

## UM NOVO OLHAR SOBRE A CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Eluze Campos FIGUEIREDO<sup>1</sup>  
Rafael Bittencourt VIEIRA<sup>2</sup>  
Karina Zanoti FONSECA<sup>3</sup>

### RESUMO

As capacitações podem orientar o manipulador de alimentos para a prática de técnicas adequadas, porém, a forma com que os temas serão trabalhados poderá interferir diretamente no aproveitamento dos conteúdos. Questões relacionadas ao dia a dia dos funcionários e seus saberes pouco têm sido levadas em consideração ao se elaborar uma capacitação. O presente trabalho foi realizado no município de Santo Antônio de Jesus - BA durante os meses de julho a agosto de 2013 e teve como objetivo dar um novo olhar ao processo de capacitação de manipuladores de alimentos através da realização de um diagnóstico prévio, atividades de aprendizado e avaliação do seu impacto na mudança de hábitos. A metodologia contou com a observação da rotina dos funcionários de um restaurante comercial, tendo como apoio um *Check List* adaptado a fim de se construir um diagnóstico local. Após o término dessa etapa, foi realizada uma intervenção abordando os principais pontos de inadequação visualizados utilizando-se de uma capacitação dinâmica. Passados 60 dias, retornou-se ao estabelecimento inesperadamente, em dias alternados, e os mesmos instrumentos foram utilizados para reavaliar os resultados. Através da reavaliação, pode-se verificar que o diagnóstico prévio e a capacitação dinâmica contribuíram para a melhoria das práticas demonstrando a importância de se ter um novo olhar sobre os processos de capacitação para que essa seja capaz de ressignificar os conteúdos, promovendo resultados eficientes.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Capacitação em serviço. Alimentação coletiva.

### INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade básica e pode influenciar na qualidade de vida e saúde das pessoas, pois, relaciona-se com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde (ZANDONADI et al., 2007). Para tanto, a qualidade do alimento produzido, antes vista como um diferencial do estabelecimento tornou-se essencial na produção e comercialização de alimentos (NASCIMENTO; BARBOSA, 2007).

Deon et al. (2014, p.1554) conceituaram manipulador de alimentos como “Qualquer indivíduo que entre em contato com um produto alimentício nas etapas de recepção, produção, processamento, embalagem, armazenamento e venda de alimentos”.

Os cuidados que o manipulador de alimentos deve possuir com a higiene pessoal são fundamentais para a produção de alimentos seguros. A não observância desses aspectos

---

<sup>1</sup> Nutricionista, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, campus Santo Antônio de Jesus – BA, eluzecampos@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Graduando em Engenharia de Pesca, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, rafabvieira@yahoo.com.br

<sup>3</sup> Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, campus Santo Antônio de Jesus – BA, karinaposgraduacao@yahoo.com.br

durante a manipulação pode contribuir para que os manipuladores sejam os principais fatores de risco para a ocorrência de surtos de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) (REY; SILVESTRE, 2009).

A adoção de técnicas corretas de manipulação dos alimentos e a conscientização dos profissionais envolvidos são fundamentais como medida de controle das DVA, principalmente nos estabelecimentos que fornecem refeições coletivas. Os manipuladores de alimentos podem ser agentes disseminadores de microrganismos aos equipamentos, utensílios e aos alimentos. A detecção e a rápida correção das falhas no processamento dos alimentos, bem como a adoção de medidas preventivas, são as principais estratégias para o controle de qualidade (CARDOSO et al., 2004).

O manipulador de alimentos muitas vezes não recebeu treinamentos prévios e precisa então ser capacitado. A capacitação pode auxiliar o funcionário a adquirir eficiência no seu trabalho presente e futuro, uma vez que possibilita hábitos apropriados, habilidades, novos conhecimentos e atitudes. A busca pela qualificação tem exigido dos estabelecimentos a adoção de um modelo administrativo com ênfase na qualidade, produtividade e envolvimento dos membros da organização com os objetivos propostos (ABREU; PINTO; SPINELLI, 2013).

Muitas práticas educativas destinadas aos manipuladores de alimentos apresentam caráter normativo e disciplinador, desconsideram o ator envolvido na ação e, em geral, representam uma prescrição dotada de conceitos e orientações de cunho impessoal, técnico e objetivo, ainda que a situação real, onde os fatos do cotidiano se darão, seja subjetiva, afetiva e pessoal o que pode resultar em resistência ao seu adequado cumprimento (LEFEVRE; LEFEVRE, 2004).

