

ATIVIDADE DE ORIENTAÇÃO A RESPEITO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS NOS CLUBES DE MÃES DE FRANCISCO BELTRÃO

**Amanda Georg GEBIM¹, Barbara Giovana Lorini GIARETTA¹, Clara Cristina
ANSOLIN¹, Gabriela Cassim RISSI¹, Thays Cassiano Miller DONEGA¹, Alexandre
da Trindade ALFARO¹**

¹ Departamento de Ciências Agrárias
Universidade Tecnológica Federal do Paraná – *Campus* Francisco Beltrão
Francisco Beltrão – Paraná - Brasil

E-mails: amandageorg@alunos.utfpr.edu.br, bgiaretta@alunos.utfpr.edu.br,
claraansolin@alunos.utfpr.edu.br, gabrielacassimrissi@alunos.utfpr.edu.br,
Thayscassiano@alunos.utfpr.edu.br, alexandre@utfpr.edu.br

Resumo: *O conhecimento sobre contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, higiene dos alimentos e manipuladores, e o reaproveitamento de alimentos, é fundamental para a comunidade, uma vez que pode melhorar a segurança alimentar das famílias, diminuir as contaminações e o desperdício de alimentos. Diante disso, o grupo PET-Alimentos realizou palestras com os clubes de mães, como forma de disseminar esses conhecimentos. Foram realizadas visitas à três clubes de mães do município de Francisco Beltrão: Maria Tereza, Rio do Mato e Divino Mestre. Apresentações de slides foram utilizadas para abordar cada um dos tópicos. Além disso, foram realizadas dinâmicas para aprender a lavagem correta das mãos e compartilhado receitas para o reaproveitando alimentos. A atividade permitiu uma maior interação com a sociedade, e estímulo aos alunos que puderam colocar em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula.*

Palavras-chave: *Boas práticas de manipulação; doenças transmitidas por alimentos; reaproveitamento de alimentos.*

INTRODUÇÃO

As boas práticas de manipulação de alimentos são procedimentos e instruções essenciais para lidar com alimentos. Essas encontram-se contidas dentro de um manual de boas práticas, que é um documento que descreve informações sobre recebimento, armazenamento, manipulação e distribuição de alimentos (CARELLE; CÂNDIDO, 2014).

O Manual de boas práticas descreve a necessidade da correta manipulação de alimentos e instalações prediais necessárias para garantir a segurança e integridade do alimento que está sendo manipulado. Devendo sempre estar de acordo com o ponto de vista higiênico-sanitário. Essas são responsáveis por garantir um alimento saudável, seguro e padronizado ao consumidor (VENTURI, 2021).

Segundo Azevedo (2011), os grupos de clube de mães tiveram origem entre os anos 1960 e 1970, iniciados com um viés católico e uma proposta de renovação da igreja. Após as missas de domingo, as mulheres costumavam sentar-se e refletir sobre as atividades que centralizavam-se na oferta de serviços religiosos e na organização de ações comunitárias. Posteriormente essa luta passou a ter um cunho mais social, com pautas como habitação precária, falta de infraestrutura urbana, transporte público ruim e condições sanitárias deploráveis da comunidade. Desde então, os clubes de mães possuem papel essencial no crescimento e disseminação de conhecimento e informações para a comunidade ao entorno.

As mulheres que normalmente participam dos clubes de mães são responsáveis pelo lar e por proporcionar alimentos seguros para seus filhos, desse modo, informações sobre as boas práticas de manipulação de alimentos são essenciais para a redução de desperdícios de alimentos e maior segurança alimentar para a família.

