

## DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: CONSCIENTIZAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS ATRAVÉS DE DINÂMICAS ENVOLVENDO BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Marieli Bresolin Tretto<sup>a</sup>, Roziane Vicenzi Fortes<sup>a</sup>, Fernanda Bissigo Pereira<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG)

### Informações de Submissão

<sup>a</sup> Autor Correspondente Fernanda Bissigo Pereira, endereço: Rua Os Dezoito do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS - CEP: 95020-472

**Palavras-chave:** Alimentação adequada. Manipuladores de alimentos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

**INTRODUÇÃO:** O Direito Humano à Alimentação Adequada está contemplado no Artigo nº25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948. Ao longo do tempo sua definição foi ampliada em outros importantes dispositivos do Direito Internacional. Já no Brasil, resultante de amplo processo de mobilização social, em 2010 foi aprovada a Emenda Constitucional nº 64, que inclui a alimentação no Artigo 6º da Constituição Federal (CONSEA, 2014). Ao afirmar que a alimentação deve ser adequada entende-se que, entre outros fatores, ela possa proporcionar segurança alimentar, garantindo o acesso a um alimento em quantidade e qualidade adequadas de forma permanente, aproveitando ao máximo os nutrientes e obtendo alimentos que não ofereçam perigo à saúde (SESC, 2003). A partir eixo temático “Direito Humano à Alimentação Adequada: promovendo hábitos e comportamentos alimentares saudáveis para os diversos objetivos e nos diferentes ciclos de vida” e contemplando a segurança higiênico sanitária dos alimentos, acadêmicos do Curso de Nutrição, pela disciplina de Higiene e Legislação de Alimentos, desenvolveram um trabalho de educação nutricional que teve como objetivo desenvolver atividades educativas, direcionadas a manipuladores de alimentos que atuam em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN’s), abastecidas pelo Banco de Alimentos de Caxias do Sul/RS, com o intuito de promover a conscientização da efetividade das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. **FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA:** Segundo definição do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), Alimentação Coletiva refere-se a atividades de alimentação e nutrição realizadas nas UAN’s como, por exemplo, empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, cozinhas de estabelecimentos assistenciais de saúde, atividades próprias da Alimentação Escolar (CFN, 2005). A elaboração de refeições nesses estabelecimentos, deve

---

garantir a produção de um alimento seguro através, dentre outros, da adoção das Boas Práticas. As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos podem ser definidas como: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (ANVISA, 2004). Contudo, para que as Boas Práticas tornem-se efetivas, os manipuladores de alimentos, que são consideradas todas as pessoas que trabalham com alimentação, ou seja, quem produz, coleta, transporta, recebe, prepara e distribui o alimento, devem estar conscientes sobre sua extrema relevância, visando, dessa forma, prevenir o desenvolvimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). As DTA's normalmente são ocasionadas devido à falta de higiene de utensílios, mãos e equipamentos, contaminação cruzada entre alimentos crus e cozidos, uso de alimentos contaminados ou, ainda, exposição prolongada dos alimentos a temperatura inadequadas (SESC, 2003).

**MATERIAL E MÉTODOS:** Composta por 32 acadêmicos, a turma foi dividida em grupos de 3 e 4 integrantes, os quais desenvolveram propostas de dinâmicas como jogos de cartas e de memória, cartazes interativos, pequenas encenações e elaboração de panfletos. As atividades abordavam temas relativos as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, tais como: higiene pessoal, disposição correta dos alimentos na geladeira, higienização correta de alimentos, higienização correta das mãos, entre outros. As propostas foram previamente apresentadas a professora para sua aprovação. Após adequações necessárias e a confecção do material, as atividades foram desenvolvidas, no período de uma tarde, no Laboratório de Técnica Dietética da FSG. Cada equipe organizou-se em uma bancada do laboratório, enquanto os participantes dividiram-se em pequenos grupos e passaram por todas as bancadas. Após o término das atividades, os participantes foram convidados a preencher uma Escala Hedônica, assinalando uma das seguintes opções: “Detestei; Não Gostei; Indiferente; Gostei; Adorei”, referentes sua satisfação quanto as atividades realizadas.

**RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Durante o desenvolvimento das ações, os participantes demonstraram-se extremamente participativos, através de comentários sobre os temas abordados e também através de relatos pessoais. Quanto a aplicação da Escala Hedônica, foram obtidas 16 avaliações, ou seja, 100% de participação. O resultado alcançado foi: 4 avaliações, ou seja 25%, “Gostei” e 12 avaliações, ou seja, 75%, “Adorei”.

**CONCLUSÃO:** Baseado na participação ativa dos manipuladores de alimentos e no resultado obtido através da aplicação da Escala Hedônica, ambos positivos, conclui-se que a atividade realizada, como um todo, foi de extrema importância e efetividade. Ainda, considerando o relevante papel desses profissionais nas UAN's, torna-se fundamental

---

---

proporcionar à eles encontros como esse, garantindo dessa forma que as Boas Práticas sejam cumpridas, possíveis dúvidas sejam sanadas e, conseqüentemente, seus trabalhos sejam bem executados, minimizando diversos riscos a seus beneficiários.

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>>. Acesso em: 09 de ago. 2017.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 15 de ago. 2017.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução CFN nº 380/2005.** Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>>. Acesso em: 07 de ago. 2017.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). **Direito humano à alimentação adequada e soberania alimentar.** Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/artigos/2014-1/direito-humano-a-alimentacao-adequada-e-soberania-alimentar>>. Acesso em: 15 de ago. 2017.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO (SESC). **Cartilha Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Manipulador de Alimentos I - Perigos, DTA, Higiene ambiental e de Utensílios.** Disponível em: <<http://www.sesc.com.br/mesabrasil/cartilhas/cartilha4.pdf>>. Acesso em: 09 de ago. 2017.