

Melhoramento das Condições Higiênico-Sanitárias na Produção e Comercialização de Produtos Alimentícios no Município de Cuité de Mamanguape, PB

Área Temática de Desenvolvimento Regional

Resumo

Este artigo busca relatar parte das atividades desenvolvidas durante o trabalho de campo realizado no município de Cuité de Mamanguape, num período equivalente há 21 dias referente ao projeto universidade solidária – módulo nacional (2004). Os trabalhos aqui descritos foram voltados para a melhoria da produção, distribuição e utilização dos alimentos, na tentativa do aumento da qualidade de vida do município, tendo como público alvo donos de estabelecimentos alimentícios da região. Varias visitas foram feitas para a realização das ações; o uso de listas de checagem, mini-cursos, palestras, rádio difusora e a elaboração de roteiros de produção, resumiam os passos seguidos para a realização das atividades. Desenvolvimento: a equipe atendeu açougues, abatedouros, panificadoras, mercearias, sacolões, casas de farinha, culturas de subsistência e hortas comunitárias durante toda sua estadia no município. O principal foco do trabalho estava relacionado ao repasse das técnicas de higiene e manipulação dos alimentos, onde podemos destacar a melhoria de uma micro-unidade de produção de materiais de higiene e limpeza. Por fim, descrevemos também, a melhoria de uma micro unidade de produção de matéria de higiene e limpeza, e sua importância na comunidade como facilitador no desenvolvimento das ações.

Autores

Bruno Chacon de Figueirêdo (Graduando em Química Industrial e Engenharia de Alimentos)
Geocleber Gomes de Sousa (Graduando em Agronomia)
Ramon Kenned de Sousa Almeida (Graduando em Química Industrial)
Saulo Egídio Ribeiro Soares (Graduando em Engenharia de Alimentos)
Valéria Beltrão de Brito (Psicóloga).

Instituição

Universidade Federal da Paraíba - UFPB, Programa Universidade Solidária - UNISOL

Palavras-chave: UniSol; estabelecimentos alimentícios; higienização.

Introdução e objetivos

Um dos grandes desafios pendentes para os governantes da região nordeste, principalmente dos municípios mais carentes, tem sido a necessidade de promover o desenvolvimento desta região, melhorando a qualidade de vida da população. Antes de tudo, é preciso ver quais as verdadeiras causas dos problemas, que se contrapõe a esta necessidade. Estudiosos mostram que as maiores dificuldades não estão relacionadas com as questões climáticas e sim com a falta de políticas públicas voltadas para a erradicação deste problema. Somadas a isto, podemos enumerar, também, a falta de informação do homem para uma melhor adaptação às suas condições naturais do meio em que vive; ou seja, a população quer uma educação que garanta a instrumentação voltada para a melhoria das condições de vida, participação ativa do indivíduo no processo de desenvolvimento de sua comunidade e de sua região, exercício da conquista e manutenção das oportunidades sociais; reconhecimento e preservação da cultura e valores das comunidades. É preciso garantir também, o exercício competente das diversas formas de trabalho coletivo: através de sindicatos, cooperativas,

associações, etc. Torna-se válido ainda, buscar no cotidiano uma interação mais harmônica do homem com os recursos naturais disponíveis em sua região, com o intuito de utilizar e garantir a preservação dos mesmos para as gerações vindouras, contemplando especialmente os processos de utilização racional da terra na produção e armazenamento de alimentos.

A necessidade urgente de criar novos recursos alimentares, aliada com a necessidade de qualificar os já existentes, entra em choque com a tentativa de atender uma população a nível mundial porque procura resolver problemas locais, e não privilegiar necessariamente um mercado global. A má alimentação dos brasileiros está na raiz de vários problemas de saúde que sofrem, devido a uma qualidade nutritiva precária, que apresentam nas mais diversas regiões do país, padrões deficientes de níveis dietéticos, o que requer urgência e necessidade de assistencialismo constante por parte de profissionais que atuam nesta área. É de livre consciência que tais problemas são graves não só em grandes cidades, mas também em cidades pequenas, nas quais, além dos fatores culturais, os sócio-econômicos pesam definitivamente na situação alimentar local, onde o custo de vida sacrifica as classes assalariadas, forçando-as a um regime de restrições, que torna inacessível a aquisição de alimentos capazes de garantir o desenvolvimento e a manutenção da saúde da população.

