

# CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO IFAM – CAMPUS SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA NA REGIÃO DO ALTO RIO NEGRO DO AMAZONAS

## *Food Handlers Training at IFAM – Campus São Gabriel da Cachoeira in the High Region of the Black River of Amazonas*

Mirely Ferreira dos Santos, mirelyferreira05@gmail.com<sup>1</sup>

Claudiane de Menezes Ramos, uclaudiane@gmail.com<sup>2</sup>

**Resumo:** A segurança alimentar vem sendo um tema de destaque em todos os âmbitos de planos do governo, inclusive nas instituições educacionais, com a perspectiva de oferecer condições higiênicas nas práticas de manipulação e preparo dos alimentos, que devem ser eficazes para oferecer à população uma refeição/alimento isento de perigos para a saúde. Boa parte das enfermidades e surtos alimentares resulta do consumo de alimentos contaminados que ocorrem muitas vezes através da manipulação inadequada, bem como da forma de conservação e distribuição desses alimentos. O presente relato de experiência demonstra a execução da Capacitação de Manipuladores de Alimentos que trabalham no refeitório do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - *Campus São Gabriel da Cachoeira* que foi realizada durante os meses de junho a julho de 2015 e compreendeu quatro etapas distintas: aplicação de questionário estruturado para averiguar as noções de segurança alimentar dos profissionais manipuladores de alimentos, realização da capacitação, reaplicação de questionário estruturado para averiguar os conhecimentos adquiridos conforme a realização da capacitação e realização de observações não participativas. A capacitação de manipulação de alimentos constituiu uma prática importante para aprimorar os conhecimentos e serviços dos manipuladores, visando a uma melhor qualidade nas refeições ofertadas aos discentes.

**Palavras-chave:** Saúde e Higiene. Doenças Transmitidas por Alimentos. Segurança Alimentar.

**Abstract:** *Food security is a prominent theme in all areas of the government plans, including in educational institutions, with the prospect of providing hygienic conditions in handling and food preparation practices, which should be effective to provide the people a meal / food free from health hazards. Much of sickness and food disease outbreaks are resulting of the consumption of contaminated food that often occur through improper handling, as well as the form of conservation and distribution of food. This experience report shows the implementation of the Food Handlers Training working in the cafeteria of the Federal Institute of Education, Science and Technology of Amazonas - Campus São Gabriel da Cachoeira. The training occurred during the months of June and July of 2015 and comprised four distinct stages: structured questionnaire to assess food security notions of professional food handlers, completion of training, re-application of a structured questionnaire to assess the acquired knowledge during the realization of the training and performance of non-participatory observations. The training of food handling constituted an important practice to improve the knowledge and services of the handlers, seeking for quality in the meals offered to the students.*

**Keywords:** *Health and Hygiene. Foodborne Diseases. Food Safety.*

---

<sup>1</sup> Mestra em Ciências da Saúde – UFRR, Enfermeira, Instituto Federal do Amazonas, *Campus São Gabriel da Cachoeira* - IFAM/CSGC.

<sup>2</sup> Mestra em Agroecologia e Desenvolvimento Rural – UFSCAR, Bióloga, Instituto Federal do Amazonas - IFAM/CSGC.

## INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano com qualidade de vida e cidadania (BRASIL, 2004).

A segurança alimentar é direito de todos, ou seja, a garantia de acesso a alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, as quais contribuem para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana (BRASIL, 2008).

De acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe de regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, o manipulador de alimentos é definido como qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento (BRASIL, 2004).

Manipuladores de alimentos são pessoas que trabalham em diversos segmentos da cadeia alimentar, como os que produzem, vendem, transportam, recebem, preparam e servem o alimento. Esse profissional, como todo ser humano, é portador de micro-organismos na parte externa do seu corpo (mãos, pele e cabelos), na parte interna (boca, garganta e nariz) e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor), conforme relatados pela ICMS/IAMS (1997) e (CARDOSO, SOUZA, SANTOS, 2005).

As enfermidades de origem alimentar ocorrem quando uma pessoa contrai uma

doença devido à ingestão de alimentos contaminados com micro-organismos ou toxinas indesejáveis (FORSYTHE, 2005).

A manipulação inadequada dos alimentos, assim como a forma de conservação e distribuição desses alimentos podem gerar as enfermidades e os surtos alimentares.

