

# **AVALIAÇÃO DO FORNECIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS DAS CANTINAS SOLIDÁRIAS DA UEFS: ESTUDO DE CASO DA AQUISIÇÃO AO ARMAZENAMENTO**

**Geisiane dos Santos Silva<sup>1</sup>; José Raimundo Oliveira Lima<sup>2</sup>**

1. Bolsista PIBIC/FAPESB, Graduanda em Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Feira de Santana, e-mail: geeise\_santos@hotmail.com

2. Orientador, Departamento de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Estadual de Feira de Santana, e-mail: zeraimundo@uefs.br

**PALAVRAS-CHAVE:** Recepção e Armazenamento; Economia popular e solidária; Boas práticas.

## **INTRODUÇÃO**

A Economia Popular e Solidária vem ganhando espaço no cenário atual, devido à integração de uma classe menos favorecida que têm buscado alternativas de fonte de trabalho e renda e os espaços de produção de alimentos tem sido um dos maiores agregadores produtivos em relação aos saberes e conhecimentos locais referentes à cultura da alimentação local e regional por via da produção associada. Segundo Singer (2008), essa economia cooperada e associada surge como uma nova forma de organização econômica e de luta contra o desemprego e a exclusão social, que se opõe as formas competitivas, individualistas e excludentes do sistema capitalista de produção. Diante da dificuldade de inserção ou restabelecimento no mercado de trabalho a solidariedade é uma das soluções, quando se trata de um conjunto de novos produtores autônomos que de forma coletiva buscam experimentar formas alternativas de organização da vida social e econômica.

Neste contexto, surge o processo de incubação de grupos ou iniciativas populares que é desenvolvido por incubadoras de iniciativas de outra economia, neste caso são incubadoras universitárias, que surgem a partir de uma conduta/ação diferente do que ocorre com a economia tradicional dentro das universidades. Onde é desenvolvido um processo de orientação educativo-político-pedagógico com grupos informais, que visa estreitar a relação da comunidade externa com a universidade, conforme Pita (2015), através da pesquisa-ação.

A qualidade dos alimentos produzidos dentro da Instituição. Dentro dessa experiência As ações de pesquisa, extensão e diálogos diversos com as comunidades, povoados, quilombos, e outras perspectivas baseada nos princípios de relações solidárias, cooperação, autogestão, valorização dos produtos regionais e locais, que a Incubadora de Iniciativas da Economia Popular e Solidária (IEPS- UEFS) vem desenvolvendo, atuando em dois espaços de alimentação no *campus* central da Universidade Estadual de Feira de Santana, localizados nos módulo I e VII, que tem como principio a atividade de forma coletiva visando não apenas o lucro, mas equilíbrio na relação estreita entre trabalho/educação e qualidade de vida (PITA

*et al* 2015). Diante da alta rotatividade de pessoas e as refeições fora de casa tornaram-se uma prática cada vez mais constante, o crescimento do setor relacionado ao comércio de alimentos é significativo, e junto com este, a preocupação com a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos e serviços oferecidos (SÃO JOSÉ, 2011).

### **MATERIAL E MÉTODOS OU METODOLOGIA (ou equivalente)**

Para realização e desenvolvimento desta pesquisa, realizou-se o acompanhamento da rotina dos grupos das Cantinas Solidárias da UEFS, utilizando a metodologia da Pesquisa Participante, que é uma das formas adotadas pelo Projeto de Incubadora de Iniciativas da Economia Popular e Solidária-IEPS /UEFS, que de acordo com Brandão (2007), onde os sujeitos envolvidos participam através de todo o processo de investigação-educação-ação. A aproximação aos grupos deu-se no intuito de diagnosticar e observar o grau de conhecimento e aplicação sobre o tema proposto, durante o desenvolvimento de suas atividades. Inicialmente foi realizada a etapa revisão da literatura dentro da perspectiva de desenvolvimento local, boas práticas para serviço de alimentação e assuntos relacionados, baseados na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Posteriormente foi realizada a etapa de acompanhamento e planejamento de ações sempre integrando de forma dialógica numa perspectiva de ação-reflexão-ação conforme Thiollent(1986).

### **RESULTADOS E/OU DISCUSSÃO (ou Análise e discussão dos resultados)**

Os espaços de alimentação dentro de universidades produzem e comercializam alimentos para comunidade universitária, público este que se enquadra nas mais diversas categorias e faixa etárias. A alta rotatividade de pessoas e as refeições fora de casa tornaram-se uma prática cada vez mais constante, o crescimento do setor relacionado ao comércio de alimentos é significativo, e junto com este, a preocupação com a qualidade sanitária. Com isso o primeiro passo, foi acompanhar os grupos e atividades desenvolvidas, para isso além de participar das Reuniões da IEPS acerca dos temas em pauta no processo de incubação dos grupos, foram realizadas visitações semanais aos espaços das cantinas alocadas no *campus* universitário. As cantinas solidárias mantêm a produção e oferecem como opções de refeições principalmente produtos de características locais e regionais diferentemente dos outros espaços de alimentação do campus. De acordo com a pesquisa, os principais alimentos fornecidos são alimentos feitos com frutas regionais (umbu, cajá, caju, manga, acerola, laranja, banana) que de acordo com o seu período de safra aumenta em determinadas épocas do ano, aipim e seus derivados, bem como outros itens alimentares como farinhas, bolachas,

