

FORMAÇÃO DE CONSUMIDORES CONSCIENTES SOB A ÓTICA DE BOAS PRÁTICAS E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Gislane Oliveira Ribeiro¹; Hélia Lucila Malta²; Elisa Teshima³

1. Bolsista FAPESB, Graduanda em Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Feira de Santana, e-mail: gislaneoliveira19@hotmail.com
2. Orientadora do projeto, Departamento de Tecnologia, Universidade Estadual de Feira de Santana, e-mail: maltahelia@yahoo.com.br
3. Autora do projeto, Departamento de Tecnologia, Universidade Estadual de Feira de Santana, email: eteshima@gmail.com

PALAVRAS-CHAVES: Manipulação de alimentos, higiene, rotulagem nutricional.

INTRODUÇÃO

De acordo com levantamentos conduzidos em diferentes países e no Brasil, os manipuladores de alimentos são importante fonte de disseminação de microrganismos patogênicos, principalmente para os alimentos (LEITE *et al*, 2011). Neste contexto, alimentos mal manipulados e mal conservados podem comprometer a saúde da população. Todos os manipuladores de alimentos precisam ter informações sobre a prática de medidas de higiene que devem ser utilizadas para evitar a contaminação química, física ou microbiológica (RAMOS, SPINDOLA, 2006).

Em paralelo à isso, diversos estudos têm demonstrado que o Brasil, assim como outros países em desenvolvimento, convive com a transição nutricional, determinada frequentemente pela má-alimentação. Ao mesmo tempo em que se assiste à redução contínua dos casos de desnutrição, são observadas prevalências crescentes de excesso de peso, contribuindo com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis. (COUTINHO, GENIL, TORAL, 2008).

No Brasil, desde 2001 o Ministério da Saúde tem tomado diversas iniciativas no combate à obesidade, várias delas com a regulamentação da rotulagem nutricional, compreendendo que o consumidor precisa conhecer e identificar nutrientes e porções para que faça uma escolha consciente e sobretudo, mais saudável (HAWKES, 2006).

Ao fazer uma reflexão sobre a educação alimentar e nutricional no contexto da promoção das práticas alimentares saudáveis, apontada como importante estratégia para enfrentar os novos desafios no campo da saúde, alimentação e nutrição, um dos grupos mais importantes a serem atingidos são as crianças em idade escolar, visto que além de futuros consumidores, conferem caráter preventivo às ações de educação (SANTOS, 2005).

Este trabalho tem como objetivo a formação de consumidores de alimentos mais conscientes, com conhecimentos sobre higiene, contaminação e manipulação de alimentos, e também com compreensão suficiente para interpretar rótulos de alimentos industrializados e fazer escolhas mais saudáveis.

METODOLOGIA

Primeira parte do projeto

Nesta primeira parte do projeto, foi estabelecido que seria feito o treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos com as merendeiras da rede municipal de ensino. A princípio foi firmada uma parceria com a secretaria de educação a qual era responsável pela mobilização das manipuladoras. Os treinamentos foram realizados na Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS) com capacidade para 30 pessoas com duração de 8h que foi dividido em duas partes: teórica e prática. Na parte teórica os participantes ouviram palestras e orientações sobre higiene e boas práticas de manipulação de alimentos. Nos treinamentos

foram distribuídas as cartilhas elaboradas pelas pesquisadoras do projeto Observatório de Segurança alimentar (TESHIMA *et al* 2006).

A parte prática contou com a participação de duas nutricionistas do município. Todas merendeiras receberam toucas e aventais fornecidas pela secretaria de educação para garantir a qualidade da merenda. As aulas eram dinâmicas contando com a participação das merendeiras no preparo de cardápios onde era possível colocar em prática o aprendizado da aula teórica assim como fazer preparações saudáveis, livre de contaminações e com características sensoriais desejáveis.