Todos esses pontos não podem passar despercebidos frente à comunidade universitária, que tem um papel de suma importância na produção e circulação do saber para melhorar a qualidade de vida da população.

Neste sentido, projetos de extensão devem ser usados como políticas públicas da própria universidade, direcionadas para o melhoramento das condições de vida das comunidades carentes.

Um exemplo de programa que vem dando certo na Universidade Federal da Paraíba, assim como, em outras instituições de ensino superior, é o da universidade solidária (UniSol), que é atualmente uma organização da sociedade civil de interesse público (OSCIP). Uma das atividades que antecede o trabalho de campo realizado pelos estudantes universitários é unicamente desenvolvido pelo coordenador da equipe. Conhecida como viagem precursora, essas atividades determinam os primeiros contatos com as lideranças locais e a comunidade em geral, visando conhecer a realidade e identificar as demandas para adequação da proposta de trabalho a ser realizada. Ao retornar a sua universidade, o coordenador efetua o selecionamento do grupo de estudantes de graduação pertencentes as cinco grandes áreas de atuação (saúde, tecnológica, agrárias, educação e humanas) que atuaram no município.

E foi através da UniSol que um grupo de estudantes universitários, juntamente com a coordenadora de campo, estiveram reunidos durante 21 dias com o objetivo de realizar ações educativas que envolvem os diversos segmentos da sociedade, em exemplo, o município de Cuité de Mamanguape – PB, localizado a cerca de 60 Km da capital João Pessoa, onde ocorreu à busca de soluções locais, contribuindo assim, para a formação de multiplicadores e conseqüentemente para o desenvolvimento local. Um fato constatado durante a viagem precursora de reconhecimento do município, foi à falta de informação e de conscientização da população no que diz respeito à manipulação dos alimentos, desde seu plantio, até o seu consumo final.

Neste trabalho constam partes das atividades desenvolvidas pelos estudantes dos cursos de Engenharia de Alimentos, Química Industrial e Agronomia. Neste município paraibano, tais políticas públicas foram voltadas para a melhoria da distribuição e utilização dos alimentos, enfocando desde agricultores até os estabelecimentos de produção e comercialização tais como: açougues, abatedouros, panificadoras, mercearias, sacolões, casas de farinha e por fim, uma micro unidade de produção de material de higiene e limpeza de uso doméstico.

Metodologia

As atividades desenvolvidas durante os 21 dias de trabalho de campo no município atendido consistiram num processo contínuo de avaliações sistemáticas determinadas pelas características principais do projeto universidade solidária módulo nacional, citadas no documento de referência e no guia de referências da UniSol (do respectivo módulo), estas, foram associadas às técnicas de melhoria da produção e controle de qualidade encontrada nas mais diversas obras especializadas sobre o assunto. As três semanas de permanência foram divididas em três períodos intimamente relacionados formando um cronograma básico de atividades.

A primeira semana limitou-se a uma série de visitas para reconhecimento e análises iniciais em todo o município. A parceria com a prefeitura se tornou essencial para a realização dessas atividades, já que o transporte para a locomoção da equipe na sede do município e aos povoados nele existente fora cedido pela administração local, o que acelerou o trabalho, por sua vez ajudando a englobar um maior número de localidades.

A segunda semana consistiu na aplicação dos trabalhos, diagnosticando nesta parte das atividades, todos os donos de estabelecimentos assim como empregados, que já tinham sido informados sobre o objetivo do programa universidade solidária, e tinham estabelecido uma nova visita, esta agora, para dar andamento aos trabalhos propostos na primeira semana de reconhecimento.

As conclusões finais das atividades se propuseram na terceira e última semana. Pensando na saída do grupo do município, o que dificultaria o acompanhamento dos projetos desenvolvidos e em desenvolvimento, a equipe supervisionou a maior parte das atividades preparando os multiplicadores para a nossa partida, isso faria com que a nossa presença não fosse essencial para o novo funcionamento dos estabelecimentos. Durante todo o trabalho, os vários diagnósticos levantados nos locais de produção tornaram-se um veículo de grande auxílio na determinação dos pontos futuramente alterados ou substituídos nos estabelecimentos.