Sobre o insucesso das capacitações, Castro et al. (2007, p. 583) consideraram que: “Tem - se apontado que os avanços teórico-metodológicos ocorridos não se têm traduzido nas práticas educativas implementadas, nas quais continuam sendo utilizados métodos e estratégias de modelos teóricos tradicionais”.

É necessário ampliar a discussão sobre o objetivo das capacitações e treinamentos para além dos conceitos a serem discutidos. Como trabalhar os conteúdos bem como a forma em que se dará a abordagem passam a ter igual importância. Conhecer a realidade em que trabalham os manipuladores de alimentos, realizando um diagnóstico prévio e organizar as atividades em etapas, parece ser uma estratégia promissora.

O presente trabalho teve como objetivo dar um novo olhar ao processo de capacitação de manipuladores de alimentos através da realização de um diagnóstico prévio, seguido de

uma intervenção dinâmica avaliando o seu impacto na mudança de hábitos dos manipuladores de alimentos.

## **METODOLOGIA**

O trabalho tratou-se de um estudo de caso de natureza quantitativa e qualitativa, apoiado em pesquisa exploratória de campo que fez parte do projeto intitulado “Perfil dos restaurantes comerciais de Santo Antônio de Jesus – BA: Subsídios para a segurança alimentar”, realizado obedecendo aos princípios éticos para pesquisa envolvendo seres humanos, conforme a resolução CNS 466/2012 (BRASIL, 2012).

Sua aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos foi concedida pela Faculdade Maria Milza, sob o número 129/2010. O referido projeto encontra-se registrado da Gestão de Extensão da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

As atividades foram realizadas em uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) comercial localizada no município de Santo Antônio de Jesus-BA, durante os meses de janeiro a julho de 2013, cujo público-alvo foi constituído por manipuladores de alimentos. A escolha do local deveu-se aos seguintes fatores: (1) por ser considerada uma UAN de médio porte e (2) por ser a UAN com o maior número de funcionários do município.

A participação foi voluntária e todos os manipuladores foram previamente esclarecidos sobre o trabalho e a inexistência de quaisquer penalidades para aqueles que não se sentissem confortáveis em não participar. O estudo foi dividido em três partes: diagnóstico, intervenção e avaliação.

### **Diagnóstico**

Após o consentimento do proprietário e dos manipuladores, o acompanhamento e a observação da rotina de trabalho foram realizados na área de cocção do restaurante.

A primeira etapa do acompanhamento constituiu na observação livre e a segunda etapa na observação sistematizada (COLARES; FREITAS, 2007), tendo como apoio um *Check List* adaptado da resolução 275 de 2002 da ANVISA (BRASIL, 2002).

Informações como idade, cargo ocupado e jornada de trabalho foram coletadas nessa etapa para adequar os conteúdos posteriormente trabalhados. Os aspectos relacionados à experiência do manipulador e às técnicas utilizadas também foram levados em consideração

para que todos os conteúdos posteriormente trabalhados fossem ressignificados (SOBRAL; SANTOS, 2010).

Enquanto a observação ocorria, os procedimentos e técnicas utilizadas pelos manipuladores eram observados. As autoras não participaram de nenhuma atividade nem tampouco entrevistaram nas mesmas.

### **Intervenção**

Após a observação, o acompanhamento da rotina de trabalho dos manipuladores e a avaliação do *Check List*, realizou-se a capacitação participativa abordando os principais pontos de inadequação visualizados. A atividade foi dividida em 2 dias.

Os instrumentos e material utilizados nessa etapa foram: pesquisas na literatura científica sobre os principais temas (oriundos das observações em campo e das sugestões dos manipuladores); boas práticas de manipulação de alimentos, microrganismos e higiene pessoal. Materiais de papelaria: Tinta guache e papel ofício A4, *Data Show* e as dinâmicas Lavagem das mãos (JESUS, 2003) e Barco (SANTUÁRIO SÃO FRANCISCO DE ASSIS, 2013).

### **Avaliação**

A capacitação foi avaliada por todos de forma qualitativa e quantitativa, bem como cada dinâmica através de um questionário auto-aplicado elaborado pelos autores, contendo questões abertas e fechadas. Ao final de 60 dias, depois de encerradas as atividades, retornou-se à UAN inesperadamente em dias alternados (no total de 10 visitas) e o mesmo *Check list* foi reaplicado e os mesmos pontos anteriores foram observados com o objetivo de avaliar os resultados da etapa de intervenção.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os resultados do estudo são apresentados segundo os três momentos previamente referidos: diagnóstico, intervenção e avaliação.

