

Estudo e Análise do processo de fabricação de alimentos, no contexto das Boas Práticas de fabricação, nas cantinas I e VII na Universidade Estadual de Feira de Santana.

Geisiane dos Santos Silva¹; José Raimundo Oliveira Lima²

1. Bolsista PIBIC/CNPq, 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: Economia solidária; Boas práticas de Fabricação; Incubadora .

INTRODUÇÃO

A economia solidária vem como uma proposta alternativa de geração de trabalho e renda, e uma resposta a favor da inclusão social. Neste âmbito de inclusão, é organizada como uma diversidade de práticas econômicas e sociais sob a forma de cooperativas, associações, que realizam atividades que tem como objetivo trabalho e renda para esses grupos comunitários. A agricultura familiar, o artesanato e o pequeno comércio são exemplos de atividades integrantes deste modo de produção (SINGER, 2010), e vem crescendo cada vez mais.

Dentre as formas do pequeno negócio, existem os espaços de comercialização de alimentos, dentro de universidades (cantinas e restaurantes), que produzem e comercializam alimentos para comunidade universitária. Que vem crescendo a cada dia, e com este, a preocupação com a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos e serviços oferecidos (SÃO JOSÉ, 2011).

Tratando-se de economia popular e solidaria, é desenvolvido um processo de orientação educativo-político-pedagógico com grupos informais denominados incubação, que visa estreitar a relação da comunidade externa com a universidade (PITA *et al.*, 2015).

Neste contexto tornou-se importante observar as Boas Práticas de Fabricação dentro desses espaços de comercialização, considerando as peculiaridades do trabalho desenvolvido no âmbito da Economia Popular e Solidária e, em especial, as dificuldades enfrentadas por grupos que de regra lidam com o obstáculo da formação escolar deficiente, da dificuldade de acesso à informação e da organização do trabalho baseado na autogestão. Considerando que as principais formas de contaminação estão à manipulação e conservação inadequadas (VASCONCELOS, 2008). De acordo com essa afirmação faz-se necessário o conhecimento de outro conceito importante: as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e sua aplicação dentro desses espaços. O desenvolvimento

do trabalho fez-se necessário em especial para acompanhar os grupos atuais das cantinas I e VII, e observar as Boas Práticas na fabricação dos alimentos, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias gerais do alimento, durante o preparo, armazenamento, acondicionamento e comercialização do alimento preparado para o consumo, protegendo assim saúde da população contra doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados além de garantir a qualidade e satisfação de todas as partes envolvidas.

METODOLOGIA

Para realização e desenvolvimento dessa pesquisa foi realizado um levantamento bibliográfico, sendo importante suporte teórico, e participação em discussões do Grupo de Estudos e Pesquisa em Economia Popular e Solidária e Desenvolvimento Local (GEOPOSDEL), realizados na IEPS, que de forma dinâmica facilitou a aprendizagem.

Posteriormente, iniciou-se a pesquisa propriamente dita, onde foi sistematizado e coletado dados referentes à rotina dos grupos nos dois espaços das cantinas do módulo I e VII – UEFS. Foram levantadas informações sobre o comportamento de cada grupo e suas atividades correlacionando-as a pesquisa sobre as Boas Práticas na Produção de Alimentos considerando as especificidades da produção de alimentos por iniciativas da economia popular e solidária em Feira de Santana. Foi observado o grau de conhecimento e aplicação de boas práticas de fabricação através de conversas e entrevista realizada, as condições de trabalho, o espaço físico, e durante o desenvolvimento de suas atividades. Com todas as informações coletadas em visitas as cantinas e junto à equipe da Incubadora de Iniciativas da Economia Popular e Solidária (IEPS- UEFS) pode-se obter registros, material fotográfico e dados relacionados aos respectivos objetivos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tendo em vista que a cantina do módulo I (cantina solidária II) encontrava-se em período de incubação enquanto a cantina do módulo VII (cantina solidária I), em período de desincubação. A princípio, a atenção voltou-se para o grupo SABORES que participava do projeto cantina solidária II, localizado no módulo I, por ser um grupo que teria assumido o espaço de comercialização recentemente, em novembro de 2014, e estaria, portanto na fase inicial de incubação.

Realizou-se uma etapa exploratória, de conhecimento da rotina, o material que possuíam e as condições de trabalho. Alguns pontos foram observados e registrados, como edificação e instalações, equipamentos, utensílios, manipuladores, produção e distribuição de alimentos, que são alguns dos requisitos importantes

mencionados na *RDC N° 216/2004*, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (BRASIL, 2004). A partir dessas observações podem-se constatar as conformidades e não conformidades fazendo um comparativo entre a realidade e a literatura/legislação vigente para tal tipo comércio de alimentos.

Quanto à estrutura e instalações foram observados: pisos rachados, quantidade de ralo insuficiente e danificado, dificultando a higienização do ambiente; teto apresenta sujidades; paredes e o piso, assim como entre as paredes e o teto possuem ângulos retos; porta de acesso pelo fundo da área de produção não possui sistema de fechamento automático, nem proteção inferior; especificamente na cantina do módulo VII não existe separação entre a área de distribuição e caixa, sendo assim manipulado o dinheiro em um mesmo ambiente de distribuição. Na área de produção não possui um lavatório para mãos; as lâmpadas não possuem proteção contra quebras. Apesar de apresentar tais inconformidades segundo a legislação, esse ponto é praticamente inviável de ser realizado e não depende do grupo, pois o espaço é de responsabilidade da UEFS e atividades como reparos, manutenção ou qualquer tipo de reforma é de competência de setores da universidade, não podendo ser realizados aleatoriamente.

