



# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



## EDUCAÇÃO CONTINUADA DE ADULTOS: NOÇÕES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Área temática: Saúde

Faculdade de Nutrição (FANUT) / Universidade Federal de Goiás (UFG)

Vicente, Izabella Alfaix Martins Palheiro<sup>1</sup>; Oliveira, Giovana Angela Leonel<sup>2</sup>; Souza, Bárbarah Gregorio de Araujo<sup>3</sup>; Santos, Grazielle Gebrim<sup>3</sup>; Ribeiro, Maria Luiza Rezende<sup>4</sup>; Horst, Maria Aderuza<sup>4</sup>; Silva, Mara Reis<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Graduanda - Universidade Federal de Goiás/Faculdade de Nutrição (UFG/FANUT)

<sup>2</sup>Mestranda em Nutrição e Saúde - UFG/FANUT

<sup>3</sup>Nutricionista - UFG

<sup>4</sup>Professor- UFG/FANUT

Autor responsável pelo trabalho: Vicente, Izabella Alfaix Martins Palheiro.

### RESUMO

Quando os indivíduos consomem alimentos adequados quanto ao aspecto higiênico e sanitário, que veiculam os nutrientes para satisfazer às necessidades diárias do organismo, eles se aproximam de um estado nutricional ideal. A qualidade dos alimentos é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde, bem como a elaboração e comercialização de alimentos prontos para o consumo. Considerando a demanda para o desenvolvimento de habilidades para geração de renda de famílias de comunidades carentes atendidas pelo Instituto Brasileiro de Benemerência e Integração do Ser, diagnosticou-se a necessidade de criar estratégias para compartilhar e fornecer conhecimentos básicos sobre produção, manipulação e consumo de alimentos, visando à promoção da saúde e a aplicabilidade ocupacional e de geração de renda. Foram ministrados os cursos Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos e

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

Aproveitamento Integral dos Alimentos, para adultos de ambos os gêneros de famílias de baixo poder aquisitivo, as aulas teóricas corresponderam a 30 a 40% da carga horária total, respectivamente e ocorreram nas dependências do Instituto Brasileiro de Benemerência e Integração do Ser. Após a realização dos cursos, o desempenho dos participantes foi avaliado por meio de avaliação oral e escrita. Por sua vez, os participantes avaliaram os cursos e os professores com questionário específico, contendo cinco questões abertas e fechadas. As avaliações de desempenho dos participantes foram satisfatórias e houve ampla aprovação dos cursos, dos professores e dos conhecimentos compartilhados. Os cursos atenderam as expectativas dos participantes com relação à manipulação segura de alimentos e o aproveitamento integral de alimentos em preparações nutritivas.

Palavras-chave: Higiene dos alimentos; educação nutricional; segurança alimentar e nutricional.

## 1. Introdução

A análise dos dados sobre o perfil nutricional no Brasil indica uma tendência de aumento de sobrepeso e obesidade e redução dos casos de desnutrição. Concomitante a esta transição nutricional, os padrões de alimentação estão mudando, especialmente entre as famílias com menor renda. Os alimentos preparados tradicionalmente com grãos e outros vegetais estão sendo substituídos por alimentos processados, que contêm elevada concentração de gordura, açúcar, sal e são inferiores na qualidade nutricional aos alimentos tradicionais. Estas mudanças do padrão alimentar favorecem a obesidade e o surgimento de outras doenças crônicas não transmissíveis (KEPPLE; SEGALL-CORREA, 2011).

Em relação ao aspecto higiênico e sanitário dos alimentos consumidos pela população, os procedimentos incorretos de manipulação podem provocar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), causadas por agentes infecciosos ou suas toxinas. Para assegurar a qualidade dos alimentos no aspecto higiênico e sanitário é primordial o conhecimento de diversos procedimentos que têm início na compra da matéria-prima e terminam com o consumo do alimento pronto. A atenção e manipulação adequada em

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

todas essas etapas reduz a probabilidade de contaminação química, física ou biológica (BEZERRA; MANCUSO; HEITZ, 2014; SOUSA, 2006).