O grupo PET-Alimentos encontrou nos clubes de mães um caminho viável e com grande potencial de resultados positivos para chegar até a comunidade externa propagar conhecimentos e informações sobre boas práticas de manipulação de alimentos adquiridas pelos petianos no curso de engenharia de alimentos.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Diversas são as possíveis contaminações em alimentos, sendo elas classificadas de modo geral em físicas, químicas e biológicas (CARELLE; CÂNDIDO, 2014). Em contaminações físicas, algum objeto estranho entra em contato com o alimento, seja partes de utensílios, cabelos ou até pedras. No caso de contaminação química, o alimento apresenta compostos químicos, sendo tóxicos ou não, de maneira acidental ou não. Já em contaminação biológica, há presença de microrganismos patogênicos ou deteriorantes, os quais podem causar doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

Como as DTAs podem ocorrer por meio da contaminação biológica do alimento, tal contaminação pode acontecer tanto durante sua fabricação quanto seu armazenamento. As fontes desses microrganismos podem se dar pela água e pelo solo que esteve em contato com o alimento, plantas próximas, bem como utensílios e manipuladores de alimentos. No caso de intoxicação alimentar, ocorre a ingestão de toxinas produzidas por microrganismos.

ou seja, assim que ingeridas, causam sintomas. Já as infecções alimentares, os micro-organismos produzem toxinas depois do alimento ser ingerido, mas isso só irá ocorrer quando forem ingeridas altas quantidades do micro-organismo que irá produzir a toxina (SALVATIERRA, 2014).

A maior incidência de contaminações alimentares pode se dar também ao fato de higiene precária durante a manipulação dos alimentos. Segundo Ferreira (2006), um manipulador de alimentos pode se tornar um fator de contaminação quando há falta de higienização ou é realizada de forma errônea. Então, é necessário que haja procedimentos higiênicos desde as mãos até o vestuário do manipulador para que a contaminação dos alimentos causada por fatores anti-higiênicos seja evitada ao máximo.

Além disso, existem grandes chances de alimentos tanto frescos quanto processados deteriorarem por conta de métodos de conservação falhos. Com isso, sempre que possível deve-se tentar utilizar todo o alimento, se não, encontrar a maneira correta de guardá-lo para evitar sua deterioração. Deve-se levar em consideração também que o Brasil desperdiça cerca de 68 mil toneladas de alimentos que poderiam ser reaproveitados (SAMPAIO *et al*, 2017). Levando isso em conta, existem maneiras simples de combater esse desperdício, como receitas para reaproveitar alimentos, como cascas de banana, de cenoura entre outros, os quais não são utilizados por falta de conhecimento de suas propriedades benéficas: é nas cascas, folhas e sementes dos alimentos que boa parte de seus nutrientes estão contidos, o que contribuiria para uma dieta mais rica.

METODOLOGIA

O grupo PET-Alimentos desenvolveu ao longo do ano de 2022 uma atividade denominada Clube de Mães. Nessa atividade, o grupo PET previamente agendava um horário com o clube respectivo e na reunião tratava sobre assuntos de interesse da comunidade relacionados à alimentos. Para tanto, foram desenvolvidas apresentações a respeito das boas práticas de manipulação de alimentos, sendo elas: a contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, higiene dos alimentos e manipuladores, e o reaproveitamento dos alimentos. Cada apresentação continha cerca de trinta slides e as apresentações tinham uma duração aproximada de sessenta minutos.

Foram visitados três clubes de mães no município de Francisco Beltrão- PR: clube de mães Maria Tereza, situado na comunidade sede Galdino; clube de mães Rio do Mato, localizado na comunidade de Rio do Mato; e clube de mães Divino Mestre, localizado no bairro Jardim Seminário. Após a chegada ao local, foi feita uma rápida apresentação dos membros e em seguida teve-se início a apresentação dos slides.

No primeiro tópico apresentou-se sobre a contaminação de alimentos: o que é, como ocorre, classificação dos tipos de contaminação e como evitar. Para o segundo tópico abordou-se questões relativas às doenças transmitidas por alimentos, o que são, exemplos de DTAs, suas possíveis causas e sintomas. No terceiro tópico abordou-se questões referentes a higienização, tanto pessoal como dos alimentos e utensílios, explicando a importância de uma boa higienização e como realizar uma higienização adequada das mãos e alimentos.