A segurança alimentar vem sendo um tema de destaque em todos os âmbitos de planos do governo, inclusive nas instituições educacionais, com a perspectiva de oferecer condições higiênicas nas práticas de manipulação e preparo dos alimentos que devem ser eficazes para oferecer à população uma refeição/alimento isento de perigos para a saúde.

Uma das formas de maior transmissão de enfermidades de origem alimentar ocorre quando uma pessoa contrai uma doença devido à ingestão de alimentos manipulados inadequadamente por pessoas que trabalham em diversos segmentos da cadeia alimentar, especialmente pelo manipulador de alimentos. O profissional que trabalha nesse segmento, como todo ser humano, é portador de micro-organismos na parte externa do seu corpo, na parte interna e nas suas secreções, como já citado através da literatura pertinente.

O município de São Gabriel da Cachoeira se localiza em uma região do Alto Rio Negro do Amazonas onde há dificuldades de acesso aos alimentos e carência de profissionais capacitados para lidar com a manipulação de alimentos.

O objetivo da realização dessa capacitação foi acrescentar conhecimentos específicos a todos os participantes, bem como a compreensão da importância da alimentação saudável e das boas práticas na

manipulação dos alimentos, a fim de que, a partir da capacitação, os funcionários que trabalham no refeitório adotem medidas que visem a uma melhor qualidade de manipulação e preparo dos alimentos e que levem o conhecimento adquirido para o seu cotidiano e ponham em prática os hábitos alimentares saudáveis agregados a uma possível reeducação alimentar.

## **METODOLOGIA**

O relato de experiência aborda uma capacitação para os manipuladores de alimentos que trabalham no refeitório do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – *Campus* São Gabriel da Cachoeira. Este refeitório atende cerca de 800 discentes, com refeições durante os períodos da manhã, tarde e noite, dos cursos Integrados, Subsequentes e PROEJA.

A capacitação foi realizada nos meses de junho a julho de 2015, durante três semanas (29/06/2015 a 17/07/2015), totalizando uma carga horária de 30 horas. Ocorreu no período de segunda-feira a sexta-feira, com uma carga horária diária de 02 horas (13:00 às 15:00h), respeitando o fluxo da instituição e do trabalho dos funcionários.

A capacitação envolveu todos os funcionários que trabalham no refeitório do *Campus* São Gabriel da Cachoeira e lidam com a manipulação de alimentos, sendo um total de seis funcionários. Assim, os servidores capacitados serão propagadores de conhecimentos sobre boas práticas em manipulação de alimentos e oferecerão refeições de boa qualidade para os discentes.

A pesquisa compreendeu quatro etapas distintas:

- Aplicação de questionário estruturado para averiguar as características dos profissionais manipuladores de alimentos;
- Realização de palestras para capacitar os servidores;
- Reaplicação de questionário estruturado para averiguar os conhecimentos adquiridos conforme a realização da capacitação;
- Realização de observações não participativas.

Na primeira etapa da capacitação, houve a aplicação de um questionário estruturado para averiguar as noções de segurança alimentar dos profissionais manipuladores de alimentos, desta forma foi possível traçar o perfil dos funcionários. O questionário continha questões sobre “As características dos manipuladores de alimentos” e “Noções de segurança alimentar”.

O questionário foi aplicado a cada participante, baseado em um conjunto de questões objetivas e de múltipla escolha, descrevendo a amostra estudada, incluindo dados pessoais como gênero, estado civil, nível de escolaridade, profissão, renda e acesso aos meios de comunicação, bem como questões sobre a satisfação em preparar as refeições, participação em cursos na área de alimentos e percepção dos manipuladores em relação à segurança dos alimentos.

Os questionários foram distribuídos, sendo respondidos e devolvidos pelos participantes. Com a posse das respostas e diante das correções e observações realizadas através das mesmas, constataram-se as principais dúvidas sobre manipulação dos alimentos.

Diante das respostas obtidas na primeira etapa, foi possível verificar quais profissionais requeriam a realização de uma capacitação de manipulação de alimentos.