Dessa forma, a formação em manipulação correta de alimentos e alimentação saudável auxilia a manutenção da saúde da família e é um dos itens essenciais para a elaboração e comercialização de alimentos prontos para o consumo (BEZERRA; MANCUSO; HEITZ, 2014).

A Organização não Governamental (ONG) intitulada Instituto Brasileiro de Benemerência e Integração do Ser (IBBIS) é uma instituição filantrópica, sediada na Macrozona Rural do Barreiro de Goiânia. Tem como missão contribuir com a educação integral do ser humano, visando o bem-estar psíquico e social. A sede do IBBIS na região rural ao sudeste do município de Goiânia ocupa uma área total de 10.000 m<sup>2</sup>, sendo 300 m<sup>2</sup> de área construída. A estrutura conta com sala de aula, laboratório de informática, consultórios médicos, cozinha e sanitários. Esta instituição atende de 80 a 170 famílias de baixa renda por mês, residentes em bairros do sudeste de Goiânia, e bairros vizinhos da cidade de Senador Canedo. Dentre os serviços prestados estão o fornecimento de cestas básicas e de verduras e frutas, refeições nos dias de curso, atendimento médico e oficinas de cabeleireiro, artesanato, manicure, pedicure, cursos de informática e violão para adolescentes e produção de horta. O IBBIS também dispõe de ônibus para transporte das pessoas da comunidade para a sede da instituição, com o propósito de facilitar a participação e atendimento das famílias de baixo poder aquisitivo.

Na região rural ao sudeste do município de Goiânia e a área de divisa do município de Senador Canedo, as famílias de baixo poder aquisitivo atendidas pelo IBBIS têm dificuldade de acesso ao serviço público de saúde. Além disso, necessitam de formação inicial e continuada para a capacitação em atividades que possam gerar renda. Muitas destas famílias vieram da região Norte do Brasil, em situação social, econômica e cultural deficitária, e com pouca informação sobre programas de aquisição de alimentos ou atendimento no sistema de saúde pública.

A Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (FANUT-UFG) em parceria com o IBBIS desenvolve projetos de formação inicial e continuada, para compartilhar e oferecer conhecimentos sobre segurança alimentar e nutricional e capacitar

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

às famílias atendidas para produção, manipulação adequada e processamento de alimentos, visando o desenvolvimento de competências para auxiliar a geração de renda. As ações de segurança alimentar e nutricional e as atividades de formação inicial e continuada para capacitação de famílias de baixa renda, atendidas pelo IBBIS, exigem a integração entre ensino e pesquisa e extensão, por parte da comunidade acadêmica. Por outro lado, a troca de saberes sobre produção, manipulação, elaboração e consumo de alimentos permite a interação entre comunidade e universidade.

Considerando a demanda para o desenvolvimento de habilidades na área de alimentos e nutrição de famílias das comunidades carentes atendidas pelo IBBIS, diagnosticou-se a necessidade de criar estratégias para compartilhar e fornecer conhecimentos básicos sobre produção, manipulação e consumo de alimentos, visando à promoção da saúde e a aplicabilidade ocupacional e de geração de renda. Este trabalho teve por objetivo promover ações de segurança alimentar e nutricional com ênfase no controle higiênico-sanitário dos alimentos e aproveitamento integral de alimentos para famílias atendidas pelo IBBIS.

## 2. Material e metodologia

### *Participantes*

Adultos de ambos os sexos, provenientes de famílias de baixa renda atendidas pelo IBBIS, residentes na região Sudeste da cidade de Goiânia e bairros Morumbi, Jardim Aurora e Aurora das Mansões da cidade de Senador Canedo.

### *Cursos realizados*

Os cursos sobre Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos e Aproveitamento Integral dos Alimentos, com carga horária de seis horas cada, foram ministrados por docentes e acadêmicos do curso de Nutrição da UFG. Os cursos foram realizados nas dependências da ONG IBBIS, em salas e na cozinha local, com a

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

participação voluntária das pessoas. As aulas práticas corresponderam a 60% da carga horária total no curso de Noções Básicas de Higiene e a 70% no de Manipulação de Alimentos e Aproveitamento Integral dos Alimentos.

