NORDESTE**. Banco do nordeste do brasil. Escritório técnico de estudos econômicos do Nordeste – ETENE.
- (5) Brasil. Ministério da Saúde. **guia alimentar para a população brasileira-2. ed., 156p. 2014**.