Quanto ao manejo de resíduos, nas cantinas possuíam lixeira inadequada, com o pedal e tampas quebradas ou ainda sem sistema de pedal, causando risco de contaminação direta. Não existia controle de frequências de higienização de equipamentos e espaço. Produtos de limpeza sem identificação. Os resíduos (lixo) do campus em geral são recolhidos pela universidade, o que acomete a aos trabalhadores é a responsabilidade apenas em manipular esses resíduos de forma adequada para que não haja focos de contaminação dentro do seu espaço de trabalho.

Quanto aos manipuladores, inconformidades foram encontradas em ambos os grupos como trabalhador doente/não recuperado em plena atividade; falta de equipamentos de proteção individual adequados; uso de adorno; uniformização incompleta ou inadequada como, uso de sapatos abertos, bermuda. Por tratar de grupos que por vezes não estão acostumados com essa realidade e algumas regras, frequentemente por descuido ou desleixo, não utilizam o uniforme completo, apesar de possuírem total conhecimento das regras e procedimentos utilizando apenas o que na opinião deles são imprescindível como touca e avental.

Quanto ao processamento ou preparo do alimento foi encontrado diversas vezes algumas matérias primas em contato direto com o chão, como frutas e hortaliças. Falta de higienização antes do acondicionamento na geladeira e algumas vezes à inadequada

higienização de frutas e hortaliças. Práticas comuns, em ambas é o armazenamento de matérias primas que não são utilizadas em sua totalidade sem identificação e o descongelamento inadequado de alimentos.

Os grupos antes de assumir o espaço destinado à realização de seu trabalho recebem uma espécie de treinamento sobre as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, realizado sob a inspeção da Pro Reitoria de Políticas Afirmativas e Assuntos Estudantis- Núcleo de Alimentação do Campus PROPAAE-NAC, essa atividade proporciona aos envolvidos um espaço para conhecer os pontos principais do assunto baseado na RDC 216/2004. Apesar disso, muitas práticas inadequadas são realizadas, o que leva a considerar que novas atividades devem ocorrer em um curto período de tempo, para não levar ao esquecimento ou desleixo.

A pesquisa foi desenvolvida entre agosto de 2015 e julho de 2016, nos dois espaços (Cantinas solidárias I e II), porém um dos grupos que tinha sido selecionado recentemente (Cantina II) se mostrava resistente em relação às práticas relacionadas ao processo de incubação, como atividades de formação e disponibilização de informações úteis sobre o funcionamento da cantina. O processo de incubação surge como uma proposta em contrapartida ao individualismo e competição que caracteriza a economia tradicional. Entretanto, contatou-se, através de entrevistas e ações, a presença desse tipo de características no grupo, a relação de patrão e empregado tornou-se cada vez mais evidente, além de decisões não eram realizadas de forma coletiva. Fato que posteriormente, decorreu na interrupção do processo de incubação (que não tem tempo predefinido), com o grupo por decisão da equipe da IEPS- UEFS, pois apresentavam elementos contraditórios à proposta inicial, que é o trabalho associado e coletivo, baseado na autogestão. Foram realizadas ações, para viabilizar a permanência do grupo, como assinatura do termo de compromisso, rodas de conversas. Entretanto, o problema persistiu, e ocasionou no afastamento e fechamento da cantina do módulo I, que manteve-se fechada durante o período de fevereiro a junho de 2016. A pesquisa manteve-se assim em apenas um dos espaços (cantina II) e na busca de um novo grupo, junto à equipe através de viagem de campo e reuniões para seleção de um novo grupo para comercializar na cantina II.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de normas que buscam adequar a produção de alimentos a padrões higiênicos sanitários satisfatórios garantindo essencialmente o controle de qualidade e segurança dos alimentos. A busca pela

qualidade dos produtos desde a aquisição até a distribuição é uma forma de superar as inconformidades existentes durante o preparo e comercialização.

O grupo recebe um treinamento sobre as Boas Práticas de Fabricação, sendo parte do processo formativo no processo de incubação com objetivo de repassar os principais conceitos sobre contaminação e higiene dos alimentos, além de esclarecer as dúvidas dos participantes. Porém há a necessidade que atividades como essas, sejam frequentes, pois apesar do melhoramento significativo ao longo do tempo, é uma atividade formativa que precisa ser retomada. A fim de evitar a contaminação e minimizar os riscos, levando em conta que a produção de alimentos está sendo comercializada para uma comunidade cada vez mais exigente e de grande visibilidade, podendo garantir além da segurança, a qualidade do serviço oferecido.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução RDC nº 216*, de 15 de setembro de 2004. Regulamentos Técnicos sobre de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/R ESOLU% C3% 87% C3% 83ODC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD =AJPERES>>. Acesso em 22 Nov 2015.

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. *Outra Economia*, v.9, 2015, p.69.

SÃO JOSÉ, J. F. B.; COELHO, A. I. M.; FERREIRA, K. R. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. *Alim. Nutr.*, Araraquara, v. 22, n. 3, p. 479-487, jul./set. 2011.

SINGER, Paul. *Economia Solidária: Um modo de produção e distribuição*. Disponível em: <<https://financassolidarias.files.wordpress.com/2012/10/economia-solidc3a1ria-paul-singer.pdf>> Acesso em 23 nov 2015

VASCONCELOS, V. H. R. *Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC Nº 216/2004*. Monografia. Centro de Excelência em Turismo-CET. Universidade de Brasília-UNB,2008.42p