sequilhos, galinha caipira, ovos, milho entre outros ampliam o leque de produtos fornecidos, como beijos, acarajé, sucos, mingaus, galinha caipira, cuscuz com diversos acompanhamentos, e outros. Essa produção além de tornar característica das cantinas, mantém o público interessado em alimentos tão diversificados. Tratando-se de uma comunidade rural, os alimentos são em grande maioria provenientes da agricultura familiar, que por cuja produção o Projeto busca possibilitar a valorização dos produtos regionais e locais, principalmente, observando-se que grande parte dos produtos são alimentos de maior perecibilidade. Os itens inconformes, eventualmente, estão relacionados ao armazenamento e etiquetagem dos alimentos como: matérias primas em contato direto com o chão (como frutas e hortaliças); falta ou inadequada higienização antes do armazenamento dos mais variados alimentos; descongelamento inadequado de alimentos; armazenamento de alimentos fracionados sem a devida identificação (entre eles, requeijão, queijo, presunto, frutas, leite, doce); etiqueta violada ou sobreposta; alimentos deteriorados; alimentos cozidos com prazos longos.

Quanto à forma de armazenamento dos alimentos, verifica-se o cuidado em identificar os produtos e armazená-los em locais que consideram adequados. Porém, ainda há dificuldade para validar os produtos após aberto, o que difere da validade proposta pelo fabricante, por esse motivo ainda ocorre confusão com esses dados. Com isso a construção de uma lista de verificação dos prazos de validade de alimentos fracionados, juntamente com a Pró-reitoria de Políticas afirmativas e Assuntos Estudantis-Núcleo de alimentação do campus (PROPAAE-NAC, UEFS.) que é o setor responsável por acompanhar os espaços que fornecem alimentos dentro da universidade, surgiu através da observação da dificuldade de identificação de alimentos após o fracionamento ou cocção e foi entregue em cada unidade de produção uma cópia impressa do material produzido e esclarecida às dúvidas quanto identificação dos alimentos. O objetivo do estudo e organização desse material, considerado exitoso, foi auxiliar e facilitar o trabalho na hora da identificação dos alimentos, tendo em vista que um dos itens imprescindíveis quanto ao manuseio de alimentos da RDC 216/2004 é a correta identificação e acondicionamento de alimentos fracionados respeitando o prazo de validade adequado, auxiliando assim na implementação das boas práticas nos espaços.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS (ou Conclusão)**

Uma das formas para garantir a segurança do alimento é preocupar-se com toda a cadeia produtiva identificando potenciais perigos desde a aquisição da matéria prima até a distribuição do produto final, esse feito foi bastante gratificante em nosso processo de pesquisa.

Nesta esteira, observou-se se seguiu a orientação de que qualidade do produto começa com o uso de matérias-primas de boa procedência, tornando-se um ponto de avaliação indispensável para a garantia da de acompanhamento dos espaços de alimentação, pode-se perceber que as inconformidades mais recorrentes referem-se à etiquetagem correta dos alimentos fracionados que são problemas relativamente simples de serem resolvidos. Visto que a contaminação pode ocorrer por várias vias, e uma delas é através dos manipuladores, desta forma o conhecimento prévio e treinamento sobre as BPF, é um meio de se evitar algumas práticas inadequadas.

Na prática, entretanto, apesar de ter um melhoramento significativo, ainda é um assunto que precisa ser discutido com frequência e desenvolver atividades que incentivem os grupos, para que assim possa haver melhoria progressiva no serviço, através de treinamentos periódicos, ou seja, a continuidade do processo educativo instalado a partir dos preceitos da economia popular e solidária. Desta forma, portanto, evitar a contaminação, minimizando os riscos, levando em conta que a produção de alimentos está sendo comercializada para um considerável número de pessoas diariamente, podendo garantir além da seguridade, a qualidade do serviço oferecido para a Comunidade Universitária tem sido a tônica resultante do processo de pesquisa participante desenvolvido pelo Projeto Incubadora de Iniciativas de Economia Popular e Solidária com esta pesquisa.

## **REFERÊNCIAS**

BRANDÃO, C. R.(2007). **O que é educação popular**. São Paulo: Brasiliense

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. **Estabelece procedimentos de boas Praticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

IEPS, UEFS. Projeto Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares da Universidade Estadual de Feira de Santana. Feira de Santana.

PITA, F.; LIMA, J. R. O; LIMA, C. E. S. Normatizando solidariedade: experiência de construção coletiva de regras de uma cooperativa informal de Economia Solidária. **Revista Outra Economia**, v.9, n 16, p.69, 2015

PROPAAE-NAC, UEFS. Pró reitoria de Políticas afirmativas e Assuntos Estudantis- **Núcleo de alimentação do campus**. Relatórios de inspeção. Feira de Santana.

SINGER, P. I. **Globalização e Desemprego: diagnósticos e alternativas**. 7º ed. São Paulo: Contexto, 2008.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez,1986.