

PARTICIPAÇÃO DE ALUNOS DO GRUPO PET NA CAPACITAÇÃO DE COLABORADORES DE AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTO DE ORIGEM ANIMAL

Autores (as) : João Vitor Pchirmer¹, Gabriela Salete Vasconcelos¹, Guilherme Henrique Malinowski¹, Simone Wagner Menegotto¹
Tutor (a): Adalgiza Pinto Neto²
PET Medicina Veterinária/Agricultura Familiar

A agroindústria familiar busca a industrialização de seus produtos com objetivo de geração de renda no meio onde está inserida, maximizando e fortalecendo o desenvolvimento econômico da região. O meio rural é o cenário principal dessa organização social, onde a família processa e transforma as diversas matérias primas, agregando valor à produção agrícola (BREITENBACH *et al.*, 2017). Porém, para se manter nesse âmbito comercial, os colaboradores devem seguir as boas práticas de fabricação e produção, previstas na legislação brasileira, para o fornecimento de alimentos seguros e de boa qualidade para os consumidores (ARTILHA-MESQUITA *et al.*, 2021).

Manter a agroindústria familiar dentro das normativas exigidas pela legislação é de suma importância para potencialização, ampliação de mercado e persistência da atividade e, para tanto, a adoção às diretrizes higiênico-sanitárias básicas e às Boas Práticas de Fabricação (BPF) são as ações mínimas para a um alimento seguro, independentemente dos tipos de produtos ou órgãos reguladores responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização dos produtos (ARTILHA-MESQUITA *et al.*, 2021 e VIOLANTE, 2018).

O manipulador de alimentos é um dos principais veículos de contaminação durante os processos de produção devido ao constante contato direto com o alimento. Através de hábitos de higiene ou práticas de processamento inadequados pode-se transportar patógenos causadores de doenças alimentares para o alimento que será comercializado (VIOLANTE, 2018). Logo, é de extrema importância realizar treinamentos voltados aos manipuladores de alimentos quanto às BPF.

A atividade foi desenvolvida pelo grupo Programa de Educação Tutorial (PET) Medicina Veterinária Agricultura Familiar da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Realeza (PR), em parceria com o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Município de Realeza (PR), no período de novembro de 2021. Foi realizado o treinamento e capacitação de colaboradores de uma agroindústria familiar produtora de alimentos cárneos sobre BPF, abrangendo hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos, contaminação cruzada, irregularidades e higienização.

¹ Bolsistas do GRUPO PET MEDICINA VETERINÁRIA/AGRICULTURA FAMILIAR, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus – Realeza/PR (e-mail: @gmail.com)

² Tutor do GRUPO PET MEDICINA VETERINÁRIA/AGRICULTURA FAMILIAR, Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus – Realeza/PR (e-mail: @gmail.com)



A escolha da agroindústria partiu com base nas dificuldades de implantação dos Programas de Autocontrole (PACs) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO). A capacitação foi realizada por 15 alunos sob a orientação da tutora Karina R. Starikoff, todos foram divididos em equipes compostas por três integrantes responsáveis por diferentes etapas.

O treinamento ocorreu na sala de reuniões da prefeitura, em um único dia e durou aproximadamente duas horas, abordando as temáticas de forma dinâmica, interativa e objetiva. O foco inicial se baseou em três temáticas específicas: higienização, qualidade da água e hábitos higiênicos dos manipuladores.

Inicialmente ocorreu a apresentação de todos os alunos participantes e dos colaboradores para iniciar o treinamento de forma mais leve e dinâmica. O primeiro grupo, composto de 3 integrantes, abordou os hábitos higiênicos dos manipuladores de alimentos. A apresentação ocorreu com a utilização de imagens criadas pelos alunos em que foram interpretadas situações do dia a dia inadequadas no ambiente de trabalho como: o uso de maquiagem e adornos, roupas e calçados inadequados, uso de celular durante o expediente e degustação de alimentos durante a produção.

A segunda etapa foi uma demonstração sobre contaminação cruzada e a importância da lavagem de mãos. A dinâmica ocorreu de forma que os colaboradores entendessem que as mãos possuem papel importante na transmissão de microrganismos e desmistificar o conceito do mesmo. A demonstração da contaminação cruzada foi realizada através de uma simulação usando cola glitter (que representou os microrganismos nas mãos dos manipuladores) e então foi realizada a manipulação de equipamentos e alimentos, sendo que no final da atividade foi observado glitter (contaminação) nos alimentos, no rosto e balcão.

A continuação da segunda etapa ocorreu com a lavagem de mãos. A demonstração foi realizada substituindo o detergente por tinta guache. Primeiramente, todos os participantes lavaram as mãos da forma como estavam acostumados, tornando possível a observação dos pontos que não foram bem higienizados, já que estes não estavam cobertos pela tinta. Posteriormente, foram demonstradas, passo a passo, a sequência correta da lavagem das mãos.

