

CAPÍTULO 8

PERFIL SOCIOECONÔMICO, EDUCACIONAL E DE CONHECIMENTO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE HOSPITAL DE REFERÊNCIA EM FORTALEZA- CE

Data de aceite: 01/03/2023

Leandro Soares Damasceno

Armênia Uchôa de Mesquita

Fabiola Camurça Janebro Damasceno

Angela Nirlene Monteiro Vieira Melo

Eudóxia Sousa de Alencar

**Cíntia Gonçalves Nascimento Costa
Cordeiro**

histórico e social, pelo qual os indivíduos tomam consciência de si e das relações sociais das quais são sujeitos. Saviani (2007) afirma que “Trabalho e educação são atividades especificamente humanas. Isso significa que, rigorosamente falando, apenas o ser humano trabalha e educa”. Outra contribuição muito relevante ao debate em torno das relações entre Trabalho e Educação consiste na produção de Arroyo (1981) que confere à Educação uma esfera privilegiada de formação do trabalhador.

A discussão da educação como prática transformadora e aprendizagem significativa é fundamental na execução da educação permanente, que trará conhecimento significativo no campo do saber e de prática na área da saúde (CAMPOS; SENA; SILVA, 2017). A Política Nacional de Educação Permanente em Saúde (PNEPS) foi instituída por meio da Portaria GM/ MS nº 198/2004, teve suas diretrizes de implementação publicadas na Portaria GM/MS nº 1.996/2007 (BRASIL, 2018).

INTRODUÇÃO

O trabalho humano é uma categoria distinta, não negociável, indissociável pois é feita por humanos (BRAVERMAN, 1997). Segundo Marx (1979), o autor, a lógica do capital é indestrutível, mas a natureza humana do trabalho, concebida pelo homem nesta etapa de produção, faz o contraponto e o diferencial nas relações sociais de trabalho no sistema capitalista (MARX, 1979).

Ramos (2006) ressalta a importância em compreender a formação do homem na sua totalidade como sujeito

A educação na saúde “consiste na produção e sistematização de conhecimentos relativos à formação e ao desenvolvimento para a atuação em saúde, envolvendo práticas de ensino, diretrizes didáticas e orientação curricular” (BRASIL, 2012). Também conhecida como educação no trabalho em saúde, a educação na saúde se apresenta de duas formas: a educação continuada e a Educação Permanente em Saúde (EPS) (BRASIL, 2018).

Para Freire (2001), o conceito de educação abrange construção de consciência crítica e raciocínio reflexivo para o desenvolvimento do homem (FREIRE, 2001; BARCIA, 1982). Assim, a educação permanente se caracteriza pela aprendizagem no trabalho, envolve o aprender e o ensinar ao cotidiano, estando baseada em diferentes vertentes metodológicas. As contribuições de Paulo Freire se fazem presentes, onde a problematização considera os conhecimentos e experiências que as pessoas já possuem (FALKENBERG et al, 2014).

Segundo o Ministério da Saúde (MS), a EPS se caracteriza como aprendizagem no trabalho, onde o aprender e o ensinar se incorporam ao fazer diário das organizações e ao trabalho. A EPS está centrada na aprendizagem significativa e na possibilidade de transformar as práticas profissionais e acontece no cotidiano do trabalho (BRASIL, 2012).

As práticas de ensino e aprendizagem, segundo a educação permanente em saúde, objetiva a produção de conhecimento, a partir dos problemas construídos na experiência do cotidiano dos cenários de formação, que muitas vezes são os serviços de saúde e os territórios (BRASIL, 2018).

A identificação do contexto, dos determinantes sociais e econômicos, das políticas educacionais, trabalho e desenvolvimento social é apontada como pressuposto para que o processo educativo responda às necessidades concretas e, a partir daí se possam construir os objetivos da aprendizagem (DDAD; MOJICA; CHANG, 1987). Diante disto, uma proposta de educação permanente deve utilizar-se do processo de avaliação do trabalho, o que pode proporcionar chances de repensar as práticas, buscando a transformação dos sujeitos comprometidos com melhorias do serviço e segurança dos comensais.

