



9º Seminário de Extensão

CAPACITAÇÃO EM HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS VERSUS A PRÁTICA DE EXTENSÃO

Autor(es)

ANA RITA FRANCA DOS SANTOS ROCHA

Orientador(es)

Liliane Corrêa Maistro

Apoio Financeiro

FAE

1. Introdução

Batista (2005) cita que a extensão universitária tem como fonte de pesquisa os problemas da população, devendo estimular a interação e promover o diálogo entre o saber produzido no meio acadêmico e o saber da população. Dessa forma a Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP) sempre buscou, por meio de uma política de extensão desenvolver a educação popular. A partir da necessidade detectada em comunidades carentes, sempre respeitando o tempo requerido para um aprendizado mútuo. Frantz (1985) menciona que há necessidade de capacitar a comunidade principalmente no sentido de despertar-lhe para a cidadania e interesse em sair do submundo de miséria e fome, não apenas de alimento, mas também do saber viver, conviver e aprender. Segundo ele o trabalho educativo visa mobilizar todas as pessoas de uma comunidade para sua participação ativa e consciente na busca de soluções para os problemas que se fazem sentir. Já em 1980, Hofmann citava que mercado de trabalho no Brasil enfrentava sérios problemas que não eram recentes, pois se por um lado as empresas tinham resolvido abrir as portas oferecendo oportunidades, por outro lado, o êxodo rural, o crescimento industrial e o aumento da longevidade aumentaram a oferta de mão de obra muitas vezes não qualificada. Isso proporcionou aos empresários processos de seleção muitas vezes injustos e discriminatórios, contribuindo para desemprego e, por sua vez, para o crescimento da marginalização, prostituição e violência nas grandes cidades. Valente (2002) coloca que apesar do governo brasileiro se comprometer a respeitar os direitos humanos, pode-se dizer que o estado traiu uma parcela significativa da população, uma vez que o quadro por nós vivenciado é ainda o da existência da miséria, do analfabetismo e da fome. Dentro deste contexto surgiu o projeto denominado “Capacitação Popular Solidária – Bosques do Lenheiro”, o qual veio seqüencialmente ao Projeto de Extensão intitulado “Escola, Sociedade, Saúde e Trabalho no setor de Alimentação” desenvolvido na mesma comunidade. Já era sabido que a comunidade em questão não tem fome só de comida, mas também de

dignidade humana e respeito, pois facilmente foram detectados os sentimentos de baixa auto estima, exclusão e marginalização por parte dos mesmos. Para Freire (1986) o respeito à autonomia e à desigualdade de cada um é um imperativo ético e não um favor que podemos ou não conceder uns aos outros.

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 dos projetos pedagógicos dos cursos envolvidos e da Política Acadêmica da Universidade.

Promover a capacitação de jovens e adultos, no setor da alimentação, através do curso em higiene na manipulação de alimentos. Averiguar a adesão dos participantes, frente a proposta delineada. Identificar o poder de absorção do conteúdo ministrado. Melhorar a qualidade higiênica sanitária das preparações elaboradas e consumidas nos lares dos participantes.

3. Desenvolvimento

A atividade em questão abrangeu o período de janeiro à julho do ano de 2006. Participaram 56 elementos, de ambos os sexos, sendo 44 femininos e 12 masculinos, com idade média de 27 anos, sendo de diferentes níveis de escolaridade e de baixa renda. Desses 75% encontravam-se na condição de desempregados e o restante, 25%, encontravam-se empregados. O curso foi desenvolvido na Escola Jose Pousa de Toledo, inserida no bairro Bosques do Lenheiro, pertencente à região periférica do município de Piracicaba. Os temas oferecidos foram distribuídos de maneira explicitados a seguir: A cozinha: setor e função; Higiene pessoal e de uniforme; Higiene ambiental; Higiene de hortaliças; Higiene de cereais e leguminosas; Higiene das carnes e ovos; Higiene das massas; Higiene no preparo das sopas, papas e merendas; Higiene das frutas e bebidas; Recebimentos e estocagem; Serviços. O curso compreendeu uma carga horária total de 66 horas aula incluído aulas teóricas e práticas. As aulas teóricas foram realizadas as quintas feiras (19h00 – 21h00) e as práticas aos sábados (8h00 – 12h00). Cabe acrescentar que a adesão dos participantes foi controlada por ficha de frequência, fielmente registrada no correr de cada aula. Em se tratando do retorno quanto ao conhecimento adquirido pelos membros participantes, elaborou-se um instrumento de avaliação, questionário, com questões que envolviam as temáticas trabalhadas. O questionário acima referido continha 8 questões e foi aplicado por meio de execução de entrevista, em visita domiciliar, previamente agendada (vide anexo I). Os critérios adotados para a correção das questões foram respondidas otimamente, de maneira boa, regularmente, de forma errônea e não respondidas.