## Diagnóstico

O trabalho foi realizado com todos os funcionários de um restaurante comercial, com total de 12 mulheres, sendo 3 cozinheiras e 9 auxiliares de cozinha com idade entre 25 a 40 anos e que trabalhavam de segunda a sábado. A unidade não dispunha de nenhum manipulador do sexo masculino.

A rotina diária de trabalho foi acompanhada e observada atentamente durante 60 dias. Ainda com o apoio da aplicação do *Check list*, foi possível observar inadequações relacionadas aos procedimentos adotados, que foram: ausência de higienização dos *hortifrutis* e higienização inadequada das mãos.

É caracterizada pela literatura científica a grande importância que a higiene das mãos desempenha na sanidade dos alimentos (GREEN et al., 2006). Para Santos (2006), o manuseio adequado dos alimentos contribui de forma considerável para a garantia da oferta de um alimento seguro e de qualidade por mais tempo.

## Intervenção

Os temas surgidos da observação e aplicação do instrumento foram apresentados às manipuladoras que puderam dar sua opinião sobre eles. A capacitação foi construída conjuntamente e os temas abordados foram exclusivamente trabalhados de acordo com as sugestões apresentadas.

A atividade foi realizada no próprio estabelecimento, contando com a participação das manipuladoras e utilizando *Data Show* como recurso audiovisual.

A capacitação aconteceu durante dois dias com duração de 120 minutos cada e ao final foi avaliada. Capacitações em Boas Práticas de Manipulação são consideradas pré-requisitos para alcançar a inocuidade dos alimentos, já que, frequentemente, a contaminação alimentar está associada à falta de entendimento ou à inabilidade dos manipuladores (LANGE et al., 2008).

Iniciou-se dando as boas vindas a todas e, em seguida, foi socializada a dinâmica das mãos. Solicitou-se que uma voluntária com os olhos vendados, procedesse à higienização das suas mãos com sabonete antisséptico. Porém, o sabonete foi substituído, sem que ela notasse, por tinta guache de cor azul escura, para que, a partir do destaque dado pela coloração da tinta, ao final do procedimento realizado por ela, pudesse ser feita a avaliação da lavagem das mãos (JESUS, 2003).

Com o resultado da dinâmica, pode-se perceber que algumas regiões específicas não foram lavadas de forma adequada, como por exemplo, entre os dedos, o dorso e a palma das mãos, enfatizando a atenção que deve ser dada à higiene das mãos ao preparar os alimentos. Essa dinâmica pôde demonstrar a importância de se higienizar corretamente as mãos, dando atenção especial ao procedimento adequado.

Após a dinâmica, foi socializado e discutido o tema: A importância e frequência da higienização das mãos. O tema “microrganismos” também foi incluído, uma vez que durante a participação das manipuladoras, suas dúvidas direcionaram para esse tema. A partir dos exemplos citados por elas, as autoras foram conduzindo os trabalhos desse dia. Ao final das atividades, a capacitação e a dinâmica foram avaliadas.

No dia seguinte, ocorreu a 2<sup>o</sup> parte da capacitação, iniciando-se pela Dinâmica denominada de Dinâmica do Barco onde barquinhos de papel foram distribuídos a todas. Uma das pesquisadoras contou o seguinte relato:

Certo marinheiro bate com o barco em uma pedra e perde a ponta do barco (nesse momento, a ponta é arrancada e os participantes também cortam uma ponta do barco), em seguida o barco segue viagem e bate novamente em outra pedra e perde a outra ponta, vira de cabeça para baixo e perde a última ponta (os participantes então retiram as outras duas pontas e abrem todo o dobramento. A partir desse momento a dobradura apresenta a forma de um colete salva vidas) sendo salvo porque ele possuía um colete salva vidas”. No momento que se abre o que restou do barco é possível observar a representação de um colete salva vidas demonstrando que mesmo quando ele acreditava estar tudo perdido, consumado, mais uma porta se abriu. (SANTUÁRIO SÃO FRANCISCO DE ASSIS, 2013, não paginado).

A dinâmica teve como objetivo sensibilizar as manipuladoras sobre a importância de entender os conceitos e despertar o olhar para novas descobertas e que mesmo quando se acredita que já se sabe tudo ou que se chegou ao limite, ainda é possível continuar adiante e aprender ainda mais.

Observou-se que mesmo conhecendo a forma adequada de higienizar os *hortifrutis*, todas as manipuladoras não cumpriam essa tarefa. Ao término da dinâmica, esse tema foi tratado e elas relataram, sem nenhuma observação das autoras, que o motivo da não higienização dos *hortifrutis* “não era o desconhecimento da técnica adequada, mas, o não entender a sua importância”. A partir disso, esse tema foi amplamente abordado com grande aceitação. Essas atividades também foram avaliadas durante o encerramento.