Estas visitas sempre realizadas com uma lista anteriormente elaborada com os pontos mais importantes ligados a estabelecimentos de comercialização e produção de alimentos, este perfil, denominado “check list” muito utilizado em auditorias foi empregado como foco principal na realização dos diagnósticos, servindo como um guia para a execução do trabalho de campo. Os dados armazenados nos check lists foram discutidos posteriormente em reuniões que levantavam o potencial econômico e a escolha de técnicas de aperfeiçoamento da micro unidade. Com as análises feitas em mãos, passou-se à elaboração de roteiros nos quais enfatizavam-se técnicas de higiene e manipulação, otimização e segurança, visando o aumento na qualidade e produtividade em potencial. As orientações foram realizadas diretamente aos proprietários e empregados dos estabelecimentos em seus próprios locais de trabalho, sendo utilizados treinamentos práticos sempre que necessário, de acordo com normas de conduta recebidas na capacitação anterior ao trabalho de campo, evitando-se agredir de qualquer maneira a comunidade. Apesar de que a micro unidade de produção de material de higiene e limpeza não esteja incluída na classificação de estabelecimentos de produção de alimentos (foco principal do trabalho), o trabalho de melhoramento nela realizado, serviu para garantir saneantes de qualidade e de custo acessível para os empreendedores locais. A realização de um mini-curso voltada para segurança no trabalho, formulação de novos produtos e gerenciamento foi efetuada após uma visita de reconhecimento ao local de produção.

Resultado e discussão

Sempre se primava pelo trabalho da equipe com todos os universitários presentes, evitando assim a divisão e eventuais atividades paralelas, isto ajudava para que se existisse uma maior capacidade de se opinar e discutir sobre as novas melhorias, além de acelerar o

desenvolvimento das ações propostas em campo. Após as realizações das visitas de diagnósticos e com os dados coletados através de check list, iniciou-se um trabalho de discussão para encontrar novas alternativas relacionadas a higienização e manipulação dos alimentos. Essa técnica foi de grande auxílio, tendo em vista que a equipe estava preparada para investigar as questões mais importantes do processo de produção. Boa parte do trabalho ficou voltada à questão da higienização, isto porque em quase todas as visitas constatou-se um amplo grau de deficiência neste quesito. A tabela abaixo, mostra a quantidade de estabelecimentos atendidos em todo o período de permanência do grupo no município assim como, os principais métodos utilizados na realização das atividades:

Tabela: Metodologia e estabelecimentos atendidos.

Estabelecimentos	Quantidade de Estabelecimentos	Métodos
Mercearias e Sacolões	06	Palestra sobre empreendedorismo e gestão, reorganização das mercadorias de maneira a facilitar a venda, forma correta de higienização, conservação, armazenamento e embalagem.
Abatedouros e Matadouros	04	Visitas aos estabelecimentos, dicas de controle sanitário e orientações em geral (manipulação da carne, uso de aventais, tocas, luvas, higiene pessoal, etc).
Açougue	01	Reconhecimento do estabelecimento com realizações listas de checagem, almoço de negócios, orientações e reestruturação do espaço físico (reforma).
Panificadoras	02	Reconhecimento dos estabelecimentos com realizações listas de checagem, orientações, curso de produção de biscoito e gestão.
Casas de Farinha	06	Visita aos estabelecimentos com realizações de listas de checagem, reunião com os produtores, conscientização diante do trabalho infantil, orientações sobre melhorias nos processos de manipulação, higienização e conservação, reformas no espaço físico.
Micro Unidade de Produção de Material de Higiene e Limpeza	01	Visita ao local de produção, mini-curso de melhoria, gestão e aperfeiçoamento da produção, orientações sobre segurança no trabalho, novas formulações e rotulagem.

A lista de checagem foi utilizada nas panificadoras, com o objetivo principal de alertar quanto às medidas de higienização necessárias na elaboração de um alimento de boa qualidade. Em um dos estabelecimentos atendidos, notou-se que o produtor utilizava uma formulação inadequada para o preparo dos pães de tipo francês, isso proporcionava uma acidez indesejada no alimento que na maioria das vezes era recusado pela freguesia, nesta, as orientações foram voltadas no sentido de alertar para a correta formulação e técnicas de higienização adequadas. Contudo, a equipe se deparou com um pouco de resistência por parte um dos funcionários que duvidava da nossa mão de obra gratuita, essa barreira apenas foi transposta devido à realização de um almoço de negócios que pode contar com a presença de todos panificadores, açougueiros e parte dos donos de mercearias. Neste almoço, foram

discutidos os principais motivos das orientações propostas durante as visitas e palestras realizadas. Essa atividade pode ser considerada como uma estratégia para discutir assuntos delicados.

