**Proposta 1 da FMVZ para Itapeva**

Projeto: **Oficinas de metodologias participativas para treinamentos de manipuladores de alimentos**

**JUSTIFICATIVA:**

A legislação referente à vigilância sanitária de alimentos prevê a capacitação de proprietários e/ou manipuladores de alimentos de Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e de Serviços de Alimentação nos temas básicos das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos - BPM. A capacitação é importante para dar aos manipuladores conhecimentos técnico-práticos necessários ao desenvolvimento de habilidades e atitudes de trabalho específico na área de alimentos e deve ser um processo contínuo e planejado. Entretanto, os conceitos não são facilmente incorporados pelos manipuladores em suas atividades rotineiras em função de fatores como: (i) baixo nível de escolaridade, que dificulta a compreensão conteúdos abstratos e a percepção da importância da manipulação adequada para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos; (ii) a pouca disponibilidade de horários para a realização dos treinamentos; (iii) a ausência de participação da gerência nos treinamentos; (iv) hábitos e crenças que o manipulador tem arraigados e que influenciam ou até determinam suas atitudes; e (v) a percepção do risco é reduzida quando se trata de alimentos produzidos por ele. Estudiosos sugerem a adoção de diferentes estratégias de formação com base nos diferentes graus de conhecimento, experiência e necessidades pedagógicas dos manipuladores para estimular a incorporação do conhecimento na prática da atividade rotineira.

O departamento de Vigilância em Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Itapeva fez uma parceria com o curso Técnico em Nutrição e Dietética para a capacitação de manipuladores de alimentos do comercio varejista do município através do Projeto “Boas Práticas na manipulação de alimentos”. Alunos do curso de nutrição são capacitados para aplicar os treinamentos, orientados pelos professores e em harmonia com a área técnica da VISA. Propõe-se uma oficina de métodos participativos que podem ser utilizados nos treinamentos executados para estimular a reflexão e a percepção do risco de atitudes, hábitos e comportamentos não conformes com os preceitos das BPM.

**OBJETIVOS**:

1. Discutir possíveis razões para que os treinamentos resultem em adequado nível de retenção de conhecimento teórico enquanto pouco ou nada altera hábitos, atitudes e comportamentos autodeclarados.
2. Conhecer e avaliar adequação de alguns métodos participativos para utilização nos treinamentos (roda de conversa, photovoice, mapa falante etc).
3. Discutir e identificar indicadores de avaliação e de acompanhamento do Projeto “Boas Práticas na manipulação de alimentos”.

**ATIVIDADES PREVISTAS:**

Propõe-se uma discussão sobre as características dos treinamentos tradicionais; apresentação, discussão seleção de alguns métodos participativos de ensino-aprendizagem; planejamento de atividades participativas para uso nos treinamentos, conforme os temas previstos na capacitação dos manipuladores; reflexão sobre a avaliação do Projeto “Boas Práticas na manipulação de alimentos” e de cada treinamento.

**RETORNO PREVISTO PARA A COMUNIDADE:**

Diretamente para o público-alvo deste projeto, os professores e alunos da ETEC e técnicos da VISA: enriquecer o repertório de atividades aplicáveis em treinamento que buscam inserir o público-alvo, a partir da sua percepção de risco, na identificação do problema e construção de soluções para adequação às normas sanitárias, que tendem a ser mais eficientes na transformação da cultura, hábitos e comportamentos que impactam a segurança dos alimentos; esse público será multiplicador dessa abordagem. Pesquisas sobre a eficiência entre métodos poderão ser desenvolvidas a partir da sistematização do treinamento.

Retornos indiretos: maior adesão dos manipuladores que serão treinados aos princípios das BPM e, consequentemente, redução de risco de dano à saúde do consumidor em Itapeva.

**METODOLOGIA:**

World Café para atender o objetivo 1.

Painel Integrado para atender o objetivo 2.

Roda de conversa ou *brain storming* para o objetivo 3.

**PÚBLICO ALVO:**

Professores e alunos da ETEC e os técnicos da VISA envolvidos no Projeto de parceria VISA-ETEC para capacitação em Boas Práticas na manipulação de alimentos.

**PERÍODO[[1]](#footnote-1):**

- um período para apresentação e discussão de métodos;

- um período para proposição de método para cada tema abordado no curso e para levantamento de indicadores de avaliação dos treinamentos e de acompanhamento do Projeto de parceria.

**RECURSOS ENVOLVIDOS[[2]](#footnote-2):**

Recursos humanos: turmas de 35 a 40 pessoas (alunos e professores da ETEC e técnicos VISA).

Recursos materiais:

a) cartolina, canetas coloridas, fita adesiva, postit, entre outros.

b) sala com disponibilidade de mesas e cadeiras que possam ser organizadas em diferentes posições;

**QUANTIDADE DE RONDONISTAS:**

Cinco alunos dos cursos de medicina veterinária e nutrição.

1. Quando possível, especificar dia da semana e/ou mês. [↑](#footnote-ref-1)
2. Indicar principalmente os recursos que as prefeituras/secretarias parceiras terão que providencias, incluso o espaço físico quando específico. [↑](#footnote-ref-2)