Segunda parte do projeto

Esta parte do projeto consistiu no treinamento de estudantes de escolas do Município de Feira de Santana visando respaldar uma consciência crítica destes estudantes na condição de consumidores. Constituíram-se participantes do estudo 445 crianças, de ambos os sexos, estudantes do 4º e do 5º ano de 5 (cinco) escolas municipais de Feira de Santana. Os alunos envolvidos estão na faixa etária de 9 a 13 anos.

As escolas participantes foram escolhidas por conveniência e acessibilidade, as quais dispuserem o espaço e o tempo necessário para aplicação dos testes e palestra.

Foi elaborado um questionário com 11 questões abrangendo conhecimentos básicos sobre: Contaminação e doenças transmitidas por alimentos, rotulagem nutricional de alimentos, hábitos de higiene, entre outros, os quais eram aplicados antes da palestra. Os testes foram conduzidos de forma a verificar se os estudantes, na condição de consumidores, possuíam noções sobre esses assuntos. Em média um mês após a realização da palestra, a escola era novamente visitada e os mesmos testes, acrescidas de duas novas perguntas, eram novamente aplicados. Este segundo teste teve a finalidade de analisar o conhecimento absorvido durante a palestra.

Devido um período de paralisação enfrentado pelas escolas do município, assim como recessos escolares e feriados, o projeto continua em execução estando ainda na etapa de coletas de dados, ou seja, reaplicação dos testes. Até o momento atual foi possível analisar os resultados de **225 testes, faltando ainda 220 testes que estão sendo aplicados e avaliados.**

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Primeira etapa do projeto

A secretaria de educação conseguiu mobilizar mais de 100 merendeiras para serem capacitadas. Foram realizados 5 (cinco) treinamentos onde as aulas teóricas e práticas eram realizadas em dias diferentes.

As participantes do evento eram todas do sexo feminino com faixa etária bastante diversificada. Uma parte dos integrantes possuía baixo nível de escolaridade, isso se refletia na falta de conhecimento sobre os assuntos abordados. A linguagem utilizada foi simples e eram utilizados exemplos do cotidiano para melhor compreensão dos assuntos. As turmas eram participativas e trocavam informações que enriqueciam os treinamentos.

Após conhecer a importância das boas práticas de manipulação buscou-se a conscientização dos profissionais quanto à responsabilidade do papel desempenhado por cada um deles, uma vez que a ingestão de alimentos contaminados pode ser fatal. Foram mostradas as conseqüências da ingestão de alimentos contaminados através de vídeos retirados de noticiários e informou-as também da responsabilidade que possuem, uma vez que trabalham com crianças, grupo de pessoas inseridas entre as mais susceptíveis a doenças de origem alimentar.

O encerramento desta etapa do projeto foi realizada com uma cerimônia para entrega de certificados realizada no dia 12 de dezembro, no auditório da Secretaria Municipal de Saúde, com a participação da equipe realizadora e do secretário de Educação do Município.

Segunda etapa do projeto

Assim como na primeira etapa do projeto, a secretaria de educação foi procurada, porém nesta etapa não houve parceria com a mesma. Dessa forma foi necessário visitar cada escola pessoalmente onde era apresentada a proposta do projeto as diretoras das escolas e era feito o convite para participação da mesma. Após a aprovação do projeto pelas diretoras e a liberação dos alunos para participar do projeto, as palestras eram marcadas segundo calendário escolar.

Foi possível realizar 19 palestras com média de 23 alunos por turma. O tratamento dos dados foi feito apenas para as turmas que foram possíveis realizar a reaplicação dos testes. Embora em número reduzido, foi possível permanecer com a mesma amostra inicial de 5 (cinco) escolas. Analisando os testes aplicados é possível notar que os estudantes possuem conceitos distorcidos sobre alguns assuntos e desconhecimento de outros.

Com relação às possíveis contaminações que podem estar presentes nos alimentos, assim como as doenças que podem estar vinculadas a elas, observou-se que apenas 47,9% dos alunos possuíam o conhecimento de que alimentos contaminados fazem mal a saúde, tendo um aumento para 87% após a palestra.