Estes cursos foram planejados para que as habilidades e conhecimentos adquiridos no primeiro fossem utilizados de maneira sequencial no segundo. O trabalho foi realizado em duas etapas, a primeira de outubro a novembro/2015, com a realização dos dois cursos e a segunda etapa de abril a maio/2016, com a realização do curso Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos. A repetição do curso de Higiene e Manipulação de Alimentos foi feita com a intenção de reforçar os conhecimentos básicos exigidos para uma pessoa que pretende trabalhar com a elaboração de alimentos.

## *Recursos e Conteúdo Programático*

Foi utilizada uma metodologia participativa por meio de aulas teóricas e atividades práticas. As aulas foram ministradas com auxílio de recurso audiovisual (*datashow*) para facilitar a discussão dos assuntos. No curso de Higiene e Manipulação de Alimentos foram abordados temas sobre higiene pessoal, higiene de manipuladores de alimentos, controle higiênico e sanitário de locais, utensílios, equipamentos e alimentos (SILVA JÚNIOR, 2005; ANVISA, 2004; CECAN/RCO, 2001). Para reforçar o aprendizado foi feita uma dinâmica, com os participantes, sobre higienização correta das mãos, utilizando inicialmente gliter para demonstrar figurativamente as possibilidades de contaminação e depois água, sabão, papel toalha e solução de álcool 70%.

No curso Aproveitamento Integral dos Alimentos foram abordados temas sobre noções básicas de nutrição, alimentação saudável e aproveitamento integral de abacaxi e melancia aplicado à receitas acessíveis ao poder aquisitivo dos participantes. Foram realizadas duas aulas práticas, com carga horária de duas horas cada, para a elaboração de receitas com as frutas. Os participantes receberam material didático com a descrição, valor nutritivo, rendimento e custo das receitas.

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



## *Avaliação dos participantes dos cursos*

Ao término do curso de higiene corporal, na primeira etapa, foi realizada uma avaliação oral das informações discutidas, com a premiação de 10 kits de higiene pessoal, para os participantes que acertassem as perguntas sobre o assunto.

Ao final da primeira etapa dos cursos foi realizada uma gincana, para avaliar o desenvolvimento de competências sobre higiene e manipulação de alimentos e aproveitamento dos alimentos e valor nutritivo.

Na segunda etapa do trabalho foi feita uma avaliação escrita individual dos participantes, valendo de zero a 10,0 pontos. A avaliação foi objetiva, com cinco questões, relativas aos temas de higiene corporal do manipulador de alimentos e boas práticas de manipulação, abordados nas aulas teóricas e práticas.

## *Avaliação dos cursos e professores*

No final de cada curso, nas duas etapas, foi solicitado aos participantes uma avaliação do curso e dos professores, com o uso de questionário próprio. Este questionário foi preparado com cinco questões, sendo três fechadas com as alternativas: ruim, boa, muito boa e excelente, e duas mistas (objetiva e descritiva) com as alternativas sim e não, seguidas de espaço para comentários sobre as aulas teóricas e práticas.

## *Análise dos resultados*

Foi feita uma análise descritiva das avaliações do desempenho participantes e dos resultados do questionário de avaliação do curso e professores feita pelos participantes da primeira e segunda etapa do trabalho.

A análise dos dados relativos ao desempenho dos participantes, do curso Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos, realizado na segunda etapa foi feita por meio de frequência dos resultados da avaliação. Para os participantes que não atingissem

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



50% da nota na avaliação escrita e não tivessem 70% de frequência estava previsto atividades de recuperação, com novas atividades pedagógicas para promover a aprendizagem e reforçar as habilidades.

### 3. Resultados e discussão

Durante a realização dos cursos, os participantes compartilharam as suas experiências em relação à higienização e acondicionamento de alimentos, além do uso de alimentos na preparação de receitas de elevado valor nutritivo (**Figura 1**). As informações básicas sobre higiene e manipulação de Alimentos foram utilizadas no curso subsequente (Aproveitamento Integral dos Alimentos) durante a elaboração dos alimentos. Portanto, a avaliação oral reforçou as informações, que seriam úteis na manipulação de alimentos.