Em se tratando de capacitações que têm adultos como público-alvo, é importante que várias técnicas de ensino diferentes possam ser utilizadas, para aumentar a eficiência do que se está ensinando (ABDUSSALAM; KAFERSTEIN, 1993).

Castro et al. (2007) afirmaram que quando a abordagem dialógica é utilizada valorizando a fala dos participantes e adotando-se estratégias baseadas em dinâmicas de grupo, possibilita-se o encontro do saber técnico-científico com o saber popular ao mesmo tempo em que rompe-se o modelo tradicional de transmissão e recepção de informações.

Pistore e Gelinskib (2006) evidenciaram a necessidade da continuidade de treinamentos e capacitações aos manipuladores de alimentos, visto que eles detêm maior responsabilidade durante o processamento dos alimentos pelo simples motivo de serem essenciais ao processo de produção.

Tavaloro et al. (2006) concluíram que, para a implementação das modificações nos hábitos higiênicos dos manipuladores, as atitudes e crenças relacionadas à obtenção de um alimento seguro devem ser estudadas.

## **Avaliação**

Como resultado da avaliação do primeiro dia da capacitação, quanto à dinâmica das mãos, a média atribuída foi 10,0 pontos (em uma escala de 0 a 10 pontos, em que 0 é a nota que demonstra o menor grau de satisfação e 10 pontos o maior grau). Quanto à dinâmica do barco, a média foi de 9,0 pontos. Desse resultado, observa-se a boa aceitação da metodologia aplicada.

Quanto à avaliação da capacitação como um todo, a média foi de 10,0 pontos e algumas manipuladoras escreveram que:

*“As dinâmicas e a capacitação foram muitos bons, gostei muito, já participei de alguns cursos antes, mas esse foi bastante diferente e proveitoso” (Manipuladora 1).*

*“Gostaria muito que tivesse um nutricionista aqui no restaurante, para fazer cursos mais vezes” (Manipuladora 2 ).*

*“Foi legal poder participar junto. É a primeira vez que a gente pode falar o que sabe num curso que é para nós mesmo. Todos deviam ser assim. Não fiquei com vergonha porque ví que mesmo quando a gente sabe ainda tem coisa pra gente aprender, então se a gente não sabe, bora aprendê” (Manipuladora 3 ).*

“As professora são inteligente e fez a gente vê que a gente somos também. Isso é muito bom, a gente se sente importante” (Manipuladora 4 ).

“Não tinha na mente o tanto que as bactéria pode fazê mau pra gente” (Manipuladora 5).

Através da reaplicação do *Check List* e do acompanhamento e observação da rotina de trabalho, novamente, constatou-se que a equipe de produção apresentou mudanças positivas em todas as inadequações previamente detectadas e que desenvolvia as atividades com a atenção requerida, consciente de cada etapa e não demonstrando pesar ou desconforto nem com a presença das autoras nem com o desenvolvimento da própria atividade. Ao contrário disso, ela demonstrou satisfação no exercício de cada procedimento executado. Sobre o desenvolvimento do trabalho com motivação, Fonseca e Santana (2012, p. 45) afirmaram que

Não se deve medir esforços para discutir com os funcionários formas de melhorias no trabalho, bem como ouvi-los é uma tarefa muito importante. Buscar sempre motivá-los, reconhecendo o quanto são importantes no processo produtivo permite que o ambiente de trabalho seja agradável e que todos sintam que desempenhar o trabalho em equipe pode ser sempre satisfatório.

No que diz respeito à higiene das mãos, as manipuladoras passaram a realizá-la de forma contínua, tanto no início quanto na troca de cada atividade, utilizando a técnica correta. Percebeu-se também a higienização correta para todos os *hortifrutis* preparados nos dias da reavaliação.

Autores demonstraram que, após o treinamento, de 8 estudos avaliados, 6 apresentaram mudanças favoráveis (SILVA; GERMANO; GERMANO, 2003). Fato esse que coopera no sentido de que é possível modificar hábitos de trabalho quando se promovem programas de formação eficientes.

## CONCLUSÃO

Foi possível verificar que a capacitação, quando realizada a partir de um diagnóstico prévio e relacionada às especificidades do local e das pessoas, pode produzir mudanças eficazes nos hábitos de trabalho dos manipuladores de alimentos que poderão ser incorporados no dia a dia de cada um, fortalecendo a adequação do trabalho.



É possível criar oportunidades para que as atividades desenvolvidas com manipuladores de alimentos possam ser ressignificadas, trazendo benefícios para toda a organização.

