

Capacitação de jovens e adultos no setor de alimentação em higiene e manipulação de alimentos.

Autores

Ana Rita Franca Dos Santos Rocha

Orientador

Liliane Correa Maistro

Apoio Financeiro

Fae

1. Introdução

O projeto de "Capacitação Popular Solidária Bosques do Lenheiro" veio em complemento as atividades desenvolvidas pelo projeto de extensão "Escola, Sociedade, Saúde e Trabalho do setor da Alimentação", onde os 40 formandos puderam sentir que a possibilidade de inclusão social deles é viável, resgatando assim a dignidade e, por sua vez uma melhor qualidade de vida. Esse projeto foi positivo graças ao empenho e responsabilidade de todos os envolvidos, além da política de extensão da universidade, que através de uma linguagem simples, a qual respeita o tempo para se aprender junto, valoriza o indivíduo e aponta a direção para a autonomia e a cidadania. Para Paulo Freire (1996) o respeito à autonomia e à dignidade de cada um é um imperativo ético e não um favor que podemos ou não conceder uns aos outros.

Dessa maneira o presente projeto visa formar profissionais capacitados, tanto para o mercado de trabalho como para melhorar a qualidade dos alimentos preparados e consumidos nos seus lares com conhecimentos em diversas áreas, dentre elas a higiene: pessoal, ambiental, de alimentos, equipamentos e utensílios, assim como conhecimentos gerais de saúde, importância dos nutrientes e as diversas formas de preparo dos mesmos. Tal fato se justifica, pois de acordo com as pesquisas realizada pela Vigilância Sanitária a maioria dos casos de toxinfecções ocorre em domicílios, causando sérios problemas indesejáveis ao ser humano, tornando um desafio para a Saúde Publica.

Germano & Germano (2001) enfatizam que os idosos debilitados e crianças, principalmente as de baixa renda, desnutridos e que vivem em condições higiênico-sanitários precárias, acometidos de uma doença veiculada aos alimentos impróprios para o consumo, pioram muito sua qualidade de vida.

Os autores acima ainda referem que a capacitação tornou-se um desafio ao ampliar a dimensão dos objetivos educacionais que é preparar o profissional competente e o cidadão socialmente responsável, e com isto minimizar o desemprego, a marginalização e a exclusão social.

Segundo Salm (1980) durante décadas, as empresas envolviam a economia com a educação, exigindo mão-de-obra pronta para produção sem se preocupar com treinamentos. Após algum tempo, as empresas entenderam que deveriam ajustar o funcionário ao cargo e não o cargo ao funcionário, tornando o trabalho mais homogêneo, qualificando-os segundo as necessidades de ambos e adaptando-os as normas e rotinas da empresa, porém sabendo qual o seu lugar dentro da mesma, sem submeter-se ao autoritarismo.

O mercado de trabalho no Brasil enfrenta sérios problemas que não são recentes, se por um lado as empresas resolveram abrir as portas oferecendo oportunidades, por outro lado o êxodo rural, o crescimento industrial e o aumento da longevidade consequentemente aumentaram a oferta de mão de obra muitas vezes não qualificada. Isso proporcionou aos empresários processos de seleção muitas vezes injustos ou politizados pelo neoliberalismo e/ou discriminação, contribuindo com o crescimento da marginalização, prostituição e violência nas grandes cidades.(HOFHMANN, 1980).

Dentre as idéias resolutivas surgem as cooperativas de trabalho como saída para o fortalecimento do trabalho nas comunidades carentes. "O cooperativismo tem papel importante no sentido de somar esforços e organizar a população para receber apoio do Estado. A extensão universitária tem como fonte de pesquisa os problemas da população, devendo estimular a interação e promover o dialogo entre o saber produzido no meio acadêmico e o saber da população" (BATISTA, 2005). Entretanto Frantz (1983) cita que houve a necessidade de capacitar a comunidade principalmente no sentido de desperta-lo para a cidadania e interesse em sair do submundo de miséria e fome, não apenas de alimento, mas também do saber viver e conviver. O trabalho educativo do Movimento Comunitário visa mobilizar todas as pessoas da comunidade para a sua participação ativa e consciente na busca de soluções para esses problemas que se fazem sentir.

O direito humano à alimentação nutricionalmente equilibrada e segura sob o aspecto higiênico sanitário é um direito básico do cidadão. Valente (2002) menciona que a fome não pode esperar condições políticas ou econômicas ideais, isto é primordial, é o próprio direito à vida, negar esses direitos é negar a cidadania.

2. Objetivos

Promover a inserção da Extensão na Pesquisa e no Ensino, no contexto das necessidades da população do Bairro Bosques do Lenheiro, por meio da abordagem Interdisciplinar em atividades de geração de renda capacitação de mão-de-obra e busca da cidadania, além de atender os objetivos do projeto pedagogicos dos cursos envolvidos e da Política Academica da Universidade.

2.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Promover a capacitação de jovens e adultos desempregados, no setor da alimentação, em higiene e

manipulação do mesmo, atuando em parceria com organizações que atuam no ramo de alimentos.

Divulgar o fornecimento da mão-de-obra habilitada, junto à comunidade de Piracicaba, assim como contribuir com informações e artigos ao jornal NUTRIVIDA distribuído junto às comunidades parceiras, ou seja, capacitadas nos cursos desenvolvidos pelo projeto.