Na avaliação oral sobre higiene corporal, todas as perguntas foram respondidas corretamente por 10 participantes voluntários, que receberam os kits de higiene contendo escova de dente, creme dental, sabonete, pente fino, barbeador e mini toalha de rosto.

A gincana realizada no final da primeira etapa teve a participação de cerca de 30 participantes, divididos em dois grupos, que se revezaram nas respostas e dinâmicas sobre assuntos abordados nos dois cursos (**Figura 2**). A participação dos dois grupos foi motivada pelos professores e acadêmicos da UFG e houve uma pequena diferença de pontuação entre os dois grupos.



Figura 1. Realização dos cursos: (A) Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos e (B) Aproveitamento Integral dos Alimentos, nas dependências do Instituto Brasileiro de Benemerência e Integração do Ser (IBBIS)

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



O questionário de avaliação do curso Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos e professores, da primeira etapa, foi respondido por apenas cinco participantes (Tabela 1), embora cerca de 20 pessoas tenham participado desse curso. A avaliação foi muito positiva, com declarações que o curso tinha oportunizado discussão de informações importantes sobre como cuidar do corpo humano. Por outro lado, todos os participantes do curso Aproveitamento integral dos alimentos, da primeira etapa, responderam o questionário e a maior parte deles avaliou as questões solicitadas como bom e ótimo (Tabela 1). Na quinta questão os participantes relataram que gostaram da oficina, gostaram das professoras e sugeriram que a oficina fosse realizada mais vezes e de forma contínua

Após a primeira etapa, professores e administradores do IBBIS reavaliaram a estratégia de motivação dos participantes. A partir da segunda etapa, foi determinado para o recebimento de certificado do curso, pelo menos 70% de frequência e nota mínima na avaliação escrita de 5,0. A aprovação no curso foi determinada como obrigatória para o recebimento de cesta básica.



Figura 2. Gincana realizada, com participantes dos cursos Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos e Aproveitamento Integral dos Alimentos, nas dependências do Instituto Brasileiro de Benemerência e Integração do Ser (IBBIS).

A mudança de estratégia influenciou positivamente a participação e os resultados das avaliações do conhecimento discutido no curso Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos.

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:







# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

Tabela 1. Avaliação dos professores e dos cursos de Higiene e Manipulação de Alimentos (1ª e 2ª etapa) e Aproveitamento Integral dos Alimentos, ministrados para adultos atendidos pelo Instituto Brasileiro de Benemerência e Integração do Ser, na cidade de Goiânia, GO (outubro a novembro/2015 e abril a maio/2016).

Curso / Questões	Ruim		Bom		Muito bom		Excelente	
	1ª	2ª	1ª	2ª	1ª	2ª	1ª	2ª
Noções Básicas sobre Higiene e Manipulação de Alimentos								
1. Como você avalia o curso?				1		4	5	7
2. Como você avalia os professores?				1	1	2	4	9
	Sim		Não		Mais ou menos			
	1ª	2ª	1ª	2ª	1ª	2ª		
3. Este curso foi útil a você?	5	12						
4. Você recomendaria este curso a outra pessoa	5	12						
	Ruim		Bom		Muito bom		Excelente	
Aproveitamento Integral dos Alimentos (1ª)								
1. Como você avalia o curso?				3		5		12
2. Como você avalia os professores?				3		4		13
	Sim		Não		Mais ou menos			
3. Este curso foi útil a você?	20							
4. Você recomendaria este curso a outra pessoa	20							

Na segunda etapa foram inscritos 25 alunos no curso Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos. Entretanto, houve baixa frequência de cerca de 40% dos inscritos, principalmente por causa do horário de trabalho dessas pessoas.

Dentre os inscritos 60% dos alunos foram muito participativos e interessados e obtiveram notas com no mínimo 80% de aproveitamento (**Figura 3**), evidenciando bom aproveitamento dos conteúdos ministrados. O curso e professores foram avaliados por 12 participantes, sendo que a maioria deles atribuiu escores elevados às aulas ministradas e aos docentes e todos consideraram o curso útil e o indicariam a outras pessoas (**Tabela 1**).

