

Qualificação Em Higiene Para Produção De Alimentos No Lar: Uma Estratégia Aplicada Para Mulheres Usuárias De Cozinhas Comunitárias

Daniella Silva¹, Élcio Junior¹, Noadia Rodrigues².

¹Estudante de Graduação. Departamento de Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba

²Docente. Departamento de Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba

Daniellarocha94@gmail.com

Palavras chaves: Gastronomia, Boas Práticas de Fabricação, Segurança Alimentar, Treinamento, Manipulador de alimentos.

INTRODUÇÃO

As Cozinhas Comunitárias estão implantadas em áreas periféricas das cidades e são parte de uma extensa política de segurança alimentar e nutricional de âmbito federal no Brasil. Conforme o Ministério do Desenvolvimento Social (1) as cozinhas comunitárias garantem o direito a alimentação, se tornando uma rede de proteção social, atendendo grupos sociais vulneráveis à fome, porém a maior parte dessas cozinhas funcionam em condições higiênicas insatisfatórias ou regulares (2). Estas condições favorecem a incidência de doenças transmitidas por alimentos (DTA), que tem aumentando anualmente, se tornando um grave problema de saúde pública. Evidências comprovam que o ambiente domiciliar é responsável por quase metade dos casos de surtos de DTAs registrados. Estes dados demonstram a importância de ações voltadas para promover práticas adequadas de higiene e boas práticas para manipuladores de alimentos domésticos. As DTA que se originam em ambiente doméstico ocorrem, principalmente, devido a erros durante o preparo e armazenamento de alimentos, tais como, má higienização de mãos e de utensílios que proporciona contaminação cruzada. Outro problema comum é o limite de tempo e temperatura seguros para produção e distribuição de alimentos que são ultrapassados. Estes fatores promovem meios para o crescimento microbiano e/ou produção de toxinas que geram surtos de doenças.

O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma estratégia de qualificação em higiene para produção de alimentos seguros no âmbito doméstico às mulheres usuárias de cozinhas comunitárias.

MATERIAIS E MÉTODOS

As oficinas foram realizadas nas Cozinhas Comunitárias do município de João Pessoa-PB, localizadas nos Bairros dos Novais, Funcionários II, Gervásio Maia e Costa e Silva e contou com a participação de mais de 50 mulheres usuárias destas cozinhas comunitárias.

Foram elaboradas duas oficinas de capacitação com uso de estratégias lúdicas. A fim de que as usuárias pudessem compreender como praticar higiene na produção de alimentos, por meio das boas práticas de fabricação de alimentos, pode acontecer de forma simples prática e eficaz. As oficinas foram desenvolvidas a partir dos pontos de maior necessidade expressados pelas mulheres em reuniões realizadas nas cozinhas comunitárias. De acordo com suas reais dificuldades e adaptado ao ambiente de produção (cozinhas domésticas), de forma a obterem maior aplicabilidade. Com os temas das oficinas definidos, foram produzidos os materiais e dinâmicas para sua aplicação, tendo como base e princípios as normas de Boas Práticas que constam na Resolução 216/2004 da ANVISA (3).

Ao final das oficinas, as mulheres foram estimuladas a descrever a experiência vivida e explicar como se dá as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em ambiente familiar.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As oficinas foram realizadas nas Cozinhas Comunitárias do município de João Pessoa-PB, localizadas nos Bairros dos Novais, Funcionários II, Gervásio Maia e Costa e Silva e contou com a participação de mais de 50 mulheres usuárias destas cozinhas comunitárias. As estratégias de desenvolvimento das oficinas estão descritas na tabela 1.

Ao final das oficinas, as mulheres perceberam em si mesmas maior preocupação em produzir alimentos de forma e melhor entendimento das BPF e um apoio para consolidação dos grupos.

Tabela 1. Temas utilizados para o desenvolvimento das oficinas, assuntos abordados e dinâmicas

Tema	Assuntos abordados	Dinâmicas desenvolvidas
saúde do manipulador	lavagem de mãos, uso correto do álcool em gel, utilização de adornos, maneira correta de proteger os cabelos, utilização de celular e demais objetos que podem ser transporte para contaminação, a postura correta durante as preparações, forma eficaz de limpeza do ambiente e contaminação cruzada	banner contendo imagens criadas em formato de <i>emojis</i> para serem expostos a medida que os assuntos eram levantados para discussão em uma roda de conversa divertida e descontraída.
compra e armazenamento dos insumos	montagem de cardápio. Como armazenar, transportar e selecionar alimentos de forma correta.	Estes foram confeccionados em forma de botons. A seleção dos alimentos para confecção dos botons foi realizada com base nas práticas alimentares da comunidade. Foi confeccionada uma geladeira em forma de banner para que as mesmas pudessem “prender” as imagens como se estivessem armazenando os alimentos selecionados para o cardápio nos locais onde achassem mais adequados. Após a "escolha do cardápio e

aquisição dos insumos" e da "organização destes insumos na geladeira", as instruções foram compartilhadas, sempre de forma clara e dinâmica, possibilitando a fala de todas e o esclarecimento de dúvidas

CONCLUSÃO

As ações desenvolvidas geraram qualificação em Boas Práticas para as mulheres envolvidas e, além da promoção de saúde e segurança alimentar, tanto para os clientes daquelas que executam pequenas produções no lar para comercialização informal, quanto para os membros de suas famílias. Houve melhora de autoestima e o cuidado mútuo, o que foi evidenciado por meio de relatos

REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

- (1) Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação Departamento de Avaliação. Brasil; 2007.
- (2) DO NASCIMENTO, Juliana Corrêa; QUINTÃO, Denise Félix. Avaliação das condições de ambiência em três cozinhas comunitárias do município de Leopoldina (MG). REVISTA CIENTÍFICA DA FAMINAS, v. 8, n. 1, 2016.
- (3) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.