É cada vez mais comum a procura dos consumidores por alimentos práticos, convenientes e prontos para o consumo, também tem aumentado o número de pessoas que realizam refeições fora do domicílio (MEDEIROS et al., 2004; SOUSA, 2008). Portanto, os diversos locais que produzem ou comercializam alimentos vêm se preocupando cada vez mais em aperfeiçoar técnicas que promovam a qualidade e a segurança dos alimentos.

A qualificação dos funcionários que trabalham na manipulação dos alimentos é muito importante. Quando existe alguma não conformidade em relação à higiene pessoal, ambiental ou nos cuidados com os alimentos, o risco de contaminá-los, através das mãos, do cabelo, do acondicionamento dos produtos em temperatura inadequada, da ocorrência de contaminação cruzada, favorece o aumento de microrganismos patogênicos e, conseqüentemente, compromete a saúde dos consumidores (ÇAKIROGLU e UÇAR, 2008; SULTANA et al., 2013).

Todo estabelecimento que produz alimentos deve obedecer a exigências e padrões

previstos na legislação vigente, baseados nas Boas Práticas de Fabricação (BPF). Existindo a necessidade de programas de educação permanente para capacitar os manipuladores de alimentos.

Diante do exposto acima e da necessidade de implantação de atividades de educação permanente este estudo tem o objetivo de avaliar o nível educacional e de conhecimento em segurança dos alimentos em manipuladores de alimentos de uma unidade hospitalar de Fortaleza- CE.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo quantitativo e descritivo e de desenho transversal. Foi realizado na Unidade de Nutrição de um hospital de referência cardiopulmonar no nordeste do Brasil, que devidamente autorizou o presente trabalho através de Termo de anuência. Participaram do estudo 86 colaboradores de diversos cargos: cozinheiros, auxiliares de cozinha, almoxarifes, zeladores, copeiros, que aceitaram participar da pesquisa, com assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Os dados foram coletados no mês de maio de 2022, através de um formulário produzido pelos pesquisadores com as seguintes variáveis: sexo, idade, estado civil, escolaridade, renda familiar, conhecimento em segurança dos alimentos.

O instrumento utilizado para coleta de dados foi dividido em duas partes: a primeira delas contendo variáveis de informações socioeconômicas e de escolaridade (sexo, idade, estado civil, escolaridade, renda familiar); e a segunda parte, foi um questionário, composto por 10 questões objetivas, de múltipla escolha para avaliar o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre segurança dos alimentos, avaliado em satisfatório ou insatisfatório, de acordo com acerto ou não da questão proposta, com cálculo final em percentual dos acertos para cada tema de pergunta. O instrumento de coleta de dados foi construído com base em outros com mesmo público (DEVIDES, MARFFEI E CATANOZI, 2014; GARCIA E CENTENARO, 2016).

Considerando a baixa escolaridade esperada de alguns manipuladores, este questionário foi feito em forma de entrevista e marcada a opção correta, segundo o colaborador entrevistado.

Os resultados foram apresentados através de quadros e tabelas, com as devidas discussões com outras pesquisas.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Quanto ao perfil sócio- econômico e educacional, encontramos uma maioria dos manipuladores de alimentos do sexo feminino (53,5%), idade média de 21 a 40 anos (61,6%), com estado civil de união estável (52,3%), com ensino fundamental incompleto (54,6%) ou ensino médio completo (30,3%), com renda de 2 a 3 salários (77,9%). Os dados

detalhados estão apresentados no Quadro 1 a seguir.

Variáveis avaliadas	Resultados por categorias	
Sexo	Sexo feminino	46 (53,5 %)
	Sexo Masculino	35 (40,7 %)
	Outro ou sem declarar	5 (5,8%)
Idade	Até 20 anos	13 (15,1%)
	De 21 a 40 anos	53 (61,6%)
	De 41 a 59 anos	19 (22,1%)
	60 anos ou mais	1 (1,2%)
Estado civil	Casados	22 (25,5%)
	União estável	45 (52,3%)
	Solteiros	8 (9,3%)
	Divorciados	11 (12,8%)
Escolaridade	Ensino fundamental incompleto	47 (54,6%)
	Ensino fundamental completo	8 (9,3%)
	Ensino médio incompleto	5 (5,8%)
	Ensino médio completo	26 (30,3%)
	0 nível superior	0 (0%)
Renda familiar	Renda de 1 a 2 salários	67 (77,9%)
	Renda de 2 a 3 salários	19 (22,1%)
	Renda acima de 3 salários	0 (0%)

Quadro 1. Perfil sócio- econômico e educacional dos manipuladores de alimentos da Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar de referência em Fortaleza- CE. Maio, 2022.