No quarto e último tópico abordou-se o reaproveitamento dos alimentos, o destino correto dos materiais orgânicos, os impactos ambientais, as vantagens de transformar alimentos que seriam descartados, desse modo, contribuindo para redução do desperdício, do combate à fome e a insegurança alimentar. Ao final, foi entregue para as participantes impressões de receitas com exemplos de reaproveitamento dos alimentos.

Ao final das apresentações, foi realizado um breve levantamento sobre a faixa etária dos membros e aberto para perguntas e dúvidas dos integrantes dos clubes de mães. As coordenadoras de cada clube repassam ao grupo a quantidade média de mulheres que frequentam os encontros. O levantamento a respeito da faixa etária e a ocupação dos membros é realizado ao final por meio de um diálogo descontraído, onde as participantes se apresentam e falam sobre a ocupação e idade, a partir disso fazemos uma média dos dados.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante o ano de 2022 foi desenvolvida a atividade em três clubes de mães. A atividade contou com a participação de 45 mulheres de três diferentes clubes de mães, como apresentado na tabela 1. A faixa etária se encontra entre 25 e 65 anos e a ocupação principal da maioria das mulheres é donas do lar.

Tabela 1 – Número de participantes de cada clube de mães

Localidade	Clubes de mães	Número de participantes
Comunidade Sede Galdino	Maria Tereza	15
Comunidade Rio do Mato	Rio do Mato	6
Bairro Jardim Seminário	Divino Mestre	24

Fonte: Autoria própria (2023)

Nos encontros, discutiu-se informações relevantes de forma clara e simples sobre a segurança alimentar, a forma correta de realizar o descarte do lixo, de manipular e preparar os alimentos, bem como as medidas adequadas para evitar contaminações e desperdício de alimentos.

No início do encontro, foi realizada uma apresentação do grupo e da universidade para familiarizar os participantes e estabelecer um contexto adequado. Essa etapa inicial foi importante para criar uma atmosfera acolhedora e estabelecer uma conexão com os presentes. Após a apresentação, os integrantes do grupo passaram a abordar os assuntos com o apoio de slides como mostrados nas figuras 1 e 2. Ao decorrer da atividade, os participantes apontaram dúvidas e mitos relacionados a manipulação de alimentos, que já ouviram e/ou presenciaram, no qual deixou o assunto mais interativo e possibilitou a desmitificação de alguns temas.

Figura 1– Apresentação do grupo PET-Alimentos realizada no clube de mães Rio do Mato



Fonte: Autoria própria (2023)

Figura 2 – Apresentação do grupo PET-Alimentos realizada no clube de mães Divino Mestre



Fonte: Autoria própria (2023)

Foi incentivado também o aproveitamento integral dos alimentos e estratégias para evitar o descarte de partes comestíveis. Foi ressaltado que muitas partes que normalmente são descartadas, como cascas, talos e sementes, podem ser utilizadas em preparações culinárias, aumentando a diversidade de sabores, texturas e nutrientes nas refeições. Foram compartilhadas dicas e receitas como apresentado na figura 3, que promovem o aproveitamento integral dos alimentos, demonstrando alternativas criativas para utilizar essas partes normalmente descartadas.

Figura 3 – Receita com reaproveitamentos de alimentos disponibilizada durante a atividade



BOLO DE CASCA DE BANANA

Ingredientes	MODO DE PREPARO
2 xícaras de casca de banana	• Caramelize uma forma com açúcar e coloque as bananas cortadas e reserve
4 gemas	• Bata as claras em neve
4 claras em neve	• Bata no liquidificador as cascas de banana com 1/2 xícara de água
Duas xícaras e meia de açúcar	• Coloque na batedeira margarina, gema e açúcar até ficar homogêneo
3 xícaras de farinha de trigo	• Misture as cascas de banana batida a farinha e o fermento, adicione as claras em neve
5 colheres de margarina	• Polvilhe com a canela em pó
2 colheres de fermento	• Forno a 180 °C por 30 min.
Canela em pó para polvilhar	

