

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA FEIRANTES: INTEGRANDO SEGURANÇA ALIMENTAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA.

Eduarda Tiemi Tatsuno da Silveira (Universidade Estadual de Maringá)

Eduarda Akemi Otake (Universidade Estadual de Maringá)

Profª Drª Monica Regina da Silva Scapim (Universidade Estadual de Maringá)

ra131676@uem.br

Resumo:

O presente trabalho descreve a experiência de realização do curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, voltado a feirantes participantes da Feira de Economia Solidária da Universidade Estadual de Maringá (UEM) e da feira da Ocupação Urbana Dom Helder Câmara, localizada em Paiçandu (PR). A iniciativa integrou o projeto de extensão da Unitrabalho, vinculado ao curso de Engenharia de Alimentos, e teve como objetivo principal reforçar procedimentos higiênico-sanitários alinhados à legislação vigente, com o intuito de aprimorar a produção e comercialização de alimentos seguros. A metodologia incluiu aulas expositivas dialogadas, demonstrações práticas, uso de recursos visuais e dinâmicas participativas. Foram abordados temas como higiene pessoal, contaminações física, química e biológica, prevenção de doenças transmitidas por alimentos, higienização de ambientes e utensílios, armazenamento e transporte seguro. Os participantes demonstraram engajamento e relataram intenção de aplicar os conhecimentos de acordo com a realidade de seus empreendimentos. A ação reforçou a importância da extensão universitária como ferramenta de fortalecimento da Economia Solidária e promoção da segurança alimentar.

Palavras-chave: Extensão universitária; Feirantes; Higienização; Manipulação de alimentos; Legislação sanitária.

1.Introdução

A manipulação de alimentos é uma etapa crítica na cadeia produtiva, sendo determinante para a segurança alimentar e a preservação da saúde pública. A inadequada aplicação de Boas Práticas de Manipulação (BPM) pode resultar em Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), que, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS, 2020), afetam milhões de pessoas todos os anos, com repercussões econômicas e sociais significativas. No Brasil, as principais legislações que

regulamentam as BPM incluem a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece procedimentos higiênico-sanitários obrigatórios para serviços de alimentação (BRASIL, 2004).

No contexto das feiras livres e comunitárias, como a Feira de Economia Solidária que acontece na UEM e a Feira da Ocupação Urbana Dom Helder Câmara, a aplicação correta dessas práticas garante não apenas a inocuidade dos alimentos, mas também a valorização da produção artesanal e o fortalecimento das redes locais de comércio justo. A Economia Solidária, por sua vez, preza pela cooperação, autogestão e sustentabilidade, sendo um espaço de construção coletiva de saberes e práticas (Singer, 2002).

Diante disso, foi desenvolvido um curso de capacitação para feirantes, visando reforçar conhecimentos sobre higiene e manipulação segura de alimentos, adaptando a legislação à realidade desses empreendedores. A ação, vinculada à Incubadora Unitrabalho, articulou teoria e prática, promovendo o diálogo entre universidade e comunidade para melhorar a qualidade dos produtos e proteger a saúde dos consumidores.

2. Metodologia

O planejamento do curso foi baseado em referenciais técnicos nacionais e internacionais, incluindo a RDC nº 216/2004 da ANVISA, o Manual de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos de Alimentos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2019) e o manual “Five Keys to Safer Food” da OMS (2020).

A capacitação foi realizada em duas etapas: a primeira, no dia 23/07/2024, no Laboratório de Vegetais do Bloco 13 da UEM, com nove feirantes da Feira de Economia Solidária; e a segunda, no dia 26/07/2024, na sede da Ocupação Dom Helder Câmara, em Paiçandu, com três feirantes. A duração foi de 4 horas, em formato presencial, e a condução ficou sob responsabilidade da ministrante, com apoio pontual da equipe da Unitrabalho em dinâmicas de interação.

A metodologia utilizada incluiu exposição dialogada, permitindo que os participantes compartilhassem suas práticas e dúvidas, demonstrações práticas de higienização das mãos, estudos de caso baseados em situações comuns nas feiras,

uso de recursos audiovisuais para apresentar imagens, vídeos, esquemas e exemplos, além de dinâmicas participativas que simularam situações de risco e promoveram a discussão de soluções viáveis de acordo com a realidade de cada feirante.

Os conteúdos abordam a definição e as responsabilidades do manipulador de alimentos, os tipos de contaminação (física, química e biológica) acompanhados de exemplos práticos, as principais doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e suas medidas preventivas, a higiene pessoal, incluindo a lavagem correta das mãos, o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) e o comportamento adequado no local de trabalho, a higienização de ambientes e equipamentos, contemplando limpeza, desinfecção e cuidados com resíduos, além do armazenamento e transporte seguro com controle de temperaturas e da adequação às exigências legais. Por fim, foram disponibilizados certificados e materiais sobre o curso.

3. Resultados e Discussão

A ação reuniu 12 participantes já inseridos na produção e comercialização de alimentos nas feiras. As discussões mostraram que, embora a maioria adotasse práticas corretas, ainda havia lacunas em pontos críticos, como higienização de hortifrutis, armazenamento sob refrigeração e prevenção de contaminação cruzada.

As orientações sobre uso de solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água, com imersão de 15 minutos e enxágue), temperatura mínima de cocção (74°C no centro do alimento) e manutenção de alimentos prontos em estufa a 60°C foram bem recebidas e consideradas aplicáveis.

O engajamento foi elevado, com relatos de intenção de aplicar o conhecimento no cotidiano e de soluções criativas para a falta de equipamentos, reforçando o caráter coletivo da Economia Solidária. Esses resultados corroboram estudos que apontam a eficácia de capacitações participativas, que aproximam o conteúdo técnico da realidade do público-alvo e aumentam as chances de adoção das boas práticas (OMS, 2020; MAPA, 2019).

4. Considerações

O curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos demonstrou que ações de extensão universitária, quando adaptadas ao contexto local, têm potencial para gerar impacto positivo na qualidade dos alimentos e na valorização do trabalho artesanal. A integração entre conhecimento científico, legislação sanitária e experiência prática dos feirantes resultou em um processo formativo rico e aplicável.

A continuidade dessas iniciativas é recomendada, incluindo a realização de treinamentos periódicos e a elaboração de materiais educativos adaptados à linguagem e à infraestrutura das feiras. Tais medidas podem contribuir para consolidar hábitos seguros, fortalecer a confiança do consumidor e ampliar a inserção dos produtos da Economia Solidária no mercado. Além disso, reafirma o papel da universidade como agente de transformação social, promovendo inclusão, autonomia e cooperação.

Referências

BRASIL. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Brasília, 2004.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Manual de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos de Alimentos.** Brasília: MAPA, 2019.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Five Keys to Safer Food Manual.** Geneva: WHO Press, 2020.

SINGER, Paul. **Introdução à economia solidária.** São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002.