Fonte: Autoria própria.

Comparando nosso estudo com o de Góis, Feitosa e SantAnna (2016), o perfil também foi predominantemente de mulheres (74,32%), um pouco maior que o nosso, idade média também entre 21 a 40 anos, mas percentual de escolaridade com maior número de colaboradores com ensino médio completo (60%), diferente do nosso com prevalência de ensino fundamental. Estudo de Pagotto et al. (2018) no Rio Grande do Sul também encontrou prevalência de sexo feminino (84%), embora maior que no nosso e maior índice de manipuladores com ensino médio completo (52%). Pesquisa de Curitiba teve grande prevalência de mulheres (84,8%), com idade média de 36,6 anos (RAMOS, COSTA E MONTEIRO, 2021).

Outras pesquisas também encontraram predomínio de mulheres, adultas, de baixa renda (FERNANDES; FONSECA; SILVA, 2014; ALMEIDA; AMOR; SILVA, 2018; SOARES, MELO E NANDEIRA, 2014; ABADIA et al., 2017). Na década de 70, a mulher intensificou sua rotina de trabalho devido industrialização e urbanização, e decorrente também de mudanças culturais e sociais na sociedade. Essa participação tem crescido cada vez mais na atualidade (GOIS et al., 2017).

Comparando nossa pesquisa com estudo realizado por Devides, Marffe e Catanozi (2014), na cidade de Araraquara, São Paulo, algumas categorias estudadas tiveram resultados semelhantes aos nossos, como no perfil de idade de 53% (no nosso, 55% entre 21 e 40 anos); sexo feminino também prevalente, com percentual pouco maior (63%); e estado civil em sua maioria de casados e união estável (53%), como em nosso estudo. Já em alguns tópicos houve divergências, como escolaridade, com 6% de ensino superior, e nenhum percentual no nosso; e maior parte dos trabalhadores com ensino médio completo (diferente do nosso com prevalência em ensino fundamental incompleto). Quanto à renda, também foi semelhante aos resultados desta pesquisa, com maior parte entre 1 a 2 salários mínimos. Vale ressaltar a diferença regional e atraso na escolaridade encontrado no Nordeste, que é baixo em relação às regiões do Sudeste e Sul do Brasil.

Quanto ao nível de conhecimento em Segurança dos alimentos, encontramos um resultado positivo de todas as questões realizadas com resultados satisfatórios manipuladores de alimentos em estudo (média simples de 78,9 de resultados satisfatórios, e 91,6 % de acertos).

PERGUNTAS	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO	% ACERTOS
Boas práticas	82	4	95,3%
Tipos de perigos nos alimentos	78	8	90,6%
Noções de microbiologia	75	11	87,2%
Doenças transmitidas por alimentos	70	16	81,3%
Higiene pessoal	84	2	97,6%
Higiene dos alimentos	85	1	98,8%
Higiene ambiental	83	3	96,%
Contaminação cruzada	80	6	93%
Deterioração de alimentos	79	7	91,8%
Métodos de Controle de microrganismos	73	13	84,9%

Quadro 2. Resultado quantitativo do questionário de avaliação de conhecimento em boas práticas aplicado com manipuladores de alimentos de UAN hospitalar de referência em Fortaleza- CE, com percentual geral de acertos por temática de pergunta. Maio, 2022.

Fonte: Autoria própria.

Com base nesses resultados, constatamos que a maioria dos colaboradores têm o conhecimento teórico adequado para atuar na área. Ressalta-se a importância do nutricionista como mediador da educação entre trabalhadores, pois no local pesquisado existe um nutricionista exclusivo para realização de capacitações, treinamentos e atualização dos profissionais, com frequência mensal. Ressalta-se a importância de que os programas de treinamento devem considerar limitações e baixa escolaridade, com práticas relacionadas à realidade de trabalho para o objetivo de mudanças na execução do trabalho

(DUARTE,2017).