Para as autoras, o trabalho apresentou uma oportunidade para reconhecer os próprios conhecimentos e ressignificá-los para o adequado andamento das etapas desenvolvidas.

## A NEW LOOK ON FOOD HANDLERS TRAINING

### ABSTRACT

The training can guide the food handler to practice proper techniques, however, the way the themes are worked may interfere directly in the syllabus. Related to day-to-day lives of employees and their knowledge, some issues have been taken into consideration when designing a training course. This work was conducted in the municipality of Santo Antônio de Jesus-BA during the months from July to August 2013 and aimed to give a new look to the training of food handlers process through the completion of a previous diagnosis of learning activities and assessing their impact on changing habits. The methodology included observation of routine employee of a commercial restaurant, having as support a Check List adapted in order to build a local diagnosis. After completion of this stage an intervention was performed addressing the main points of inadequacy viewed using a dynamic training. After 60 days, the researcher returned unexpectedly to the establishment, on alternate days, and the same instruments were used to evaluate the results. Through the reevaluation can be seen that the previous diagnosis and dynamic training contributed to the improvement of practices demonstrating the importance of having a fresh look at the training processes for it to be able to reframe the content, promoting efficient results.

Keywords: Food security. In-service Training. Collective Feeding.

### REFERÊNCIAS

- ABDUSSALAM, M.; KAFERSTEIN, F. K. Safety of street foods. **World Health Forum**, v. 14, n. 2, p.191-194, set. 1993.
- ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 5. ed. São Paulo, SP: Metha, 2013.
- CARDOSO, T. Z. et al. Controle de qualidade em lactário. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, SP, v. 18, n. 120, p. 64 – 9, set. 2004.
- CASTRO, I. R. R. et al. Culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, Campinas, SP, v. 20, n. 6, p. 571 - 88, nov./dez. 2007.
- COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores

de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, RJ, v. 23, n. 12, p. 3011-20, dez., 2007.

DEON, B. C. et al. Perfil de manipuladores de alimentos em domicílios. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, RJ, v. 19, n. 5, p. 1553-59, jun. 2014.

SANTUÁRIO SÃO FRANCISCO DE ASSIS. **Dinâmicas de identidades e valores**.

Penápolis, 2013. Disponível em:

<<https://www.santuariopenapolis.com.br/arquivos/2403090554545.doc>>. Acesso em: 30 de jan. de 2013.

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. **Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição**. Cruz das Almas, BA: UFRB, 2012.

GREEN, L. R. et al. Food worker hand washing practices: na observation study. **Journal of Food Protection**, v. 69, n.10, p. 2417-2423, 2006.

LANGE, T. N. et al. Ação educativa da Vigilância Sanitária, como instrumentos de aprimoramento da qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**. São Paulo, SP, v. 22, n. 165, p. 40-45, out., 2008.

LEFEVRE, F.; LEFEVRE, A.M.C. **Promoção de saúde ou a negação da negação**. Rio de Janeiro, RJ: Vieira & Lent; 2004.

NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S. BPF – Boas Práticas de Fabricação: uma revisão. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, SP, v. 21, n. 148, p. 24-30, set. 2007.

PISTORE, A. R.; GELINSKI, J. M. Avaliação dos conhecimentos higiênicos- sanitários dos manipuladores de merenda escolar: fundamento para treinamento contínuo e adequado. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, SP, v. 20, n. 146, p. 17-21, nov. 2006.

REY, A. M; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos 1** – manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo, SP: Varela, 2009.

SANTOS, E. **Segurança Alimentar e qualidade de vida**: meios de promoção da saúde dos alunos da rede pública municipal da cidade de Passos-MG. 2006. 94 f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Nutrição), Faculdade de Nutrição de Passos, Universidade do Estado de Minas Gerais, Passos, MG, 2006.

SILVA, C.; GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L. Conhecimentos dos manipuladores da merenda escolar em escolas da rede estadual de ensino em São Paulo, SP. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, SP, v. 17, n.113, p. 46-51, out. 2003.

SOBRAL, N.A. T.; SANTOS, S.M.C. Proposta metodológica para avaliação de formação em alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, Campinas, SP, v. 23, n. 3, p. 399-415, maio/jun. 2010.

TAVALORO, et al. Avaliação do conhecimento em práticas de higiene: uma abordagem qualitativa. **Interface – Comunicação, Saúde, Educação**, Botucatu, SP, v. 9, n. 18, p. 243-54, jan./jun. 2006.

ZANDONADI, R. P. et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto - serviço. **Revista de Nutrição**, Campinas, SP, v. 20, n. 1, p. 19 – 26, jan./fev. 2007.