Outro ponto que chamou atenção nos trabalhos desenvolvidos nas padarias foi à baixa diversidade dos produtos oferecidos, o que nos levou a disponibilizar novas receitas com a realização de mini-curso para a produção de biscoitos, ocorreu um resultado surpreendente, cerca de dois dias após o término desta atividade, quando foi encontrado em alguns mercadinhos da cidade amostras gratuitas para uma melhor divulgação de seus produtos. A grande quantidade de casas de farinha existentes na região, nós incentivou a investigar a qualidade de um processado consumido em larga escala pela população nordestina, a farinha de mandioca. O que nos chamou mais atenção durante essas visitas, foi o uso de crianças no descasque da mandioca, além do baixo nível de higienização das pequenas unidades produtivas. Em reuniões realizadas com os donos das casas, foi orientada a retirada de crianças dos locais durante processo de produção, além disso, a utilização de mini-cursos com a elaboração de roteiros ajudaram na melhoria substancial na qualidade da farinha local. O município ainda não possui matadouro ou abatedouro público, isso concluía que a maior parte da carne consumida pela população local provinha de estabelecimentos clandestinos.

Diante deste problema, nos reunimos com o governo municipal para explicar a importância da construção de unidades deste porte e em contrapeso, atuaríamos nos estabelecimentos existentes orientado em medidas paliativas para o melhor controle de qualidade. O açougue municipal foi um ponto decisivo em nosso trabalho, em princípio nos deparamos com o péssimo hábito do povo local de apenas comerem “carne fresca”. Esse termo era utilizado para designar a carne que não sofria refrigeração, isto, aliado às condições precárias de funcionamento do estabelecimento, conferiam aos habitantes de Cuité um alimento que seria recusado por qualquer órgão de inspeção sanitária. Uma reforma foi iniciada ainda durante a nossa estadia na comunidade e para acabar com o péssimo hábito de comer carne não refrigerada, começamos a enfatizar este ponto em todas as atividades subsequentes. Nos estabelecimentos de comercialização, foi dado um tratamento diferenciado dos demais. Vários mercadinhos e quitanda distribuía de forma desordenada seus produtos, fazendo com que muitas vezes existissem perdas devido ao longo tempo de prateleira. Nestes casos, foi proposta uma reestruturação na divisão e localização dos produtos no intuito de aumentar o atrativo comercial, fazendo com que o consumidor comprasse um maior número de produtos. Esta sugestão foi atendida imediatamente, surtindo efeito segundo relatos dos próprios comerciantes. Preocupados com a qualidade dos alimentos consumidos pelos alunos das escolas do município estudamos a possibilidade da implantação de hortas comunitárias nos locais de ensino que abrigavam o maior número de alunos, essa foi uma tentativa de suprir parte da deficiência nutricional decorrente da merenda escolar. Pudemos constatar que em algumas delas possuíam hortas e apenas necessitavam de orientações à cerca da melhor hortaliça ou do melhor cultivo a utilizar, em outra escola pertencente ao Governo do Estado, localizada no centro do município foram reservados canteiros para o cultivo de hortaliças que seriam destinadas ao enriquecimento da merenda escolar. A micro unidade de material de higiene e limpeza se mostrou de forma apreciável ao enquadrar em nosso sistema de higienização das unidades de produção.

Um mini-curso ministrado ao proprietário contendo informações sobre novas formulações, segurança no trabalho, procedimentos de preparo e técnicas de gestão, contribuíram para o aumento da qualidade dos saneantes (material de limpeza) consumidos em maior quantidade na região.

Conclusões

Apesar do pequeno período, o trabalho de campo confirmou que um dos maiores problemas encontrados em comunidades carentes a exemplo do município de Cuité de Mamanguape, se coloca na falta de informação e de mão de obra qualificada na região, mas também na herança de políticas públicas equivocadas, as quais não resolveram problemas mínimos necessários para a construção da cidadania. Na maior parte de nossas atividades, os simples conhecimentos de métodos de higienização pessoal melhoram consideravelmente a qualidade dos bens produzidos.