Destaca-se que o nutricionista responsável por esse programa de atualização profissional relatou que utiliza metodologias participativas e ativas, o que deve ter contribuído para a assimilação dos conhecimentos pelos aprendentes. Algumas das fragilidades dos resultados deste estudo podem ter sido devido: maneira da escrita da pergunta, que pode ter levado à dúvida na resposta, e marcação do item incorreto; constrangimento do manipulador de responder ao entrevistador, que pode ter levado a equívocos; entrevista no local de trabalho, pois o público estudado ficava com pressa de retornar às atividades, podendo ter influenciado em respostas incorretas; e a deficiência na assimilação da temática da pergunta.

A Resolução da Diretoria Colegiada 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária estabelece que os treinamentos devem ocorrer de forma periódica, com temas ligados às boas práticas de manipulação (BRASIL, 2004), embora não seja determinada a frequência exata. A UAN hospitalar em estudo possui treinamentos mensais, por setores, o que deve ter colaborado também para um ótimo resultado de acertos na avaliação dos conhecimentos dos manipuladores.

Nível de acerto de conhecimentos por manipuladores no estudo de Gois (2016) foi semelhante ao nosso, com 83% de satisfatório, mas quanto ao conhecimento em boas práticas teve percentual abaixo do nosso, com questões de 75% de avaliação satisfatória.

Devides et al. (2017) na sua investigação de conhecimento dos manipuladores em segurança dos alimentos, encontrou os seguintes percentuais de acerto, por temáticas: temperatura (11%), DTA (39%), fontes de contaminação (60%), contaminação cruzada), preparo da solução clorada (47%), cloro para utensílios (30%), eliminação de MOS (48%). Comparando à nossa pesquisa, todos os conhecimentos avaliados em diversas temáticas tiveram percentual maior que 90% de acerto.

Martins et al. (2020) encontrou um percentual baixo quanto ao conhecimento de temperatura correta para armazenamento de produtos (apenas 22%) mostrando um risco de condições inadequadas que favoreçam contaminações de alimentos.

A capacitação de manipuladores é fundamental para que haja mudança de atitudes quanto à prática profissional e controle de doenças transmitidas por alimentos. A falta de conhecimento em boas táticas desencadeia risco de toxiiinfecções alimentares, o que reforça a importância de investimento em programas de capacitação participativos, feitos com base na realidade de trabalho, para evitar ocorrências clínicas em profissionais e pacientes e destacam a importância do profissional nutricionista para realização de supervisão e acompanhamento dos programas de educação continuada.

Comparando os treinamentos realizados na UAN em estudo com o método pestalozziano (ADORNO E MIGUEL, 2020), que postulava que se deveria partir sempre do essencial, a Unidade segue parte desta metodologia, além da maneira gradativa de aquisição e conhecimentos com as capacitações periódicas que Pestalozzi pregava.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assim, demonstra-se o perfil dos colaboradores da UAN hospitalar em estudo são compatíveis com outras pesquisas semelhantes, com mesmo público, com maiores divergências quanto à escolaridade e renda.

Em relação ao conhecimento em segurança dos alimentos, em geral encontrou-se satisfatório, destacando-se entre as pesquisas semelhantes comparadas com os melhores percentuais de acertos. Propomos que os temas onde se diagnosticou menor percentual de acerto pelos colaboradores deverão ser reforçados em capacitações e encontradas novas metodologias para alcance do conhecimento esperado para trabalhadores desta área, cuja falta de teoria e prática podem levar a sérios riscos de saúde para os comensais.

Sugerimos para continuidade desta pesquisa comparar a teoria e prática dos profissionais, e fazer um apanhado de outras realidades de UANs hospitalares do estado do Ceará, a fim de encontrar pontos concordantes e discordantes e atuar para que o conhecimento básico em Segurança dos alimentos seja alcançado pelos manipuladores de alimentos, como requisito legal, com base em metodologias participativas, considerando o aprendente um ser ativo no processo ensino aprendizagem. Também serviria como diagnóstico para os profissionais nutricionistas reverem seus programas de capacitação e treinamento, e as metodologias utilizadas.

As limitações deste estudo foram poucos trabalhos em UANs hospitalares para discussões mais próximas com mesmo público e local, embora seja ponto de relevância levantar essa temática e local para que outras pesquisas que venham aprofundar e ampliar o conhecimento científico na área.

REFERÊNCIAS

ADORNO, T. L. F. E MIGUEL, M. E. B. A metodologia de Pestalozzi e o ideário da Escola Nova. Acta Sci. Educ., v. 42, 2020.