4. Resultados

Primeiramente foi possível detectar que no correr do curso o índice de frequência médio foi apenas de 43%. Tal fato pode ser justificado pelo mesmo não ter sido oferecido em horário apropriado, de acordo com Abreu et al.(2003) na aplicação de programas da capacitação tal quesito deve ser considerado, vez que os participantes devem estar alertas, ou seja, não cansados. Como referido anteriormente os temas teóricos ministrados foram no horário das 19h00 -21h00, após jornada de trabalho de parte dos envolvidos (25%). Seqüencialmente pode-se acreditar que os resultados ora encontrados são também decorrentes do alto absenteísmo, pois o percentual médio de questões respondidas de maneira ótima, errada e não respondidas foram 18,3%, 24,3% e 15,17%, respectivamente. Outros fatores que não devem ser esquecidos são a situação sócio econômica dos participantes, vez que 75% dos mesmos se encontravam desempregados, fato este que normalmente reduz a concentração e, por sua vez o aproveitamento e, o nível de escolaridade, pois dos participantes 53% (30) não possuíam o ensino fundamental completo, sendo que 12,5% (7) tinham concluído unicamente o ensino médio. Faz-se necessário acrescentar conforme cita Maitland (2000) que estratégias baseadas nas necessidades dos indivíduos e utilização de ambiente agradável geram estímulo e facilitam o aprendizado. Sacco e Ortigoza (2007) e Germano (2003) relatam que a capacitação e educação

em higiene e manipulação de alimentos deve ser contínua e transparente, aumentando a confiabilidade entre educadores e educandos. Acredita-se que tais critérios foram adotados no planejamento do curso em questão, entretanto os resultados mostram que esses aspectos devem ser repensados. Como já referido anteriormente Germano (2003) também cita que vários autores afirmam que um programa de treinamento deve atender às necessidades da população que irá ser treinada e oferecer condições de infra-estrutura da organização. A autora ainda aponta sobre a possibilidade dos treinadores de não estarem preparados suficientemente para exercerem a temática e, que a baixa escolaridade dos educandos requer maior tempo e paciência principalmente em se tratando de pessoas adultas que são resistentes a mudanças. Os resultados encontrados mostram que cada item lembrado pela autora acima, necessita ser novamente avaliado pelos idealizadores do projeto em estudo.

5. Considerações Finais

Diante do exposto até então se conclui que a presente proposta deve ser amplamente discutida, permitindo assim que os objetivos propostos sejam alcançados e determinem a valorização do indivíduo.

Referências Bibliográficas

- BATISTA, Claudia Arantes.. Tecnologias sociais versus desigualdades sociais Revista: Gestão Cooperativa - Ano 7 – N 20 – Junho/Julho 2005
- FRANTZ, Walter. O Cooperativismo e a Prática Cooperativas.. In: Perspectiva Econômica. Ano XIX, vol. 13, N 51, Série Cooperativismo Nº 16,. São Leopoldo, UNISINOS, 1985. p. 53-70
- FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: Saberes necessários à prática educativa – São Paulo, Editora Paz e Terra, 1996 – 21ª Edição.
- HOFHMANN, Helga. Desemprego e Subemprego no Brasil. 2ªed. São Paulo: Editora Ática – 1980 (Ensaios; 24).
- VALENTE, Flávio Luiz Schieck. Direito Humano À Alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Editora Cortez, 2002.
- GERMANO, Maria Izabel Simões. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde.-São Paulo: Livraria Varela, 2003 / Higiene Alimentar, 2003.
- SACCO, Giovana de Barros, Ortigoza, Silvia Aparecida Guarnieri. O papel da educação em saúde como instrumento de melhoria na manipulação/ comercialização de alimentos pelos hamburgueiros de Rio Claro, SP. Revista de Higiene Alimentar – Vol.: 21 – Nº. 151