Fonte: Autoria própria (2023)

No clube de mães Maria Tereza, após a atividade ocorreu uma degustação com vários pratos levados pelas participantes, bem como um bolo de casca de banana que o grupo PET levou como exemplo de reaproveitamento de alimentos (figura 4). Essa experiência prática de aproveitamento integral dos alimentos despertou a curiosidade e motivou os participantes a explorarem novas possibilidades na cozinha, promovendo a redução do desperdício e aproveitamento de todos os nutrientes dos alimentos. A receptividade positiva ao bolo de casca de banana ressalta a importância de promover o compartilhamento de receitas e incentivar a adoção de práticas de consumo na alimentação diária.

Figura 4 – Degustação de pratos e bolo de cascas de bananas



Fonte: Autoria própria (2023)

De acordo com Heidemann *et al* (2009), quando há um treinamento aplicado às pessoas que estão ligadas a serviços que envolvem a manipulação de alimentos, pode haver uma redução no número de casos de surtos alimentares, conduzindo a uma consequente diminuição nos gastos com saúde pública e melhor qualidade de vida da população.

A atividade de extensão ofertada aos clubes de mães no município de Francisco Beltrão visou estimular a interação entre a universidade e a comunidade externa, possibilitando o compartilhamento do conhecimento adquirido por meio do ensino e da pesquisa desenvolvidos dentro da instituição. É a articulação do conhecimento científico advindo do ensino e da pesquisa com as necessidades da comunidade onde a universidade está inserida, interagindo e transformando a realidade social. Sendo assim, uma atividade muito enriquecedora para os alunos petianos, que tiveram a oportunidade de interagir com a comunidade e colocar em prática assuntos abordados no curso de engenharia de alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir desta atividade de extensão, pôde-se perceber a importância de ações sociais advindas da universidade, sendo espaço para troca de informações e momentos de reflexão. Percebe-se também a atenção e ansiedade dos participantes por conhecimento, desse modo, estimulando os alunos petianos a participar de atividades extensionistas, levando conhecimento à sociedade e colocando em prática os fundamentos teóricos adquiridos no curso de graduação.

REFERÊNCIAS

- AZEVEDO, J.; BARLETTA, J. M. O cedem e os documentos dos clubes de mães da região sul (SP). *Cadernos Cedem*. v. 2, n. 2, p. 133-146, 2011.
- CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. *Manipulação e higiene dos alimentos*. 2 edição. São Paulo: Érica, 2014.
- FERREIRA, S. M. S. *Contaminação de alimentos ocasionada por manipuladores*. 47 f. Monografia (Especialização em qualidade em alimentos), Universidade de Brasília. Brasília, 2006. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/480>. Acesso em: 19 jun. 2023.
- HEIDEMANN, R. *et al.* Nível de conhecimento dos trabalhadores de indústrias de produtos suínos sobre a manipulação higiênica dos alimentos. *Revista Higiene Alimentar*. v. 23, n. 174-175, p. 47-51. São Paulo: 2009.
- SALVATIERRA, C. M. *Microbiologia – Aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos*. São Paulo: Érica, 2014.

SAMPAIO, I. S.; FERST, E. M.; OLIVEIRA, J. C. C. A ciência na cozinha: reaproveitamento de alimentos – nada se perde tudo se transforma. *Experiências em Ensino de Ciências*. v. 12, n. 4. 2017. Disponível em: https://if.ufmt.br/eenci/artigos/Artigo_ID367/v12_n4_a2017.pdf. Acesso em: 19 jun. 2023.

VENTURI, I.; ANNA, L. C. S.; SCHMITS, J. F.; *et al.* *Higiene e controle sanitário de alimentos*. Grupo A, 2021. *E-book*. ISBN 9786556901602.