ARROYO, Miguel. Administração da educação, poder e participação. Educação e Sociedade. São Paulo, 1979. O direito do trabalhador à educação. In: CONFERÊNCIA BRASILEIRA DE EDUCAÇÃO, 4. Goiânia, set. 1986. Anais s.n.t. Educação e Trabalho. In: REUNIÃO ANUAL DE ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM EDUCAÇÃO. Rio de Janeiro, ANPED 1981.

AZEVEDO, D. I. P. D.; TIBURCIO, R. G.; MARINHO, B. L. S.; BINOTI, M. L. Perfil demográfico e socioeconômico de manipuladores em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Juiz de Fora- MG. R. Assoc. bras. Nutr.; v. 12(1), 2021.

BRAVERMAN, Harry. Trabalho e capital monopolista: a degradação do trabalho no século XX. Trad. Nathanael C. Caixeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 1977.

ÇAKIROGLU, F. P.; UÇAR, A. Employees' Perception of Hygiene in the Catering Industry in Ankara (Turkey). Food Control, Guildford, v. 19, n. 1, p. 09-15, 2008.

CAMPOS KÁTIA FERREIRA COSTA; SENA, ROSENI ROSÂNGELA, SILVA, KÊNIA LARA. Educação permanente nos serviços de saúde. Esc Anna Nery 2017;21(4)

DEVIDES G. G.G; MAFFEI, D. F.; CATANOZI, M. P. L. M. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, v.17, n.2, p.166-176, abril/ jun, 2014.

DUARTE, F.M. Percepção de manipuladores de alimentos sobre risco sanitário . 2017 62 f. (Gestão de Produção de Refeições Saudáveis) - Universidade de Brasília, Distrito Federal, 2017.

FALKENBERG MB, MENDES TPL, MORAES EP, SOUZA EM. Educação em saúde e educação na saúde: conceitos e implicações para a saúde coletiva. Cienc Saude Colet. 2014; 19(3):847- 52.

FERNANDES, A. G. S.; FONSECA, A. B. C.; SILVA, A. A. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município de Rio de Janeiro, Brasil. Ciência e Saúde Coletiva, v.19, n. 1, 2014.

FREIRE P. Conscientização - teoria e prática da libertação: uma introdução ao pensamento de Paulo Freire. São Paulo: Centauro; 2001. 102 p.

GARCIA, M. V; CENTENARO, G. S. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. Brazilian Journal of Food Research, Campo Mourão, v.7, n.2, p. 96 -111, mai/ ago.2016.

GOIS, I.C; FEITOSA, P. R. B; SANT ANNA, M.S.L. Verificação do conhecimento em boas práticas dos manipuladores de alimentos de unidades de alimentação hospitalar. Higiene Alimentar, v. 30,n. 262/263, nov./dez, 2016.

MARX, Engels. A ideologia alemã (Feurbach). São Paulo: Ciências Humanas, 1979.

OLIVEIRA, et al. Conhecimento de manipuladores quanto às boas práticas de manipulação de alimentos. Research Society and Development, v.10, n. 13, 2021.

RAMOS, Marise N. A pedagogia das competências: autonomia ou adaptação? São Paulo: Cortez, 2006.

RAMOS, S. A., COSTA, B. V. L., MONTEIRO, M. A. M. Perfil socioeconômico, laboral e de saúde de trabalhadores de restaurante hospital. São Paulo, Revista Desafios, v. 8, n.4, 2021.

SOUSA, A. P. M.; SOUZA, F. L; DUARTE, E. C. P. S; CABRAL, S. M. R.; SANTOS, M. M. Perfil socioeconômico de manipuladores de alimentos da rede municipal de ensino de um município Piauiense. Brazilian Applied Science Review, 2018.

SOUSA, C. P. The Impact of Food Manufacturing Practices on Foodborne Diseases. Brazilian Archives of Biology and Technology, Curitiba, v. 51, n. 4, p.815-823, 2008.

SULTANA, A.; AWAN, A.; TEHSEEN, I. Sanitation Practices Among Food Handlers Working in Street Restaurants in Rawalpindi, Pakistan. Rawal Medical Journal, Pakistan, v. 38, n. 4, p. 425-427, 2013.