A segunda etapa está relacionada com a realização da capacitação e foi desenvolvida conforme a efetivação das palestras abordando temas relacionados às boas práticas e cuidados higiênicos na manipulação de alimentos, contaminação alimentar e doenças transmitidas por alimentos. Durante o evento, foram ministrados três módulos, a saber:

**Módulo I:** Planejamento Físico Funcional da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição);

**Módulo II:** Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos;

**Módulo III:** Doenças Transmitidas por Alimentos.

A capacitação ocorreu na sala de multimídia do *Campus*, através de palestras expositivas com auxílio de equipamentos de multimídia.

Durante as palestras também houve momentos de descontração com dinâmicas interativas entre as participantes, aplicação de exercícios referentes aos módulos trabalhados na capacitação e leitura de textos sobre doenças relacionadas a alimentos.

Na terceira etapa da pesquisa, foi reaplicado o questionário estruturado para verificar a transferência de informações e aquisição de conhecimentos para os manipuladores, conforme a capacitação realizada.

A quarta etapa se refere à realização de observações não participativas, presenciais e periódicas dos procedimentos

adotados em segurança alimentar pelos manipuladores de alimentos dentro do refeitório do *Campus*, desde a chegada do alimento até o seu consumo, baseado na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e na Portaria nº 854, de 4 de Julho de 2005, do Ministério da Defesa, no item que trata sobre os manipuladores, controle de saúde e higiene pessoal.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

No que tange às respostas obtidas sobre a aplicação do primeiro questionário de “Noções de segurança alimentar” antes da capacitação, o resultado do questionário foi classificado da seguinte forma:

- Excelente: quando o número de respostas positivas variou entre 91% e 100%;
- Bom: quando o número de respostas positivas variou entre 75% e 90%;
- Regular: quando o número de respostas positivas variou 50% e 74%;
- Ruim: quando o número de respostas positivas variou entre 30% e 49%;
- Péssimo: quando o número de respostas positivas foi abaixo de 30%.

Através dos resultados obtidos com a aplicação do primeiro questionário referente a “Noções de segurança alimentar”, o índice de acerto executado foi de 80%, o que na classificação de respostas positivas equivale a um resultado bom. Houve 10% de acertos correspondendo a regular, 5% excelente e 5% ruim. Portanto, identificou-se que não

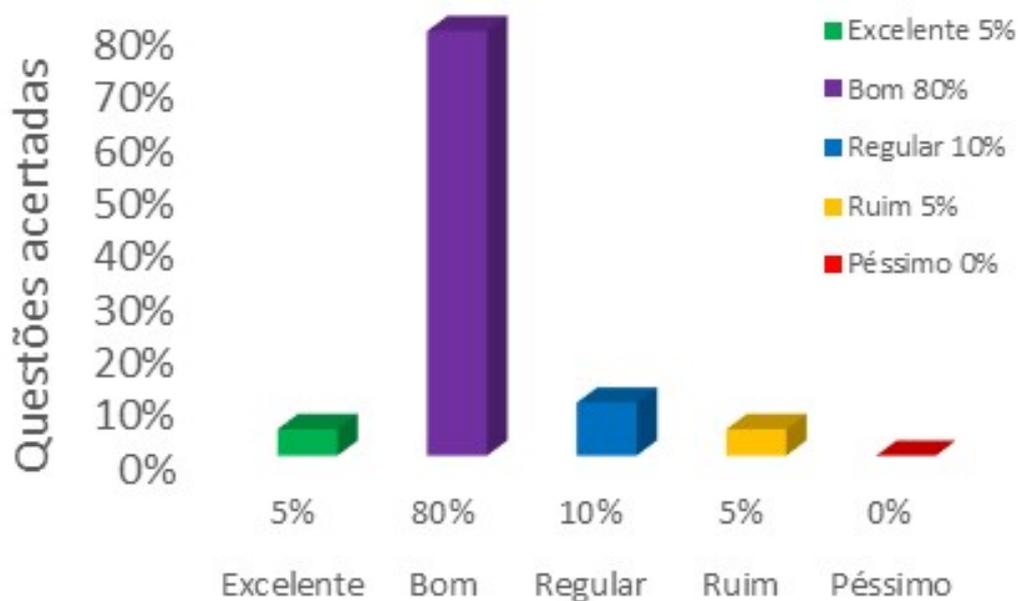


Ilustração 1. Índice de acertos de questões aplicadas aos manipuladores de alimentos.  
Fonte: SANTOS e RAMOS, 2015.

houve nenhum resultado como péssimo na classificação das respostas, dado este importante, pois demonstra a conscientização e a preocupação com a qualidade dos alimentos oferecidos aos discentes, conforme demonstra a Ilustração 1.