A maior parte das crianças não tem contato com assuntos sobre microbiologia, sendo apenas 14% conhecedores do assunto, tendo um aumento para 67,5% após a reaplicação dos testes.

Foi ensinado para as crianças a importância da higiene pessoal e dos alimentos e em particular das mãos, frisando que esta é a parte mais contaminada do corpo devendo lavá-la sempre. Pode-se perceber que 57,6% consideravam a lavagem das mãos importante, aumentando para 81% após a intervenção.

Outro tópico tratado foi a compra de alimentos prontos de procedência desconhecida, vendidos em barracas de rua, e os perigos vinculados à tais produtos. Foram ensinados alguns cuidados importantes que deve ser tomados antes de comprar tais alimentos.

Pode-se observar que 71,3% das crianças possuem o conhecimento da observância da data de validade dos produtos alimentícios, porém não sabiam da importância de analisar os ingredientes, para através deles escolher mais conscientemente. Foi discutido também sobre gordura trans e seus malefícios, incentivando os estudantes a verificar no rótulo dos alimentos a existência deste composto. Após a reaplicação dos testes observou-se que 75,7% conseguiam perceber a importância em observar a data de validade e os ingredientes e 87,5% demonstrou conhecimento sobre gordura trans.

Pode-se perceber que as crianças não se preocupavam com alimentação saudável uma vez que merenda levada de casa são alimentos pobres em nutrientes, ricos em gorduras e açúcares simples. Isso é um dado preocupante porque 40,6% dos alunos declararam que são suas mães ou outro responsável que compram suas merendas, mostrando assim que deve haver um incentivo a ingestão de alimentos mais saudáveis tanto para crianças como também para os adultos.

CONCLUSÃO:

Todos os manipuladores de alimentos tiveram informações sobre a prática de medidas de higiene que devem ser utilizadas para evitar a contaminação química, física ou microbiológica. A capacitação possibilita melhorias em todas as unidades de alimentação escolar contempladas com conscientização dos profissionais da área quanto à responsabilidade do seu papel nesse contexto. É importante ressaltar que deve haver um programa de reciclagem periódica com os profissionais envolvidos na produção de alimentos a fim de cumprir os propósitos de promover a saúde e a dignidade dos escolares. Em contrapartida, as atividades desenvolvidas com as crianças contribuiu para a formação de

futuros consumidores mais conscientes sob a ética de boas práticas e rotulagem nutricional. A mudança de hábitos alimentares é um processo difícil e deve haver constante incentivo para que este objetivo seja alcançado. Deve haver o apoio das escolas e principalmente dos lares. Assim sendo, deve existir mais atividades orientativas voltadas a esta questão, para que haja uma mudança substancial nos hábitos alimentares.

REFERÊNCIAS:

- [1] COUTINHO, J. G; GENIL, P. C; TORAL, N. **A desnutrição e obesidade no Brasil: o enfrentamento com base na agenda única da nutrição.** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 2008.
- [2] HAWKES. C. **Informação Nutricional e Alegações de Saúde: o cenário global das regulamentações** / organização mundial da saúde; tradução de Gladys Quevedo Camargo. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional da Vigilância Sanitária, 2006.
- [3] LEITE, C. L. et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. **Rev. Nutr.** vol.24 no.2 Campinas Mar./Apr. 2011.
- [4] RAMOS, A.M., SPINDOLA, R.O. **Manual para manipuladores de alimentos**-Cartilha I. Teresina-PI, 2006.
- [5] SANTOS, Ligia Amparo da Silva. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis **Rev. nutr**;18(5):681-692, set.-out. 2005.
- [6] TESHIMA, E., NORI, M.A., SILVA, M.C.R. **Cartilha para Manipuladores de Alimentos.** UEFS/FAPESB. 2006.