Na terceira etapa foram apresentados alguns cenários (imagens), os quais apresentavam erros de higienização e infraestrutura, para que os colaboradores identificassem as não conformidades e apontassem uma resolução, semelhante a um “jogo de erros”.

Na quarta etapa ocorreu uma apresentação de slides com os principais conceitos sobre higienização: O que é higienização? Como realizar a higienização das superfícies, utensílios e equipamentos? Quais os produtos que podem ser empregados nos processos de limpeza e desinfecção? Qual a importância do tratamento e qualidade da água? Qual a frequência de higienização das partes da indústria?. Os conceitos foram tratados de forma mais simples e adaptados ao público alvo.

Entre as quatro etapas, foi realizada uma dinâmica de avaliação de conhecimento através de perguntas para estimular a reflexão sobre o assunto e promover a interação entre o grupo. Para isso, foi utilizado um quadro branco onde foram anotadas todas as expressões citadas nos seguintes questionamentos: o que trabalhar nesta empresa representa para você? (primeira etapa), o que você entende por contaminação? (terceira etapa) e o que você entende por higienização? (quarta etapa).





A dinâmica inicial (de apresentação) foi proposta para diminuir o nervosismo e desconforto dos participantes, sendo que os colaboradores demonstraram felicidade e compaixão ao apresentar o colega de trabalho, devido à proximidade e ao grau de parentesco. Essa atividade resultou na melhora da comunicação e interação com os participantes, que anteriormente encontravam-se retraídos e tímidos.

Na etapa de treinamento sobre os hábitos higiênicos, os colaboradores foram participativos e o proprietário demonstrou segurança ao conseguir identificar as irregularidades contidas nas imagens. Na segunda agroindústria as mulheres foram mais responsivas e identificaram melhor os erros contidos nas imagens na parte do vestuário adequado e da utilização de adornos. Porém, mesmo tendo conhecimento dos erros contidos nas imagens, durante a execução do trabalho os mesmos eram cometidos pelos colaboradores.

Durante a etapa da contaminação cruzada os colaboradores mostraram-se interessados para entender como ocorre a contaminação cruzada, como ela pode acontecer e as consequências que podem ocorrer, tal como as doenças transmissíveis pelos alimentos.

Na dinâmica de lavagem de mãos todos realizaram os movimentos de lavagem de mãos. A execução do processo de lavagem permitiu, também, que os colaboradores visualizassem as áreas onde a lavagem não foi eficiente, pois estavam com menor quantidade de tinta.

O “jogo dos erros” foi uma dinâmica com imagens de agroindústrias que continham irregularidades, onde os colaboradores tinham que apontá-las, as quais foram facilmente detectadas pelos participantes, sobre falta higienização, equipamentos com desgaste, armazenamento de produtos inadequados, bem como a presença de restos de alimentos.

A última etapa consistiu na apresentação de conceitos teórico/técnico sobre higienização, no qual os colaboradores mostraram conhecimento sobre o assunto, e apresentaram-se dispostos a aprender sobre as etapas de higienização e os produtos que devem ser utilizados.

Assim, a capacitação de colaboradores, junto com projetos de extensão traz benefícios tanto para produção de um alimento seguro, quanto para formação acadêmica dos estudantes. Portanto, quando os colaboradores entendem as boas práticas na fabricação de alimentos isso resulta em melhores resultados higiênico-sanitários necessários para produção e fornecimento de um alimento seguro.

Palavras-chave: Alimento seguro; treinamento; boas práticas de produção e fabricação.

REFERÊNCIAS:

BREITENBACH, Raquel *et al.* Perception of performance and importance to consumers agro-industry of family companies in the northern region of Rio Grande do Sul state. **Ciência**



Rural, [S. l.], v. 47, n. 5, p. 1-7, 2017. Disponível em:
<https://www.scielo.br/j/ct/a/VbskNhxB7xpP8yMPYsYDkLD/?lang=en>.

VIOLANTE, Patrícia de Cerqueira. **Boas Práticas de Fabricação (BPF) para a Agroindústria Familiar**. Volume I - Higiene e Limpeza na Agroindústria. 2018. Disponível em<http://portalsemear.org.br/wp-content/uploads/2018/12/MANUAL-I_Final_10out.pdf>.

ARTILHA-MESQUITA, Carla Adriana Ferrari *et al.* Avaliação da Gestão da Qualidade e suas ferramentas: aplicabilidade em indústria de alimentos de origem animal. **Research, Society and Development**, [S. l.] v. 10, n. 1, p. 1-9 , 2021. Disponível em:
<https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/download/11248/10409/153841>.