Faz-se necessário destacar que, mesmo a média de acertos tendo sido 80%, com um conceito considerado bom, os resultados de algumas questões foram preocupantes, referentes à lavagem das mãos, reaproveitamento de alimentos contaminados ou estragados e à realização de cursos na área de alimentos. Diante de tais dados, constatou-se que, dos 6 (seis) funcionários que trabalhavam no refeitório, 3 (três) nunca tinham realizado algum tipo de capacitação para manipular alimentos.

Nessa perspectiva foi realizada a capacitação dos manipuladores de alimentos com o intuito de avaliar os fatores de segurança alimentar através

das atividades desenvolvidas pelos manipuladores de alimentos, bem como mostrar as boas práticas na manipulação dos alimentos, o Planejamento Físico Funcional da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) e as doenças transmitidas por alimentos.

Após a realização da capacitação, foi reaplicado o questionário estruturado para averiguar os conhecimentos adquiridos e o resultado foi bastante positivo para as participantes da pesquisa, obtendo-se um índice de acerto com média total de 95%, equivalendo à categoria de resultado excelente e 5% bom, conforme a Ilustração 2.

No que tange às observações não participativas realizadas, constatou-se que a falta de materiais e a falta de fiscalização contínua também contribuem para falhas na higiene do manipulador. Conforme Hass e Larson (2007), os estudos observacionais fornecem uma melhor descrição de dados

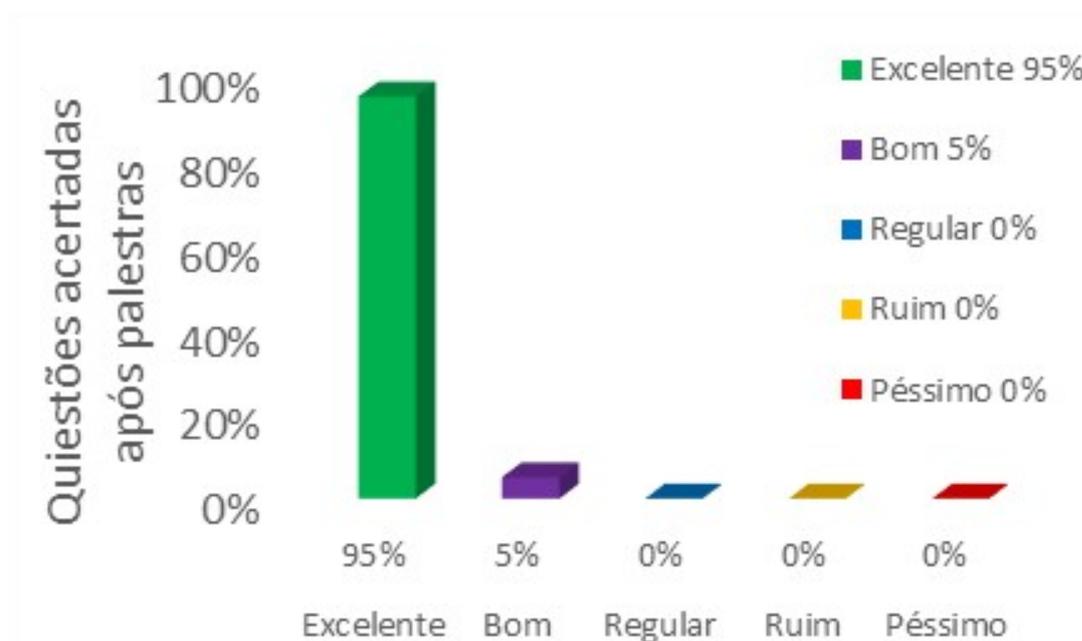


Ilustração 2. Índice de acertos de questões aplicadas após a realização das palestras aos manipuladores de alimentos.

Fonte: SANTOS e RAMOS, 2015

a respeito das práticas de higiene dos manipuladores, podem também influenciar em mudanças de comportamento no período da observação, devido ao fato dos manipuladores saberem que estão sendo observados.