3. Desenvolvimento

Após mapear a área e identificar as necessidades e anseios da comunidade do bairro Bosques do Lenheiro, mediante pesquisa e levantamento realizados em visitas às casas, utilizando questionários formulados pela equipe do projeto e as parcerias, foram realizados encontros dinâmicos e interativos com atividades interdisciplinares entre os envolvidos. Foram delineadas as metas e distribuídas as atividades, os recursos e materiais necessários para o desenvolvimento teórico e prático do projeto. Ainda foram elaborados o conteúdo dos módulos e apostilas, a serem entregues, abrangendo os temas, a saber:

Saúde do trabalhador, Direito e segurança do trabalhador, Relação e comunicação pessoal, Matemática para uso diário, A cozinha, setores e funções, Higiene pessoal, ambiental e de uniformes, Hortaliças: os cuidados e os preparos de Cereais e leguminosas, Carnes e ovos, Massas, Sopas, papas e merendas, Frutas e bebidas, Recebimento e estocagem e Serviços.

No período de Agosto à Dezembro de 2005, foi desenvolvido o módulo I objetivando uma melhor interação dos participantes com a realidade do mercado de trabalho. A importância do conhecimento dos seus direitos e deveres como trabalhadores, os cuidados com a sua saúde e de sua família, a valorização de uma boa comunicação para a procura de um novo emprego e a utilização da matemática até mesmo para aprender a economizar.

No segundo período de Janeiro à Julho de 2006, desenvolveu-se o modulo II com o intuito não só de capacitá-los para o mercado de trabalho, mas também com uma percepção e uma visão crítica, no âmbito de atuação. Como fazer uma boa higiene (corporal, ambiental e de trabalho), higiene com os alimentos ao ser preparados; preparo e os cuidados com o cozimento evitando perdas dos nutrientes e contaminação, preparo de papas, sopas e merendas, cortes e preparo de pratos com carnes e ovos, frutas e bebidas, recebimento e armazenamento e os tipos de serviços, sempre enfocando a importância e os cuidados com a higiene.

Também foi feito uma análise microbiológica em placas de Petri, com os alimentos só lavados e

posteriormente clorados, esta mesma análise foi realizada com as mãos, só lavadas e depois com as mãos higienizadas corretamente

. Ainda no segundo período aplicamos uma avaliação aos alunos abordando todos os temas ministrados nas aulas teóricas e práticas, dando especial atenção no quesito higiene (corporal, ambiental e de trabalho).

4. Resultados

No correr dos módulos foi possível detectar um alto índice de freqüência dos alunos, mostrando uma boa adesão ao tema Higiene.

Através da realização da avaliação observou-se um grande número de acertos nas questões que se referia à higiene geral. As dinâmicas interagindo teoria e prática, também permitiram a visualização do interesse do grupo. Cabe acrescentar que todo o interesse e a participação dos membros envolvidos ficou registrado por meio do número de alunos que chegaram ao término do curso, possibilitando assim o recebimento do certificado (Foto em anexo).

O projeto de extensão é uma oportunidade de crescimento profissional, pois nos possibilita colocar na prática do dia-a-dia, o aprendizado e, por sua vez, trocar essas experiências, fazendo com que o saber acadêmico fique ainda mais valorizado. Acredita-se ainda que para a comunidade que sofre com os reflexos da exclusão social, que o projeto em questão, através de uma consciência solidária colabore para minimizar os mesmos, já que proporciona mudanças de conceitos, aprendizado e valorização de si próprio.

5. Considerações Finais

É possível que este projeto tenha sido importante por ter despertado a dignidade e a auto-estima somada a esperança de uma qualidade de vida, no âmbito dos cuidados com a higiene dos alimentos, promovendo menor índice de doenças e a oportunidade de se ingressar em um novo emprego.

Espera-se que a partir do aprendizado obtido cada indivíduo participe, pense, fale, aja e acima de tudo acredite em si, buscando um lugar nessa sociedade.

A experiência da extensão tem contribuído bastante podendo assim rejunta a parte e o todo, em um processo de reconstrução e não apenas a reprodução de saberes, com o desafio da qualidade na intervenção ética e cidadã. Contudo, cabe citar que é sabido que a extensão minimiza, mas por si só não resolve, haja vista o crescente número de pessoas, que se encontram desempregadas, sem estrutura para um começo ou recomeço relativamente digno.

Pudemos contar com o apoio de vários parceiros que de uma forma ou de outra contribuíram para o desenvolvimento do projeto nos cedendo espaço e doando matéria prima.

Referências Bibliográficas

BATISTA, Claudia Arantes.. **Tecnologias sociais versus desigualdades sociais** Revista: Gestão Cooperativa - Ano 7 – N 20 – Junho/Julho 2005

FRANTZ, Walter. **Comunicação e Educação em Cooperativas**; Retrospectiva histórica e Importância Atual. In: Perspectiva Econômica. Ano XVII, vol. 13, N 39, Série Cooperativismo Nº 11. São Leopoldo, UNISINOS, 1983.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia: Saberes necessários à prática educativa** – São Paulo, Editora Paz e Terra, 1996 – 21ª Edição.

GERMANO, Pedro Manuel Leal. & GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância Sanitária de Alimentos**. – São Paulo: Editora e Livraria Varela, 2001

HOFHMANN, Helga. **Desemprego e Subemprego no Brasil**. 2ªed. São Paulo: Editora Ática – 1980 (Ensaio; 24).

SALM, Cláudio L. **Escola e Trabalho**. Livraria brasiliense Editora S.A. 1980 - 01042 Rua: Barão de Itapetininga, 93/99 _ São Paulo _ Brasil

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Direito Humano À Alimentação**: desafios e conquistas. São Paulo: Editora Cortez, 2002.

Anexos