A difícil inserção na comunidade pode ser contornada com bastante diálogo fazendo com que se compreendesse os motivos das mudanças propostas nos trabalhos, sem nenhuma intenção de agredir ou prejudicar o povo. Várias atividades tiveram respostas imediatas, com exemplo podemos citar a reforma no açougue, abatedouro e casas de farinha, os trabalhos nas mercearias, entre outros.

Enfim, este trabalho de campo serviu demais para as nossas futuras carreiras profissionais, se igualando até a um nível de estágio de conclusão de curso, pois percebemos claramente que não existe modelo ideal ou modelo padrão para o bem estar social, público, econômico e cultural de uma população, tudo deve ocorrer de uma maneira dinâmica, implementando alterações de acordo com as respostas da comunidade, nos foi esclarecido ainda o conceito de extensão dentro do contexto da universidade, cidadania e o conceito de interdisciplinaridade a partir da interação do saber popular e o saber científico. Apesar da formação desta equipe estar puramente voltada para a área tecnológica, os programas desenvolvidos pela universidade solidária criam um elo entre o conhecimento acadêmico e o trabalho comunitário, tornando-se assim uma peça fundamental no currículo de qualquer aluno de graduação.

Como estudantes passamos por diversas disciplinas, entretanto, nenhuma delas tem por objetivo a interação dos acadêmicos acerca das realidades das pessoas das comunidades carentes. E foi a partir da extensão, que podemos fazer uma coisa muito importante para sociedade que foi tentar transformar necessitados em cidadãos participativos, na economia e no social. E esta transformação só pode acontecer quando se consegue ultrapassar a barreira do assistencialismo, que é muito praticado hoje em dia. É preciso vivenciar essa população necessitada de ajuda para que se possa junto com ela criar uma resolução e solução dos problemas, transformando-as em comunidades atuantes e participativas, dignas de cidadãos. Na verdade, trabalhos deste nível fazem crescer uma admirável reflexão acerca do real papel da universidade dentro da sociedade em que se encerram.

Referências bibliográficas

- ALDRIGUE, Mauro Luiz (org); MADRUGA, Marta Suely; FIORZE, Romeu; LIMA, Antônio William Oliveira; SOUSA, Cristina Paiva. **Aspectos da ciência e tecnologia de alimentos**. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB/Idéia, 2002. 198 p.
- FIGUEIRÊDO, Bruno Chacon; Geocleber; ALMEIDA, Ramon Kenned de Sousa; SOARES, Saulo Egidio Ribeiro. **Relatório final das atividades**. 2004. 4 p. universidade solidária - modulo nacional. Universidade Federal da Paraíba, 2004.
- FALCÃO, Emanuel F.; ANDRADE, José Maria. **Metodologia para mobilização coletiva e individual (Met-Moci)**. 2. ed. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB/Agente, 2002. 204 p.
- RIEDEL, Guenther. **Controle sanitário dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 320 p.
- BOULOS, Máurea Elena Missio da Silva. **Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos**. São Paulo: Editora e Livraria Varela. 1999. 175 p.
- FRANCO, Guilherme, **Tabela de composição química dos alimentos**. Rio de Janeiro: Editora Organização Técnica de Telegrafia e Composições. 78 p.

CÂMARA, Gil Miguel de Sousa; GODOY, Oswaldo Pereira; FILHO, Julio Marcos; LIMA, Urgel de Almeida. **Mandioca – produção, pré-processamento e transformação agroindustrial**. São Paulo: Editora Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz. 1989. 80p.

GOMES, Maria Salete de Oliveira. **Conservação pós-colheita: frutos e hortaliças**. Brasília: Editora EMBRAPA – SPI. 1996. 134p.

MAKISHIMA, Nozomu. **O cultivo de hortaliças**. Brasília: Editora EMBRAPA – CNPH: EMBRAPA – SPI. 1993. 116p.

ORGANIZAÇÃO DA PESQUISA E DO SEMINÁRIO PAULO GIL SOARES. **Nordestinos**. Rio de Janeiro: Editora Rio Gráfica Ltda. 1984. 144p.