Diante das observações realizadas foi possível implementar medidas perante às falhas presenciadas. Merecem destaque os cuidados e a importância da lavagem das mãos bem como o uso de luvas e toucas durante o preparo dos alimentos. Os próprios manipuladores relataram que não tinham o hábito de lavar as mãos frequentemente durante o manuseio dos alimentos, e a falta de costume em usar os equipamentos de proteção (luvas, touca, avental) contribuem para o desuso.

A qualidade dos alimentos é uma das maiores preocupações para se ofertar uma boa refeição, uma vez que o público alvo dos

manipuladores de alimentos que trabalham no refeitório desta instituição é cerca de 800 discentes. Dessa forma, a conscientização e o conhecimento das boas práticas em manipular os alimentos, repassados através da capacitação, poderão contribuir para a redução da incidência de doenças transmitidas por alimentos e melhorar a oferta de refeições saudáveis aos discentes usuários do refeitório.

Segundo Soares *et al.* (2012), as mãos são o mais importante veículo para a transferência de organismos a partir de fezes, locais da pele, nariz ou outro alimento. Estes organismos podem sobreviver na ponta dos dedos e outras superfícies por longos períodos de tempo e, em alguns casos, após a lavagem das mãos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A capacitação dos manipuladores de alimentos que trabalham no IFAM – *Campus São Gabriel da Cachoeira* teve um impacto positivo na assimilação dos conhecimentos por parte dos participantes. Na perspectiva do que foi apresentado, constatou-se que os participantes com dúvidas, principalmente no que se refere às questões aplicadas durante a primeira etapa da pesquisa, foram sanadas.

Desse modo, considera-se que os objetivos desta ação de extensão foram atingidos, uma vez que se conseguiu realizar uma capacitação para os manipuladores de alimentos que trabalham no refeitório do *Campus São Gabriel da Cachoeira*. A capacitação de manipulação de alimentos constituiu uma prática importante para aprimorar os conhecimentos e serviços dos manipuladores, visando a uma melhor qualidade nas refeições ofertadas aos discentes.

A necessidade de maior atenção na área de segurança alimentar é evidente para a oferta de refeições isentas de micro-organismos. Portanto, considera-se que a ação descrita foi de extrema importância para melhorar a qualidade da saúde do público discente que se alimenta diariamente na instituição.

Após a conclusão da capacitação, os participantes receberam certificados emitidos pela Coordenação Geral de Produção de Extensão do IFAM – *Campus São Gabriel da Cachoeira*.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Secretaria de Vigilância em Saúde. *Manual integrado de prevenção e controle de*

*doenças transmitidas por alimentos*. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil 2008*. Portal da Saúde. Disponível em: <[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/apresentacao\\_dta.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/apresentacao_dta.pdf)>. Acesso em: 21 mar. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. Resoluções. *Resolução RDC 216 de 15 de Setembro de 2004*. Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 23 mar. 2015.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm)>. Acesso em: 25 set. 2015.

CARDOSO, R. de C. V.; SOUZA, E. V. A. de; SANTOS, P. Q. dos. Food and nutrition units at the Federal University of Bahia campuses (Brazil): a study from the food safety perspective. *Revista de Nutrição*, Campinas. v.18, n. 5, p.669 - 680, 2005.

ICMS (Comissão Internacional para Especificações Microbiológicas em Alimentos da IAMS); IAMS (União Internacional das Sociedades de Microbiologia). *APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos*. São Paulo: Varela, 1997. 377p.

FORSYTHE, S. J. *Microbiologia da Segurança Alimentar*. Porto Alegre: Artmed, 2005.

HASS, J.P. LARSON, E.L. Measurement of compliance with hand hygiene. *Journal of Hospital Infection*, v. 66, p. 6-14, 2007.

SOARES, L.S. *et al.* Knowledge, attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci on hands of food handlers in the schools of Camaçari, Brazil. In: *Food Control*. 2012. Vol. 27, n. 1, pp. 206 – 213. DOI 10.1016/j.foodcont.2012.03.016. Disponível em: <<http://www.aginternetwork.net/whaleco>> e <[www.sciencedirect.com/whalecom0/science/article/pii/S0956713512001442](http://www.sciencedirect.com/whalecom0/science/article/pii/S0956713512001442)>. Acesso em: 30 out. 2015.