As pessoas fizeram comentários sobre a importância do curso e a qualidade dos professores e em uma das avaliações foi solicitado alteração da distribuição das aulas: “As aulas são boas e esclarecedoras com professores interessados e dedicados a ensinar e esclarecer as dúvidas que surgem – mas eu gostaria de ter mais aulas práticas do que

ISBN: 978-85-93416-00-2





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

somente teóricas pois os assuntos às vezes são repetitivos e monótonos. Mas em geral o curso é muito útil e estou gostando.”

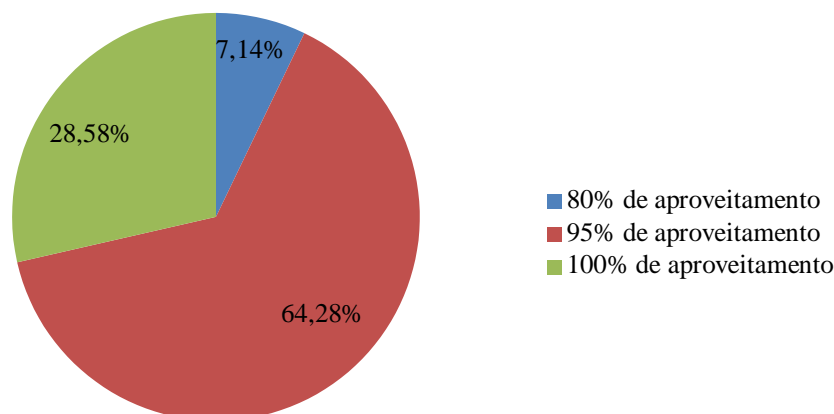


Figura 3. Frequência de aproveitamento da avaliação do curso Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos, na segunda etapa.

A avaliação do desempenho dos participantes e das ações pela comunidade atendida de maneira contínua e com *feed back* foi fundamental para a reformulação de atividades que poderiam prejudicar a troca de saberes ou a instrução da comunidade. Estes cursos devem ter continuidade para oportunizar a troca de saberes sobre manipulação, elaboração e consumo de alimentos saudáveis e nutritivos, e desse modo, permitir a interação entre comunidade e universidade.

A expectativa com a realização dos cursos é de que os participantes incorporem o uso de alimentos de forma segura, quanto aos aspectos higiênico-sanitários. Estas práticas podem auxiliar a busca e obtenção de empregos em estabelecimentos, que trabalham com a elaboração de alimentos. Além disso, os participantes dos cursos podem incorporar na própria alimentação preparações nutritivas, de baixo custo e que possam contribuir para as suas necessidades nutricionais.

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



## 4. Conclusão

Os cursos foram realizados com pessoas provenientes de comunidades carentes, de baixo poder aquisitivo, que demonstraram interesse e participaram ativamente das aulas teóricas e práticas. As avaliações de desempenho dos participantes foram muito satisfatórias, contudo os temas abordados necessitam de reciclagem constante.

De maneira geral, os cursos atenderam as expectativas dos participantes com relação à manipulação segura de alimentos e o aproveitamento de alimentos em preparações nutritivas, com bom nível de aceitação. Além disso, houve ampla aprovação dos cursos, professores e conhecimentos compartilhados. No entanto, os cursos devem ser aperfeiçoados, com aplicação de educação continuada e com a ampliação da carga horária e de dias de oferta, bem como utilizar estratégias para aumentar a participação das pessoas.

## 5. Referências

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. 3. ed. Brasília: ANVISA, 2004. 44 p.

CECAN/RCO – CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REGIÃO CENTRO-OESTE. **Boas práticas de manipulação de alimentos para unidades de alimentação e nutrição**. Goiânia: CECAN/RCO, 2002. 55 p.

KEPPLE, A.W; SEGALL-CORREA, A.M. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.16, n. 1, p.187-199. 2011.

BEZERRA, A.C.D.; MANCUSO, A.M.C.; HEITZ, S.J.J. Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n.5, p.1489 - 1494, 2014.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário dos alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005, 624 p.

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



Apoio:





# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

SOUSA, C.P. segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. **Revista de APS**, Juiz de Fora, v.9, n.1, p. 83-88, 2006.

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Parceiros:



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO

