

SIMONE NASCIMENTO TEIXEIRA AMARAL

A PRÁTICA EDUCATIVA NA AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO  
MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE: O CURSO  
DE NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS  
NO CENTRO LUIZ GONZAGA DE TRADIÇÕES NORDESTINAS

Rio de Janeiro

2005

Simone Nascimento Teixeira Amaral

PRÁTICA EDUCATIVA NA AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO  
MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE: O CURSO  
DE NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS  
NO CENTRO LUIZ GONZAGA DE TRADIÇÕES NORDESTINAS

Monografia apresentada ao Curso de  
Pedagogia do Centro de Ciências Humanas  
e Sociais da UNIRIO, como requisito para  
obtenção do grau de Pedagogo,  
Orientada pelas professoras Dayse Martins  
Hora e Rinaldini C. Phillippo Tancredi.

Rio de Janeiro  
2005



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
ESCOLA DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE DIDÁTICA  
CURSO DE PEDAGOGIA  
TURMA: 2º SEMESTRE DE 2000  
Simone Nascimento Teixeira Amaral**

**PRÁTICA EDUCATIVA NA AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO  
MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE: O CURSO  
DE NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS  
NO CENTRO LUIZ GONZAGA DE TRADIÇÕES NORDESTINAS**

Trabalho apresentado à disciplina  
Monografia II, como requisito de avaliação  
Orientado pelas professoras Dayse  
Martins Hora e Rinaldini C. Phillippo  
Tancredi.

Rio de Janeiro  
2005

*Dedico este trabalho aos nordestinos da Feira dos Paraibas, por representarem um dos "Brasis" que configuram o nosso Brasil, com suas diferenças e peculiaridades, que fazem deste País a nação que é!*

## AGRADECIMENTOS

A Deus agradeço por proporcionar-me uma existência repleta de realizações;

Ao meu pai, pelo amor e carinho, pois sem você nada seria possível;

À minha tia Zeny, pelo amor e apoio nos momentos mais difíceis. Meu exemplo de força e determinação;

Ao meu marido João, pela compreensão e paciência nos momentos de ausência;

Aos tios Manoel e Zilda (*In memoriam*), pelo amor. A vocês nem todo o meu amor será capaz de dizer o quanto os amo;

Aos meus irmãos, Roan, Telma e Lane, amo vocês!;

Ao Igor e Mariana, pela graciosidade e ternura em nossas vidas, fazendo-nos acreditar que todo amanhã é sempre melhor;

Às minhas orientadoras professoras Rinaldini e Dayse, pelas valiosas contribuições na realização deste estudo, e por acreditarem que este trabalho renderá bons frutos;

Aos feirantes do Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestina pela paciência e troca de experiências na realização das entrevistas;

Às amigas Ana Paula, Fabiana, Lilianne e Maricélea pela preciosa amizade que incentivou essa jornada, enfeitando com sorrisos os trajetos mais difíceis. Foi ótimo conviver com vocês!;

À dona Rosa, minha mãe emprestada, pelo carinho com que sempre me recebe;

Às amigas Rosângela e Edinalva, por serem mais que amigas, irmãs de coração;

À professora Valéria Wilke, pelas orientações diante às incertezas dos fatos e valiosa amizade. A minha admiração e respeito;

A todos os professores da UNIRIO que de uma forma ou de outra contribuíram para a realização deste estudo;

À Dra. Tereza Santos, por acreditar no meu potencial, pelos ensinamentos e amizade;

À Dra. Maria Helena, pelo privilégio de compartilhar de seus conhecimentos e de sua amizade que me ajudam crescer a cada dia;

Aos meus amigos Marinete e Sr. Cosme, pelas horas de estímulo e por me fazerem acreditar que tudo iria dar certo;

Às amigas da CPG e CPE, Ana Paula e Gisele, por serem mais do que simples colegas de trabalho. Muito obrigada pela paciência e valiosa ajuda;

À Neide Hiromi, por demonstrar que podem existir laços fraternos independente das diferenças raciais;

Ao amigo Luiz, pela dedicação de parte de seu tempo na elaboração dos gráficos. Que Deus o abençoe!;

À amiga Marta, pela imensa ajuda com as Referências Bibliográficas;

Aos amigos Gerardo e Marly, pelo companheirismo diário;

A todos os colegas do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde que acreditaram em minha capacidade e de alguma forma contribuíram para a realização deste trabalho;

Aos colegas do curso de Pedagogia, agradeço pela amizade que nasceu de nossa convivência e troca de experiências na construção do conhecimento.

**MUITO OBRIGADA!**

*“Ninguém liberta ninguém, ninguém se liberta sozinho: os homens se libertam em comunhão”*

*Paulo Freire*

## RESUMO

O estudo teve como objetivo identificar e registrar a percepção quanto à importância dos Cursos Básicos em Higiene para Manipuladores de Alimentos. A proposta de trabalho de uma prática educativa da Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro, na área de alimentos, como forma de promoção e proteção da saúde. Para tal, foi realizada uma pesquisa qualitativa, com dados coletados a partir de entrevistas com perguntas abertas e fechadas realizadas a 50 manipuladores de alimentos do Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas, como também, foi utilizado o método de observação no próprio espaço de aprendizagem do curso. Foram obtidas consideráveis informações que permitiram analisar o entendimento dos sujeitos participantes sobre a importância de hábitos e costumes na manipulação dos alimentos como fator preponderante à promoção e prevenção da saúde. Verificou-se que mesmo sendo regulamentado por Lei, o curso apresenta deficiência quanto a sua estrutura e aplicação, no que se refere a sua eficiência e eficácia. Destaca-se também, o papel informativo do curso, que na perspectiva de 60% dos sujeitos participantes da pesquisa, é identificado como muito bom por ampliar a visão sobre como manipular os alimentos. Conclui-se, apresentando sugestões para uma avaliação mais apurada do Curso Básico em Higiene para Manipuladores de Alimentos a fim de melhorar a sua eficácia quanto ação educativa da VISA/RJ para a promoção da saúde da população.

**PALAVRAS-CHAVE:** Educação, Saúde, Alimento, Manipulador de Alimentos, Vigilância Sanitária.

## ABSTRACT

The study had as objective to identify and to register the perception about the importance of the *Basic Courses in Hygiene for Food Manipulators*. The proposal of the work of an educative practical of the Sanitary Surveillance of the City of Rio De Janeiro, in the food area, as a form of promotion and protection of the health. For such, a qualitative research was carried through, with data collected from interviews with open and closed questions realized with 50 food manipulators from the Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas, and also, the method of observation in the proper space of learning of the course was used. Considerable information had been obtained that had allowed analyzing the agreement of the participant citizens about the importance of habits and customs in the manipulation of foods as a preponderant factor to the promotion and prevention of the health. It was verified that, even being regulated for Law, the course presents deficiency about its structure and application, regarding its efficiency and effectiveness. It is also distinguished, the informative role of the course, that in the perspective of 60% of the participant citizens of the research, is identified as very good by extending the view on how to manipulate foods. It is concluded, presenting suggestions for a more refined evaluation of the *Basic Course in Hygiene for Food Manipulators* in order to improve its effectiveness on educative action of the VISA/RJ for the promotion of the health of the population.

KEY WORDS: Education, Health, Food, Food Manipulator, Sanitary Surveillance.

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1 - INTRODUÇÃO</b> .....	12
<b>CAPÍTULO 2 - Contextualizando a Relação da Educação e Saúde</b> .....	25
2.1. A influência do poder na relação: Educação e Saúde .....	25
2.2. Educação e Saúde como prática social .....	29
2.3. A relação entre Educação e Saúde .....	30
2. 4. Surgimento da Educação Sanitária no Brasil: uma breve abordagem .....	36
2. 5. Educação de Adultos: um olhar sobre as reflexões de Paulo Freire .....	40
<b>CAPÍTULO 3 - Educação e conhecimentos básicos sobre higiene dos alimentos: Fator de promoção à saúde na atuação da Vigilância Sanitária da Cidade do Rio de Janeiro</b> .....	45
3.1. A educação em saúde na atuação da Vigilância Sanitária na área de alimentos .....	45
3.2. As práticas educativas desenvolvidas pela VISA/RJ .....	49
3.3. A Lei 1662, de 23 de janeiro de 1991 .....	53
3.4. Uma das práticas Educativas da VISA: O Curso Básico em Higiene para Manipuladores de Alimentos e Titulares de Estabelecimentos de Alimentos da Cidade do Rio de Janeiro .....	54
3.5. O manipulador de alimentos como fonte e veículo de contaminações de alimentos .....	58
3.6. Tipos de contaminação .....	61
3.7. Manipuladores de Alimentos: Por que conscientizá-los? .....	67

<b>CAPÍTULO 4 - Resultados e discussão</b> .....	69
4.1. As Diretrizes normativas para a capacitação e treinamento de manipuladores e agentes da VISA, envolvidos com a VISA de alimentos .....	69
4. 2. Breve comentário dos cursos assistidos .....	72
4. 3. Feira de São Cristóvão : Uma experiência do Curso para Manipuladores de Alimentos .....	80
4. 4. Análise e resultados das entrevistas .....	84
<b>CAPÍTULO 5 - CONCLUSÃO</b> .....	105
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	109
<b>ANEXOS</b>	

## CAPÍTULO 1

### INTRODUÇÃO

O ser humano busca a felicidade desde que surgiu no mundo e se reconheceu capaz de produzir cultura e transformar o ambiente que vive. Essa busca faz parte das energias fundamentais que movem o espírito humano, marcando a sua diferença dentre outros animais (CHALITA, 2003). Das diversas habilidades peculiares ao ser humano, um atributo torna-se fundamental no seu processo evolutivo: a habilidade de pensar.

Com o pensamento, o ser humano transforma a sua realidade, altera o ambiente a seu redor e a cultura, obtendo resultado da sua constante busca pela satisfação e bem-estar.

Na construção desse processo especulativo sobre felicidade, segundo Chalita, culturas e povos se lançaram a empreitadas reflexivas, que ampliaram os horizontes humanos em termos de conhecimento e sabedoria. Conhecer o espírito humano e o mundo em que estamos imersos é parte desse processo. A respeito desse assunto, Gallo discorre sobre o pensamento de Bakunin<sup>1</sup> sobre “educação e conscientização”, para quem a educação tem papel fundamental. É ela que muda as consciências, constrói as identidades, contribui para que os sujeitos vejam o mundo de maneira diferente. E ver o mundo de outro modo é o primeiro passo para a transformação (GALLO apud BAKUNIN, 2002, p. 28).

Para Bakunin o homem é um produto social, moldado pela sociedade, segundo suas necessidades, através da educação. Sendo assim, não se pode

---

<sup>1</sup> Mikhail Bakunin (1814-1876), filósofo, dirigiu-se para a Alemanha. Lá tomou contato com a filosofia de Hegel, voltando-se para o socialismo, para a transformação da sociedade.

mudar a “natureza humana”, mas se pode mudar aquilo que o homem faz dela na sociedade.

Freire expõe em seu trabalho *Sobre Educação* que “a prática educativa não muda radicalmente antes que mude a sociedade mesmo como um todo, antes que a gente transforme as estruturas da sociedade” (FREIRE, 1984, p. 68).

Mas não se pode esperar uma mudança radical da sociedade para depois então mudar a educação. É preciso e possível, concomitantemente, ir alternando, ir ajustando, ir transformando o sistema educacional. A qualidade de vida está atrelada à educação, é necessário fazer todo o possível para aprimorar as condições do ensino e de vida da população.

Fica claro aqui o princípio de que a educação completa para todos e o processo de transformação social estão de tal forma amarrados que um não pode ocorrer sem o outro. Assim, podemos perceber na educação a função de formar as pessoas de acordo com as necessidades sociais, nos remetendo a uma dimensão ideológica da educação.

Neste sentido, a literatura registra inúmeras reflexões que fazem parte da retrospectiva histórica sobre a qualificação para o trabalho produtivo e a vida social que fizeram emergir a questão da educação e da saúde, como forma de atender as exigências da ordem do capital – desenvolvimento das cidades, a industrialização etc, ou seja, o compromisso de redefinir aos poucos a vida e o trabalho. Desde então, a questão da educação e da saúde passou a figurar entre leis e projetos de escolarização no país.

No trecho dedicado à Educação, a Constituição de 1988 (BRASIL, 1988) determina que a educação é direito de todos, dever do Estado e da família, tendo que ser promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, e visa ao pleno

desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Este estudo visa focar o papel da educação no âmbito da saúde, na relação educação-saúde-vigilância sanitária, no que tange a ação integrada destas instituições e o reconhecimento da importância que assumem na prestação de serviços à sociedade.

A Lei Orgânica da Saúde – Lei 8.080/90 (BRASIL, 1990) –, na definição das competências do Sistema Único de Saúde (SUS) destaca a instituição da Vigilância Sanitária com o objetivo de desenvolver ações capazes de:

Eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I - O controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;

II – O controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde (BRASIL, LEI Nº 8.080, 1990. ART. XI);

Promover a articulação com os órgãos educacionais e de fiscalização, do exercício, profissional, bem como com entidades representativas de formação de recursos humanos na área de saúde (BRASIL, LEI Nº 8.080, 1990. ART. IX).

A mesma lei, em seu artigo 27, inciso I, estabelece que cabe ao SUS:

A organização de um sistema de formação de recursos humanos em todos os níveis de ensino, inclusive os de pós-graduação além da elaboração de programas de permanente aperfeiçoamento de pessoal (BRASIL, LEI Nº 8.080, 1990).

De acordo com o Artigo 196 da Constituição Federal de 1988:

A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário as ações e serviços para a sua promoção, proteção e recuperação (CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL, 1988, ART. 196).

Entretanto, mesmo com os direitos regulamentados por lei, a população ainda sofre com a contaminação por alimentos. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), mais de 60% das doenças de origem alimentar são provocadas por agentes microbianos, ressaltando que o manipulador é o principal veículo desta transmissão durante o preparo dos alimentos (SILVA Jr, 2001).

Mas como promover a saúde da população com a segurança sanitária que temos, regulamentada por lei? Através de uma reflexão histórica-filosófica e sociológica procura-se encontrar na educação uma resposta promissora, considerando que existem diferentes concepções de educação que variam de acordo com a realidade e valores de cada sociedade. Esta relação de valoração irá determinar o significado, e o papel que a educação ocupa na sociedade. "Um valor está associado, portanto, a significados que conferimos às coisas ou a situações que, fora de um contexto bem definido e localizado, podem não representar muito" (PILETTI, 2000, p.13).

Essa discussão nos remete para uma questão central: a dos objetivos da educação no âmbito dos cursos para manipuladores de alimentos. Como nos diz Piletti "os objetivos indicam os alvos da ação. Constituem, como lembra o nome, a objetivação da valoração e dos valores. Poderíamos, pois, dizer que a valoração é o próprio esforço do homem em transformar *o que é* naquilo que *deve ser*, os objetivos sintetizam o esforço do homem em transformar *o que deve ser* naquilo *que é*" (PILETTI apud SAVIANI, 1983, p.14).

Deste modo, para se estudar os propósitos educativos implícitos nas ações da vigilância sanitária é preciso verificar os valores que estão associados aos significados da educação sanitária. Que sentido tem a educação no âmbito da

Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro – VISA/RJ, especialmente no que se refere aos cursos para manipuladores de alimentos.

Assim, e levando-se em conta que a educação e o treinamento dos manipuladores são uma das ferramentas para assegurar a qualidade da alimentação, e que o município do Rio de Janeiro, é um dos raros e talvez único a ter uma lei específica que obriga a freqüência a cursos sobre higiene básica em alimentos para manipuladores e titulares de estabelecimentos de alimentos, a Lei 1662/91, neste estudo, busca-se compreender a importância da educação em saúde na área de alimentos e a implantação e implementação, desta importante ação da Vigilância Sanitária.

A preferência por este tema, primeiramente, foi pelo fato da autora deste estudo estar inserida profissionalmente num ambiente educativo ligado diretamente à saúde, à Vigilância Sanitária, e pelo fito em valorizar as ações pedagógicas relacionadas às questões de saúde, como também, procurar entender as relações que se estabelecem neste sistema de aprendizagem. Por outro lado, não podemos esquecer que a Educação está além dos limites da sala de aula, ou seja, o processo educativo deve ser vivido por todos, em todos os lugares e em todas as horas.

Ao trabalhar teoricamente a questão da educação procura-se verificar como ela se processa no curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos oferecido pela Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro, para depois poder discutir e planificar as características essenciais que a educação deveria assumir para contribuir no processo de transformação da sociedade, no que tange a manipulação de alimentos, conseqüentemente a saúde da população. O ponto de partida foi uma análise crítica dos aspectos educativos veiculados neste curso.

Assim, os Cursos de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos oferecidos pela Vigilância Sanitária do Município Rio de Janeiro – VISA/RJ foi o espaço delimitado para as reflexões e análises que constam deste trabalho. A princípio foi pensado verificar a relação da teoria aprendida com a prática do cotidiano dos manipuladores após cada curso assistido, através de entrevistas com os professores e os manipuladores. No entanto, não foi possível a realização do que era pretendido inicialmente, pela exigüidade de tempo para o atendimento de toda a tramitação nas instâncias acadêmicas e administrativas da VISA.

Após procurar na UNIRIO informações sobre o Comitê de Ética da Universidade houve uma experiência frustrante e desgastante ao saber que Comitê ainda está se estruturando, tendo que submeter meu trabalho ao Comitê de Ética do Ministério da Saúde. Mesmo diante da exigüidade de tempo e do número de exigências, foram apresentados todos os documentos solicitados. Entretanto, como o prazo de entrega da Monografia se aproximava, tivemos que reorientar as estratégias para atingir os propósitos expostos neste trabalho.

Entramos em contato com vários estabelecimentos integrantes de diversas redes de supermercados, encontrando certa resistência à pesquisa. Ainda, tentamos partir para uma pesquisa aleatória entre os estabelecimentos de vários bairros, inclusive ao redor do prédio da Prefeitura no Centro da Cidade, mas a nossa surpresa e frustração foi grande ao recebermos como resposta um “não” ao fazermos a pergunta “os funcionários que trabalham com a manipulação de alimentos neste estabelecimento fizeram o Curso Básico de Higiene para Manipuladores de Alimentos oferecido pela Prefeitura do Rio?”. Em muitos casos desconheciam a existência da própria lei. Entretanto, ao procurar saber se os fiscais da Vigilância Sanitária atuam nestes estabelecimentos, todos responderam que sim.

Foi então que procuramos o atual Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestina, em São Cristóvão, anteriormente conhecido como Feira dos Paraíbas ou Feira Nordestina, uma vez que, em setembro de 2003 ao serem transferidos para o interior do Campo de São Cristóvão foi oferecido pela Prefeitura o Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos aos feirantes. E no período de funcionamento da feira, durante duas semanas, passamos a circular pelas ruas no interior do Centro Luiz Gonzaga e vivenciar um pouco da dinâmica da feira em seu cotidiano. Neste espaço conseguimos mais do que entrevistas, verdadeiras lições de vida, que ampliaram o nosso olhar sobre os aspectos sociais lá embutidos.

Deste modo, o **objetivo geral** deste trabalho é identificar e registrar a percepção quanto à importância dos Cursos Básicos em Higiene para Manipuladores de Alimentos. A proposta de estudo de uma prática educativa da VISA/RJ, na área de alimentos, como forma de promoção e proteção da saúde, culminou nos seguintes **objetivos específicos**:

- Entender o desenvolvimento do Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos no que tange a Educação Sanitária, sua importância e filosofia, de acordo com a Lei 1662/91 (MUNICÍPIO, 1991);
- Verificar a existência de planejamento e avaliação do curso em referência;
- Verificar a existência e utilização de instrumentos para viabilizar o curso;
- Compreender o entendimento por parte dos treinados e treinandos sobre a importância do curso na prevenção e promoção de agravos à saúde como ação da Visa;
- Buscar dados estatísticos sobre o número de cursos ministrados e o número total de manipuladores capacitados.

Durante a construção deste trabalho surgiram várias indagações que traçaram o olhar em busca de respostas, gerando as seguintes questões:

- Até que ponto a prática educativa do curso Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos oferecido aos manipuladores de alimentos é eficaz, contribuindo para a promoção e proteção da saúde da população?
- A partir da Lei 1662/91, ocorreram mudanças significativas no desenvolvimento destas práticas educativas?
- Qual a visão dos manipuladores de alimentos diante das questões da educação sanitária?
- É possível através da educação “pedagogizar” as ações da Vigilância Sanitária?
- Os materiais utilizados no curso Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos atendem aos objetivos a que se propõem?

A relevância deste estudo baseia-se no fato de, mesmo com todos os esforços da Vigilância Sanitária em promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços, ainda é problemática a situação de doenças introduzidas por alimentos devido aos altos índices de mortalidade e de morbidade entre os grupos mais vulneráveis da população, que não podem ser simplesmente resolvidos a partir de práticas fiscalizadoras. As pessoas em geral não têm noção da importância das práticas educativas, ou da educação como um todo, como forma de garantirem seus direitos e melhorarem a sua qualidade de vida.

Os direitos aqui referidos são instituídos no exercício da cidadania e estabelecidos na legislação que cria e organiza o SUS – Sistema Único de Saúde. Ou seja, é muito importante que todos tenham acesso às informações, mas

principalmente, que se apropriem delas. E somente através de uma prática educativa eficiente e eficaz é que será possível atingir a eficiência e das ações sanitárias.

A convicção é de que a melhor resposta está no direito à informação, no planejamento das ações de vigilância sanitária e na formação de recursos humanos para uma efetiva prática de prevenção, de proteção da saúde e de defesa da qualidade de vida da sociedade.

Dentre as várias justificativas para este trabalho, o mais importante é o fato do curso jamais ter sido avaliado, para propostas de melhoria do conteúdo programático, da dinâmica ou da metodologia, sendo este estudo uma oportunidade para tal proposta.

Tendo como norte os objetivos citados anteriormente, buscamos auxílio em autores da área da Educação e da Saúde como Paulo Freire, Gabriel Chalita, Silvio Gallo, Claudino Piletti, Michael Foucault, Valéria Wilke, Silva Junior, Pedro Germano e outros, a fim de fundamentar teoricamente a pesquisa. Para abordar, no entanto, a história da educação e saúde, os escritos de Nilson Costa, Joaquim de Melo e Suely Rozenfeld foram valiosos, pois de forma clara, levaram a compreensão de uma série de questionamentos. Mas foi no pensamento de Paulo Freire que encontramos o direcionamento e ponto de confluência teórica para refletir sobre a “formação da consciência crítica” de um processo pedagógico cujo eixo é a relação professor-aluno desenvolvido num clima de diálogo e confiança mútua. Assim, pretendemos compreender como as práticas educativas contribuem para o procedimento correto do ponto de vista das perspectivas das ações sanitárias, levando-se em conta as relações de poder inerentes ao processo de ensino aprendizagem.

A **metodologia** adotada para a construção deste estudo foi composta por duas etapas: a pesquisa bibliográfica e as análises das entrevistas com os manipuladores de alimentos.

Primeiramente, nos dedicamos às interpretações dos aspectos legais das regulamentações da saúde sobre o assunto. Neste ponto, nos valem da Constituição de 1988; Lei N.º 8.080 de 1990; Lei N.º 1662 de 1991 do Município do Rio de Janeiro; e da análise de outros documentos (regulamentos sanitários, relatórios, programas, e expedientes internos, tais como circulares) obtidos de arquivos do Centro de Estudos da Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro – VISA/RJ, bem como dados estatísticos emitidos pela Divisão de Apoio Técnico da Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Governo da Cidade do Rio de Janeiro, e pelas estruturas organizacionais anteriores, relacionadas às atividades de educação sanitária ou práticas educativas, tais como: informativos, cartazes, folhetos, palestras, atas de reuniões dessas instituições, programas de treinamentos e capacitações realizadas pela Vigilância Sanitária da cidade do Rio de Janeiro, no período de 1993 a 2003.

A segunda etapa do trabalho foi desenvolvida para atender a necessidade de buscar no cotidiano do Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos, oferecido pela Vigilância Sanitária do Município Rio de Janeiro e junto aos feirantes, o real entendimento dos técnicos (professores) e treinados, ou seja, se percebem, no contexto atual da VISA/RJ e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, a importância da educação como fator de promoção à saúde individual e coletiva. Para atingir esta finalidade foram assistidos 3 (três) cursos Básicos de Noções de Higiene oferecidos pela Prefeitura do Rio de Janeiro. Foram

realizadas também, entrevistas com 2 (dois) professores que ministram os Cursos. Suas respostas serão utilizadas nas reflexões feitas nos resultados e discussão, que apresentamos mais adiante.

No primeiro curso assistido, ainda foi possível aplicar após a aula 5 (cinco) questionários a manipuladores, o equivalente a 10% da lista de presença. Estas entrevistas são consideradas neste estudo como um pré-teste para a elaboração das perguntas do questionário, com fins de melhor adequá-lo. Entretanto, devido a relevância de suas respostas passaram a fazer parte deste estudo.

Os dois últimos cursos assistidos foram somente para observar e coletar dados sobre os aspectos pedagógicos presentes neste ambiente de aprendizagem, bem como as perguntas que constaram das entrevistas, que foram pensadas de forma a apontar caminhos para as considerações e discussões deste estudo. Os critérios foram referentes à significação e à abrangência das ações educativas do curso para Manipuladores de Alimentos, que permitiram ampliar a dimensão técnica, profissional, social, econômica e política das informações coletadas.

Sendo assim, a coleta de dados na Feira de São Cristóvão foi realizada através de entrevista com preenchimento de um questionário (Anexo 1), com perguntas abertas e fechadas, aplicado aos manipuladores que lidam com alimentos em estabelecimentos comerciais da feira. Dos 70 (setenta) manipuladores abordados, 03 (três) não se disponibilizaram para a entrevista e 17 (dezesete) não haviam realizado o curso, não atendendo deste modo o critério da pesquisa. Porém este dado não pode ser desconsiderado visto que a participação no curso não só é uma exigência da Vigilância Sanitária, como também representa uma medida de segurança relacionada ao consumo de alimentos. Foram aplicados 50 (cinquenta) questionários a feirantes com diferentes graus de instrução para verificar o

entendimento quanto à importância do Curso Básico de Noções de Higiene para a promoção e proteção à saúde. Cabe ressaltar que na realização da pesquisa a amostragem previamente estabelecida corresponderia à 10% do número de boxes da feira. As informações obtidas foram padronizadas sob a forma de tabelas e analisadas estatisticamente.

Em relação aos aspectos éticos, a finalidade da obtenção destas informações é avaliar o entendimento quanto a importância do “Curso Básico de Noções de Higiene para Manipuladores de Alimentos” como ação preventiva da VISA/RJ, de promoção à saúde e melhoria da qualidade dos alimentos, diante da exposição dos riscos que a população está sujeita em decorrência da manipulação inadequada dos alimentos.

A coleta dos dados não incluiu o Termo de Consentimento (Anexo 2) para todos os sujeitos envolvidos, uma vez que muitos feirantes eram analfabetos, como também, não incluiu a informação do nome do entrevistado. Assim sendo, a apresentação do resultado deste trabalho de conclusão de curso não será feita com a divulgação de dados pessoais dos indivíduos que compuseram o estudo. Entretanto, todos os entrevistados foram esclarecidos previamente quanto a finalidade do trabalho e aceitaram dele participar.

A preocupação foi optar por métodos que fundamentassem o rigor desta pesquisa, transformando as reflexões aqui expostas em instrumentos que contribuam com as ações e práticas educativas da Vigilância Sanitária para a prevenção e promoção da saúde da população.

O resultado nos possibilitou fazer uma avaliação quantitativa e, principalmente, qualitativa das informações obtidas, ressaltando os seguintes aspectos: o perfil dos manipuladores, a metodologia adotada no curso, o conteúdo

estudado, os recursos de ensino, o material utilizado e atividades práticas, transformando o próprio cotidiano do curso e sua demanda em espaço metodológico de pesquisa e informação.

Este estudo está dividido em 5 (cinco) capítulos. Neste primeiro capítulo fizemos a introdução do tema. O capítulo número 2 traz um pouco da história da Educação e Saúde, passando pela variação de seu conceito até o conceito atualmente adotado, bem como a importância dos aspectos da consciência crítica, refletidos por Paulo Freire. O terceiro capítulo apresenta um panorama da Educação e conhecimentos básicos sobre higiene dos Alimentos como fator de promoção à saúde na atuação da Vigilância Sanitária da Cidade do Rio de Janeiro. A análise e discussão dos resultados estão contidas no capítulo 4, o qual aborda temas como “As Diretrizes normativas para a capacitação e treinamento de manipuladores e agentes da VISA, envolvidos com a VISA de alimentos”, “Breve comentário dos cursos assistidos”, “Feira de São Cristóvão: uma experiência do Curso de Manipuladores de Alimentos” e “Análise e resultados das entrevistas”. E a conclusão no capítulo 5.

Desta forma, este trabalho, a partir das reflexões e dos resultados obtidos, visa contribuir com os novos estudos nesta área e apontar caminhos educativos mais eficazes e efetivos para a promoção da saúde da população.

## CAPÍTULO 2

### CONTEXTUALIZANDO A RELAÇÃO DA EDUCAÇÃO E SAÚDE

#### 2.1 . A influência do poder na relação: Educação e Saúde

A relação Educação e Saúde e suas intervenções em cada época histórica estabelece estreita ligação com os movimentos políticos, sociais e econômicos correspondentes. Observamos que Educação e Saúde sempre acompanharam as tendências vigentes na sociedade, organizando-se de acordo com as necessidades e contextos específicos.

Sendo assim, antes de falar de Educação e Saúde é necessário preliminarmente, delimitar os elementos presentes no Estado e nas relações de poder existentes na sociedade capitalista, partindo do pressuposto que toda a história é marcada por fatos e acontecimentos que, por intermédio das práticas discursivas, serviram de base para a produção de saberes; e que todo saber vincula um certo posicionamento sobre a realidade.

A partir da perspectiva de Foucault é possível dizer que no corpo social abrangido pelo Estado encontramos práticas discursivas, saberes, instituições, marcadas por este posicionamento sobre a realidade.

Na proposição, dentro do discurso, a separação entre o falso e o verdadeiro não é arbitrária ou aleatória, uma vez que resulta de uma construção histórica. Tal distinção aparece claramente nos nossos enunciados científicos ou não, pois toda vontade de verdade é apoiada pelo suporte institucional – como a escola – e reforçada por práticas – como a pedagógica – e pela maneira como os saberes são distribuídos, aplicados, valorizados em uma sociedade (WILKE, 2004, p. 4).

Segundo Valéria Wilke (2004) cada formação discursiva desenvolve um regime de verdade próprio, que legitimará alguns saberes como verdadeiros, na medida em que estes estiverem de acordo com as premissas presentes no regime de verdade. Por conseguinte, o regime de verdade tem força de normatização, isto é, tem **poder de** normatização. Este poder acaba validando os saberes que se fazem de acordo com o regime de verdade vigente. Por meio dos saberes e de suas práticas, das instituições e suas relações com a verdade, o poder entra difusamente nas nossas vidas.

A concepção ampla do Estado compreende o conjunto de meios de direção intelectual e moral de uma classe sobre a sociedade, a forma de realização da hegemonia. No estado não residem apenas funções coercitivas e negativas. O funcionamento da coerção estatal é acompanhado por um campo complexo de atividades práticas e teóricas, com as quais as classes dirigentes não apenas justificam e mantêm seu domínio, como também chegam a obter o consenso dos governados (GRAMSCI, 1978).

A função coercitiva do Estado apresenta-se inseparável de um certo papel adaptativo-educativo do Estado, que busca elevar a massa popular a um determinado nível de moralidade e “civilização” corresponde às necessidades de desenvolvimento das forças produtivas e, portanto, aos interesses das classes dominantes.

“A missão educativa e formativa do Estado”, visa transformar, espontaneamente, cada indivíduo em um ser coletivo através do conformismo social, transformando em “liberdade” a imposição e a coerção, atendendo assim, os propósitos da classe dominante, que acaba por determinar os costumes, modos de

pensar e atuar, a moral etc que abrangem toda a sociedade, ou seja, os dispositivos do poder.

Neste espaço se estabelecem as estruturas do poder, determinados mecanismos de dominação, dispositivos<sup>2</sup> de regulamentação e formatação do corpo social, penetrando na vida cotidiana. Os saberes, segundo Foucault, acham-se presentes nos dispositivos e os primeiros, na genealogia foucaultiana do saber, aparecem presentes na dinâmica da construção do conhecimento. Como por exemplo, o dispositivo da sexualidade. Esse dispositivo vai analisar a sexualidade em suas variadas proposições (pedagógicas, jurídicas, clínicas, religiosas, familiares etc) o que faz com que a sexualidade deixe de ser um pecado da carne, passando a ser calcada no âmbito científico; isto demonstra que aí ocorreu uma mudança no modo como o mundo moderno passou a encarar o sexo, que começou a ser visto por um outro prisma, estabelecendo não somente novas formas de pensar como também vivenciar a sexualidade – novas práticas discursivas. Esta nova forma de percepção implicou um controle do corpo muito necessário ao sistema capitalista, visto que o dispositivo tem função estratégica dominante.

Foucault, ao descrever o aparecimento dos saberes como componentes dos dispositivos de relações de poderes disciplinares ou dispositivo político percebeu a existência desses mecanismos como formas de exercício do poder diferentes do Estado, ainda que a ele articuladas de maneiras variadas e indispensáveis, inclusive a sua sustentação e atuação eficaz (FOUCAULT, 1979).

O que interessa a Foucault é a questão do poder em sua relação com o saber, é entender porquê alguns saberes ganham força de verdade em determinadas épocas. Os saberes expressam um regime de verdade, que surge por

---

<sup>2</sup> Dispositivo, segundo Foucault, é o conjunto da dimensão dos aspectos discursivos (religião, ética, moral etc). Os dispositivos congregam saberes que são regidos por um regime de verdade.

uma necessidade histórica, por uma emergência, para explicar novamente uma realidade. Esses saberes ganham força e poder de verdade por responder melhor às indagações de um determinado momento, que são “padronizados” pela classe hegemônica, pois vincula um certo posicionamento diante da realidade. O poder será o instrumento capaz de explicar a produção de saberes, que é a produção de verdades, historicamente situada, a qual estamos submetidos pela busca da disciplinaridade. Sendo assim, não existe saber sem poder e vice-versa.

Percebemos esta relação na afirmação de Wilke ao constatar que “saber e poder estão intimamente ligados e, mais ainda, de que saber é poder. Daí a importância da educação para um povo, pois um povo com formação e com informação tem mais condições de se autodeterminar, porque a educação é um dos meios privilegiados para desenvolver uma compreensão mais fundamentada do que é a realidade” (WILKE, 2004. p. 1-2).

A busca de Foucault foi a de mostrar que “poder” não está somente nas lutas de classes, mas também nas mãos da família, da igreja, da medicina, nas instituições, nos diversos saberes, e analisar como esses micropoderes possuem tecnologia e história específicas que se relacionam com o nível geral do poder instituído pelo Estado, ou seja, estratégias materializadas em discursos, em práticas, em técnicas, em instituições, em formas de disciplinarização, que permeiam a estrutura social.

Os saberes e práticas que estamos destacando nesse estudo são aqueles que se referem à educação e à saúde, e mais especificamente, aos desenvolvidos nos Cursos de Manipuladores mantidos pela VISA/RJ.

## 2. 2. Educação e Saúde como prática social

Diante ao conjunto de mecanismos e práticas expostas por Foucault, o discurso regulador e normativo de saúde se apresentou articulado à educação, ganhando sentido de valor. A Educação e a Saúde são expressas como práticas sociais que sempre estiveram articuladas. Segundo Melo (1987) a Saúde é uma prática social que presta um tipo de serviço e a Educação é uma prática social, pois permeia todas as práticas sociais, ou seja a saúde é uma prática social atravessada pela educação – os indivíduos se preparam para as funções de tratar os males.

Em sua origem histórica, a Educação se apresenta de maneira difusa nas sociedades simples, no sentido de ser assistemática, apropriada comunitariamente, reproduzindo as “igualdades” e preparando os indivíduos para servirem à comunidade.

As primeiras formas de ensinar e aprender surgiram na medida que determinadas práticas sociais desenvolveram um saber e uma prática que necessitaram de alguma sistematização para a formação de indivíduos que vão assumir essas funções sociais. Como por exemplo, na Grécia com o surgimento das primeiras escolas. Segundo Manacorda (1987, p.41), encontraremos, antes de tudo, a separação dos processos educativos segundo as classes sociais, porém menos rígida e com evidente desenvolvimento para formas de democracia educativa. Para as classes governantes, isto é, um processo de educação separado, visando preparar para as tarefas do poder, que são o ‘pensar’ ou o ‘falar’ (isto é, a política) e o ‘fazer’ a esta inerente (isto é, as armas); para os produtores governados nenhuma escola inicialmente, mas só um treinamento no trabalho, cujas modalidades, que

foram mostradas por Platão, são destinadas a permanecer imutáveis durante milênios: observar e imitar a atividade dos adultos no trabalho, vivendo com eles.

Esta educação tinha objetivos que abrangia uma grande área do saber, em que se destacavam a preocupação com o aprimoramento da razão e o cultivo das artes, ciências e filosofia.

Melo (1987) apresenta esta educação como a formação harmônica do homem para a vida na cidade, através do desenvolvimento de todo o corpo e toda a consciência, podendo ser considerada o ideal de educação e o ideal de saúde. Este autor explica que a harmonia do estado de saúde é atingido pela cultura do corpo e do espírito, através da educação.

Desta forma percebemos que a Educação e a Saúde são práticas sociais que vão servir diferentemente aos grupos sociais, sejam eles o dos cidadãos livres ou do trabalho manual, livre ou escravo, ao invés de servir à comunidade toda. A teoria se relaciona com um saber para a nobreza, quanto as normas de trabalho (*techene*), ao saber que se ensina para que se faça, fazendo surgir a Educação e a Saúde como formas de poder sob a inserção dos indivíduos no mundo da Teoria ou no mundo da *techne*.

### **2.3. A relação entre Educação e Saúde**

A análise histórico-crítica da educação em saúde no Brasil apresentada na literatura demonstra que, desde o século XIX, a medicalização da vida social vinculava-se a um controle do Estado sobre os indivíduos, no sentido de manter e ampliar a hegemonia da classe dominante.

Autores como Collares e Moysés (1996), definem a medicalização de uma questão como a busca de causas e soluções médicas, a nível organicista e individual, para problemas de origem eminentemente social.

Tal orientação foi reforçada pelas descobertas bacteriológicas, reduzindo a doença a uma relação de causa e efeito de ordem estritamente biológica. Não eram consideradas, no seu contexto, a questão social nem o processo histórico de sua origem e manutenção. A partir da descoberta da bactéria por Pasteur, a bacteriologia se desenvolve e muitas doenças passaram a ser explicadas pela Epidemiologia – estudo do processo saúde-doença em populações humanas, com o objetivo de prevenção e controle (PALMEIRA, 2000). O saber científico foi transformando paulatinamente as idéias confusas de contágio das doenças, dando ao homem um conhecimento mais exato e objetivo do processo de transmissão das doenças infecto-contagiosas.

Celestino (1998) afirma que na idade moderna, a descoberta de novas terras no “novo mundo” e o desenvolvimento da navegação provocaram uma “troca de moléstias” trazendo mais medo e preconceitos entre as populações. Por exemplo, a febre amarela que era até então desconhecida na Europa, causou muitas mortes nos séculos XVI e XVII. Enfrentar os surtos dessa doença tornou-se um grande desafio para a medicina até o início do século XX.

Segundo Costa (1985), o discurso regulador e normativo de saúde se apresentou articulado ao conjunto de mecanismos e práticas da época, sua “história e tecnologia” indicam que o fim deste discurso foi obter dos agentes sociais uma conduta racional frente à doença. Nesse sentido, a possibilidade de levar a um bom termo essa estratégia exigiu que seu campo de ação transcendesse a simples

prática da educação sanitária como definida vulgarmente, ou seja, um meio destinado a combater “os preconceitos e a ignorância do público”.

Pela falta de conhecimento dos princípios higiênicos o homem expunha-se à doença tornando-se ele próprio um agente de contaminação do meio. Se a cura do corpo encontrava-se no desenvolvimento das ciências biológicas, aplicadas à medicina, a ignorância deveria ser combatida pela educação. Dessa forma, pela compreensão do passado se poderia curar o presente e construir um futuro mais seguro. Esclarecer o povo ignorante, mudar-lhe os seus “maus hábitos” e instituir normas de comportamento e de conduta moral tornou-se a meta de uma elite esclarecida.

Costa explica que a estratégia da educação em saúde foi regulamentar, enquadrar, controlar todos os gestos, atitudes, comportamentos, hábitos e discursos das classes subalternas e destruir ou apropriar-se dos modos e usos do saber estranhos a sua visão do corpo, da saúde, da doença, enfim, do “bom” modo de andar a vida. Assim, o nascimento da pedagogia da boa higiene se confundiu com a história do conjunto de disciplinas ligadas ao que se convencionou chamar “os problemas de higiene e saúde” – “higiene social” – “higiene do trabalho” – e “puericultura”, cujo desenvolvimento nos países europeus, a partir de fins do século XVII esteve correlacionado com um esforço generalizado de moralização e domesticação das classes populares.

Segundo Celestino (1998) a normatização da sociedade pelo discurso da saúde tomou impulso a partir da segunda metade do século XIX, com o crescimento do movimento higienista, cujas raízes remontam aos séculos XVII e XVIII, à prática expansionista dos Estados Nacionais, no contexto do poder absolutista. A grandeza nacional se media pelo poderio mercantil – quantidade de riqueza circulante – e

militar – capacidade bélica voltada para a colonização de novos territórios. Assim, era necessário controlar, tanto os “exércitos” da produção – compostos pelo camponês, pelo artesão e posteriormente, pelo operário – quanto os exércitos de soldados regulares responsáveis pelas conquistas.

Para isso, era preciso instituir igualmente, nestes exércitos, uma rígida disciplina como norma militar de organização dessas massas, e um rígido controle de saúde como norma sanitária de ordenamento do espaço social, fazendo surgir no final do século XVIII as políticas voltadas para a coletividade, marcando o investimento político da medicina e a descoberta da dimensão social das enfermidades.

O processo de desenvolvimento das grandes cidades industriais implicou na degradação das condições de vida destas classes, sob os aspectos da falta de moradia, a superpopulação dos bairros pobres, os efeitos do desemprego, o trabalho infantil e da mulher, as longas jornadas de trabalho etc, fizeram da vida do trabalhador e de sua família uma questão de sobrevivência. Com a emergência da sociedade industrial as políticas de saúde aprofundaram ainda mais a relação entre a saúde dos indivíduos e as condições de salubridade do espaço social.

A conservação da saúde, nesse momento, implicou na higiene não só do ambiente, como também dos indivíduos. Aos poucos, o saneamento das cidades e a assistência aos pobres tornaram-se fatores capitais para a industrialização, face à urbanização crescente. De forma que o higienismo acabou por imprimir às políticas públicas um caráter supostamente racional e científico, mas claramente moralizador, normativo e burguês. Era preciso controlar o corpo mantendo-o sadio através da higiene, e combater o vício, fortalecendo a mente. Em face a estes objetivos a

escola foi o instrumento principal da ação pública, ou seja, emerge a preocupação de educar para a vida e para a saúde.

A medicina de Estado surgiu na Alemanha e teve por base o desenvolvimento de uma prática subordinada ao poder do Estado. Através de seus médicos, o Estado registrava, controlava e fiscalizava a morbidade, principalmente aquela devida às epidemias e endemias. A fiscalização, registro e controle eram feitos por uma “polícia médica”, que atuava nas diferentes cidades e regiões, ou seja, uma medicina voltada para o controle dos indivíduos. Já a medicina social francesa inicialmente se definiu como uma medicina urbana, que não se preocupava com o comportamento dos indivíduos, e sim como “uma política de difusão do saneamento, trazendo uma nova perspectiva para a vida: higienização das ruas, cemitérios, praças etc” (CELESTINO, 1998, p. 8)

Melo discorre sobre o pensamento de Dewey<sup>3</sup> e o apresenta como um dos teóricos que mais influenciou na sociedade norte-americana, pois na sua proposta de uma escola para a vida, vai influir no que será chamado educação para a saúde. “Assim como se tem uma educação para a vida (preparação técnico-científica para qualificar mão-de-obra para o trabalho), deverá haver uma educação para a saúde (manutenção do corpo do trabalhador sadio na produção)” (MELO, 1987, p. 33).

Devido aos graves problemas sociais provocados pela expansão do capital industrial relacionados com a exploração da força de trabalho e as condições de vida das classes operárias – a superpopulação dos bairros onde se aglomerava o proletariado, a miséria, a nutrição, a sujeira acumuladas nas ruas e outros fatores sobre a saúde – estes bairros operários se transformam em verdadeiras ameaças,

---

<sup>3</sup> John Dewey (1859-1952), Filósofo americano ligado às questões da educação em suas múltiplas áreas, tornou-se um dos maiores pedagogos americanos, contribuindo intensamente para a divulgação dos princípios do que se chamou de *Escola Nova no Brasil*. (<http://www.centrorefeducacional.com.br/dewey.html> )

tanto à saúde da população, quanto de ordem política, após os levantes sociais das classes trabalhadoras. A necessidade de conter essa classe levou a que se associassem ao controle da higiene as exigências ideológicas através de uma série de normas moralizadoras. O uso da habitação como instrumento de controle social e sanitário foi resultado de muitas observações efetuadas sobre a classe operária no decorrer do século XIX. Como afirma Costa, cabia, então, não somente garantir-lhes a saúde, como também a educação higiênica e a moralidade.

Assim, o discurso da higiene tornou-se um dos pontos básicos da problematização estatal da questão do pauperismo e princípio legitimador de sua ação. Abriu-se o campo para a proliferação das tecnologias políticas que investirão sobre o corpo, a saúde, as formas de se alimentar e morar, as condições de vida, o espaço completo da existência das classes subalternas. Foi reconhecida a utilidade, para o projeto de disciplinarização higiênica, dos programas de habitação social, da escola pública e gratuita, da medicalização da família, da luta contra o alcoolismo, etc., ou seja de todos os dispositivos implantados inicialmente pelo patronato, inspirado na filantropia, preocupado com o confronto entre uma burguesia "civilizada" e um povo "bárbaro", que mais do que habitar, perambulava nas cidades industriais, semeando sobre ela a ameaça de sua destruição (COSTA, 1985. p. 8).

Entretanto, o crescimento e desenvolvimento da medicina social estimulou a Revolução Científica, no que diz respeito as constantes pesquisas para o controle e a cura das doenças que ameaçavam as populações, reduzindo o número de mortes por epidemias devido: às transformações das atividades coletivas e relação a higiene, à melhoria das condições de trabalho, à melhor organização das cidades quanto ao saneamento e aos progressos da medicina, através das descobertas científicas que possibilitaram a identificação e o controle dos microrganismos. As doenças passaram a ser atribuídas à ação de microrganismos transmitidos de um indivíduo a outro devido a falta de cuidado com a higiene do corpo e do ambiente. Assim, as atitudes, os hábitos e comportamentos desenvolvidos pelo indivíduo em relação a seu corpo e ao seu ambiente identificavam o conceito de saúde. Em

conseqüência, a doença passou a ser vista como fruto direto da negligência, da ociosidade, da promiscuidade, da ignorância e da sujeira do indivíduo. Educar, esclarecer e civilizar os mais ignorantes se constituiu, portanto, como nova e emergente tarefa a ser desempenhada pelas classes esclarecidas (CELESTINO, 1998).

#### **2. 4. Surgimento da Educação Sanitária no Brasil: uma breve abordagem**

Desde o descobrimento em 1500, até a instalação do império, o Brasil não dispunha de nenhum modelo de atenção à saúde da população e nem mesmo o interesse, por parte do governo colonizador de Portugal, em criá-lo. A necessidade de se criar uma organização e estrutura mínima sanitária, somente foi pensada a partir da vinda da família real para o Brasil, sendo capaz de dar suporte ao poder que se instalava na cidade do Rio de Janeiro. Este fato é fundamentado na passagem de COSTA & ROZENFELD:

A chegada da família real portuguesa, em 1808, desencadeou profundas mudanças, relacionadas com a nova inserção do Brasil nas transformações da ordem capitalista mundial e com as necessidades de aumentar a produção, defender a terra e cuidar da saúde da população. Foram criadas várias instituições, entre as quais as Escolas de Cirurgias. Como o Brasil passou a fazer parte das rotas comerciais inglesas, e de outras 'nações amigas', intensificou-se o fluxo de embarcações e a circulação de passageiros e de mercadorias. Aumentou assim, a necessidade de controle sanitário, para se evitarem as doenças epidêmicas e para se criarem condições de aceitação dos produtos brasileiros no mercado internacional. As atividades sanitárias mantinham seu caráter fiscalizador, julgador e punitivo, e as autoridades detinham o poder de tributar, e de arrecadar as taxas sobre os respectivos serviços (COSTA & ROZENFELD, 2000. p. 23).

O Brasil sofreu fortes influências da medicina social desenvolvida na Europa e nos Estados Unidos. Segundo (CELESTINO, 1998) os novos conhecimentos possibilitaram ao país uma nova perspectiva de superação da "barbárie" colonial. A

incorporação dos novos conhecimentos clínicos às práticas da medicina social desenvolvidas após a proclamação da República, conduziram a elaboração de minuciosos planos de combate às enfermidades que reduziram a força de trabalho da população. Este autor explica que a constante vigilância do Estado seja através da união, ou da municipalidade, com a saúde individual e coletiva, levou ao surgimento de uma “polícia de saúde”, que nasceu articulada a uma “polícia social”.

Com isso estabeleceu-se uma forma de organização jurídica-política típica do estado capitalista. No entanto, essa nova forma de organização do aparelho estatal assegurou apenas as condições formais da representação burguesa clássica, especialmente a adoção do voto direto pelo sufrágio universal. A tradição de controle político pelos grandes proprietários (o coronelismo) impôs ainda normas de exercício do poder que representavam os interesses capitalistas predominantemente agrários, favorecendo a industrialização, a expansão do comércio e o aumento da população através da imigração estrangeira. Estes fatores somados à desorganização dos serviços de saúde facilitaram o surgimento de novos surtos epidêmicos no país: “Entre os anos de 1890 e 1900, as principais cidades, dentre elas o Rio de Janeiro, foram atacadas por surtos de varíola, febre amarela, peste bubônica, febre tifóide e cólera, matando milhares de pessoas, sobretudo os estrangeiros” (CELESTINO, 1998).

Assim, no início desse século, a cidade do Rio de Janeiro apresentava um quadro sanitário caótico caracterizado pela presença de diversas doenças graves que acometiam à população, marcando o início da organização das administrações sanitárias estaduais e a constituição de órgãos de Vigilância Sanitária nas Unidades de Federação, atribuindo-se à União a responsabilidade pelos estudos das doenças

e o seu controle na Capital Federal, nos portos e nas fronteiras. (COSTA & ROZENFELD, 2000)

Neste contexto, a educação era defendida como instrumento para a construção da ordem, vinculada às opções políticas e a sistemas de pensamentos mais globais. Mecanismo central de construção da nova ordem social a educação acabou por transformar-se em instrumento de controle, de fabricação do “novo cidadão”, que era um indivíduo civilizado, racional, moderno, de espírito cultivado e proprietário de sua força de trabalho (CELESTINO, 1998).

Rodrigues Alves, então presidente do Brasil, nomeou Oswaldo Cruz, como Diretor do Departamento Federal de Saúde Pública, que se propôs a erradicar a epidemia de febre-amarela na cidade do Rio de Janeiro, através de seu modelo de intervenção conhecido como campanhista. Cada vez mais a população, com receio das medidas de desinfecção, trabalho realizado pelo serviço sanitário municipal, revolta-se, resultando no célebre episódio da revolta da vacina. De acordo com os escritos de Costa,

A cerrada oposição popular às primeiras iniciativas de polícia sanitária da cidade do Rio de Janeiro, direcionadas por Oswaldo Cruz, em continuidade às reformas urbanas empreendidas por Pereira Passos em 1902, foi traduzida como uma manifestação de violência, crime e ignorância, sobre a qual se impunha a necessária tutelarização e controle”. (...) “Os preceitos e regras higiênicas relativos à habitação popular visaram enquadrar o espaço urbano e estabelecer a necessária vigilância sobre atitudes e moralidade de seus habitantes (COSTA, 1985. p. 13).

A higiene considerou a robustez do indivíduo e a virtude da raça como de sua atribuição a criação dos hábitos sadios, o combate aos agravos sociais e a realização das aspirações sanitárias do Estado. Segundo Costa, o eugenismo

influenciou decisivamente os rumos tomados pelas práticas de higiene social e educação sanitária até meados dos anos 40. Para a higiene social interessou a possibilidade apontada pelo esse movimento intelectual, de utilização de todos os conhecimentos no sentido de melhorar física, mental e racialmente as futuras gerações brasileiras, ou seja, impedir a reprodução e multiplicação dos inaptos e favorecer a reprodução dos mais aptos.

No entanto, Melo expõe que a preocupação com a educação do homem rural toma uma nova dimensão – é preciso educar o homem do campo na utilização de técnicas agrícolas modernas que garantam o aumento da produção, de forma que este homem acompanhe o acelerado processo de desenvolvimento econômico implícito nas constantes mudanças da sociedade moderna. Nesse momento, a educação de adultos adquire grande relevância. Mas a educação de adultos surge principalmente em função das necessidades de modernização na agricultura e no preparo de mão-de-obra para as indústrias. Nesse sentido a educação sanitária acompanha os programas de saúde que vão se interiorizando, acompanhando o processo de modernização com a educação rural.

As reformas de ensino e reformas sanitárias são marcadas pela introdução nos anos 20 do movimento sanitarista – mais “científico e ”técnico” que o movimento higienista – , assim como, o movimento da Escola Nova. A luta pelo ensino universal e gratuito se somou à luta pela universalização dos centros de saúde, de serviços preventivos e assumidos pelo Estado (MELO, 1987).

Na Idade Contemporânea, particularmente neste século, os fenômenos de saúde e doença são tratados como processos biológicos e sociais. A saúde já não é concebida apenas como um fator de produtividade, mas como um direito do cidadão, conforme disposto na legislação vigente.

Entretanto, a educação de indivíduos ainda é vista como solução para prevenir doenças e caminhar para um estado de saúde.

## **2. 5. Educação de Adultos: um olhar sobre as reflexões de Paulo Freire**

A ação de cuidar da saúde em âmbito social só será efetivada se as outras dimensões da sociedade, como a economia, a habitação, o trabalho, a educação, enfim, as políticas sociais se voltem para a questão da saúde. Neste contexto complexo, o processo educativo é fundamental para a conscientização dos cidadãos no sentido de reivindicarem condições de saúde como um direito de todos, que deve ser fiscalizado pela sociedade em prol de melhores condições de vida da população. Desta forma a educação não deve ser vista apenas como uma ação que desencadeia um novo tipo de pensar, mas, sobretudo, de agir, ou seja, a visão da liberdade expressa na pedagogia de Freire: "É a matriz que atribui sentido a uma prática educativa que só pode alcançar efetividade e eficácia na medida da participação livre e crítica dos educandos. É um dos princípios essenciais para a estruturação do círculo de cultura" (FREIRE, 2002, p. 13).

Ensinar é algo de profundo e dinâmico onde a questão de identidade cultural que atinge a dimensão individual e a classe dos educandos, é essencial à "prática educativa progressista". Portanto, torna-se imprescindível "solidariedade social e política para se evitar um ensino elitista e autoritário como quem tem o exclusivo do "saber articulado". Freire salienta, constantemente, que educar não é a mera transferência de conhecimentos, mas sim conscientização e testemunho de vida, senão não terá eficácia (FREIRE, 2001).

Paulo Freire (1921-1997) tornou-se famoso na década de 60 devido ao seu trabalho com a alfabetização de adultos, através de uma pedagogia própria, da qual conseguia ótimos resultados não apenas em termos de aprendizagem da escrita, mas também de conscientização de camponeses e operários.

No trabalho desenvolvido por Freire, partindo-se de diálogos e conversas, chega-se a uma lista de "palavras geradoras" (por volta de 15 a 20). Essas palavras servem para fazer fichas que abrem espaço para uma aprendizagem mais sistemática das sílabas. Um exemplo clássico tirado do trabalho com os operários que construíam Brasília é o da palavra "tijolo", que em uma etapa posterior é usada para trabalhar as sílabas ta-te-ti-to-tu, ja-je-ji-jo-ju e assim por diante.

Mas esse não é o aspecto mais importante do método, e sim a capacidade de utilizar o diálogo como recurso para ensinar e para desenvolver, em cada aprendiz, o que Freire chamava de "consciência crítica". Conscientizar não significa, de nenhum modo, ideologizar ou propor palavras de ordem. Se a conscientização abre caminho à expressão das insatisfações sociais é porque estas são componentes reais de uma situação de opressão (FREIRE, 2002. p. 20).

Gadotti (2002) em sua explanação sobre o Método Paulo Freire pontua os quatro passos de seu método: **1º Ler o mundo**. Paulo Freire insistiu a vida toda nesse conceito chave do seu pensamento. No qual a **curiosidade** é destacada como condição da apropriação do conhecimento. É o aprendiz que conhece – dos seus primeiros aos últimos escritos, Freire procurou dar dignidade ao aprendente, respeitando a identidade do aluno. A autonomia, a dignidade e a identidade do educando tem de ser respeitada, caso contrário, o ensino tornar-se-á *"inautêntico, palavreado vazio e inoperante"*. Assim, a figura do professor arrogante, superior a figura do aluno não cabe no interior desta Pedagogia. "O educador que

'castra' a curiosidade do educando em nome da eficácia da memorização mecânica do ensino dos conteúdos, tolhe a liberdade do educando, a sua capacidade de aventurar-se. Não forma, domestica" (FREIRE, 2001, p. 63). O famoso "método" desenvolvido por Paulo Freire para alfabetizar as camadas populares baseia-se no diálogo, na escuta e no respeito ao aprendiz como pessoa capaz de produzir significado, e não apenas de receber lições passivamente; **2º Compartilhar a leitura do mundo lido**. O indivíduo somente saberá se a sua leitura de mundo está correta se comparar com a leitura do mundo de outras pessoas. Nesse sentido, o diálogo deixa de ser uma estratégia pedagógica e passa ser um critério de verdade, ou seja, a veracidade do meu olhar, depende do olhar do outro, da comunicação, da intercomunicação. Freire afirma que este passo leva à solidariedade; **3º A Educação como ato de produção e de reconstrução do saber**. Conhecer não é acumular conhecimentos, informações ou dados. "Conhecer implica mudanças de atitudes, saber pensar e não apenas assimilar conteúdos escolares do saber chamado universal. Conhecer é estabelecer relações, dizia Piaget e Paulo Freire completava: saber é criar vínculos. O conteúdo torna-se forma" (GADOTTI, 2002, p. 18); **4º A Educação como prática da liberdade** (libertação). Neste passo Freire afirma a politicidade do conhecimento como sendo "o momento da problematização, da existência pessoal e da sociedade, do futuro (utopia). Educação não é só ciência: é arte e práxis, ação-reflexão, conscientização e projeto" (GADOTTI, 2002, p. 18).

Neste sentido, as idéias e os escritos de Paulo Freire são parte importante para mudança social. Dirigem-se àqueles que vêem o futuro do homem. As reflexões sobre a "Cultura do silêncio" contribuíram para desenvolver uma filosofia e um método para encontrar o sentido, a natureza, os propósitos e a identidade entre os oprimidos. A tarefa do educador deve ser a de problematizar para os educandos o

conteúdo que os mediatiza e não entregá-lo como algo já feito, acabado. Paulo Freire foi criador e defensor de uma pedagogia crítica, considerada perigosa em 1964, pois sua obra postula transformações culturais importantes em função da liberdade dos povos oprimidos.

No pensamento freireano a educação é uma prática antropológica por natureza, portanto ético-política. Por essa razão, pode se tornar uma prática libertadora. Neste sentido, a presença do professor é importante. Mas “um professor mediador do conhecimento, sensível e crítico, aprendiz permanente e organizador do trabalho na escola, um orientador, um cooperador, curioso e sobretudo, um construtor de sentido, um cidadão. Ensinar não é transferir conhecimentos. É criar as possibilidades para a sua produção, para a sua construção”.

Surge então, segundo Freire, o novo aluno “sujeito da sua própria formação, curioso, autônomo, motivado para aprender, disciplinado, organizado, mas, sobretudo, cidadão do mundo e solidário”, Caracterizando a escola cidadã e a educação para e pela cidadania. (GADOTTI, 2002, p. 21)

No livro *Pedagogia da Autonomia*, Freire condena as mentalidades fatalistas que se conformam com a ideologia imobilizante de que "a realidade é assim mesmo, que podemos fazer?" Para estes basta o treino técnico indispensável a sobrevivência. Em Paulo Freire, educar é construir, é libertar o ser humano das cadeias do determinismo neoliberal, reconhecendo que a História é um tempo de possibilidades. É um "ensinar a pensar certo" como quem "fala com a força do testemunho". É um "ato comunicante, co-participado", de modo algum produto de uma mente "burocratizada". Enfim todo aprendizado deve encontrar-se intimamente associado á tomada de decisão de consciência da situação real vivida pelo educando. (FREIRE, 2002, p.14)

Por meio da educação, portanto, as pessoas poderão desenvolver maiores possibilidades de participação nos bens sociais, a partir de engajamentos comunitários. Para tanto, torna-se necessário que as instituições responsáveis pela educação, particularmente as escolas e os centros de saúde, despertem nas crianças, nos jovens e adultos de qualquer idade, uma consciência crítica sobre a importância da saúde como condição de bem estar individual e social. Devemos igualmente destacar a responsabilidade dos meios de comunicação de massa nesse processo de educação social sobre a saúde, por meio de programas informativos e de reflexão e debate. Freire destaca a necessidade de uma razão dialógica comunicativa e afirma que a educação tornou-se estratégia para o desenvolvimento. Mas para isso, não basta modernizá-la. Será preciso transformá-la profundamente. A grande preocupação de Paulo freire é a mesma de toda a pedagogia moderna: “uma educação para a decisão, para a responsabilidade social e política” (FREIRE, 2002, p. 20).

## CAPÍTULO 3

### **EDUCAÇÃO E CONHECIMENTOS BÁSICOS SOBRE HIGIENE DOS ALIMENTOS: FATOR DE PROMOÇÃO À SAÚDE NA ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO.**

#### **3. 1. A educação em saúde na atuação da Vigilância Sanitária na área de alimentos.**

No âmbito de atuação da Vigilância Sanitária (VISA) encontram-se ações básicas relacionadas às tecnologias de controle e conservação de alimentos, atuando diretamente sobre os produtores de bens de interesse à saúde, através de atividades de fiscalização, de controle laboratorial, educação sanitária e vigilância epidemiológica de doenças transmitidas por alimentos e toxinfecções alimentares (VALENTE, 2001).

A Vigilância Sanitária na busca da garantia do direito à saúde, conforme Riccio e Duarte (2001) enfatizam que a integração com a comunidade é fundamental para que a Vigilância Sanitária possa alcançar o controle sanitário. A prática da educação sanitária, sistemática e continuada, constitui-se em estratégia que pode ampliar a capacidade da população de cuidar da sua saúde e contribuir para o controle social e adquirir conhecimentos que irão alicerçar a construção e consolidação de uma sociedade mais justa e conhecedora de seus direitos e deveres.

A Segurança Alimentar, segundo Góes, (2001), pode ser definida, como direito, inalienável, de todos os cidadãos a terem acesso permanente aos alimentos

necessários à vida, em quantidade e qualidade, que a torne digna e saudável. E destaca ainda a necessidade de repensar, após a criação do Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº 8.078, de 11 de setembro de 1990), sobre os motivos pelos quais, as unidades de produção de alimentos, se encontram desorganizadas, trazendo deste modo prejuízo aos consumidores. O mesmo autor ressalta a importância da educação, sob forma de capacitação, bem como a implementação de programas de treinamento para controle de qualidade dos alimentos nos serviços de nutrição e alimentação, cumprindo o propósito de proteger a saúde do consumidor.

O saber disponível a todos, é compreendido então como meio para transformação, o domínio do conhecimento é a base para a proteção e promoção da saúde.

Todavia, não podemos alcançar resultados satisfatórios quando as ações educativas são compartimentalizadas, com uma abordagem unilateral, tais como cursos ou treinamentos específicos por assuntos diversificados. Ou seja, não são ações educativas, apenas parte de um processo de capacitação pontual.

A questão dos resultados nos remete a diferença entre eficácia e eficiência, a qual Piletti (2000, p. 45) claramente exemplifica como sendo eficácia a ação que alcança resultados, e eficiência apenas a ação realizada de acordo com as normas estabelecidas, mas sem resultados.

Enfatiza, Pereira, (apud Souza, 2003), que “a Promoção da Saúde e a Educação em Saúde são indissociáveis. A Promoção da Saúde só se concretiza em estilos de vida e políticas públicas saudáveis, em ações educativas que ocorrem simultaneamente, viabilizando a participação de indivíduos, grupos, enfim, da sociedade como um todo”. Ou seja “a Promoção da Saúde requer o estabelecimento de parcerias que associem esforços individuais e ações corretivas entre diferentes

grupos e coletividades, instituições públicas e privadas, além de ações político-governamentais nos diferentes níveis particularmente aquelas de caráter intersetorial”.

Vários programas de saúde em diversos países têm utilizado uma variedade de meios para educar a população sobre hábitos saudáveis para prover sua participação nos programas de saúde em nível comunitário. Parece existir um consenso de que a educação da comunidade é um mecanismo indispensável para o êxito de um programa de saúde (ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE - OPAS, 1990).

As atividades de inspeção ou fiscalização sanitária de alimentos, iniciadas na Cidade do Rio de Janeiro em 1976, após a fusão do Estado da Guanabara com o Rio de Janeiro, encontravam-se inseridas na Divisão de Fiscalização Sanitária e Medicina Veterinária e Seções de Higiene e Fiscalização Alimentar subordinada à Secretaria Municipal de Saúde. Anteriormente, cada Centro Municipal de Saúde da Cidade tinha na sua estrutura organizacional os Serviços de Fiscalização Sanitária de gêneros alimentícios e o Controle de Zoonoses, subordinados ao Departamento Geral de Saúde Pública. A normativa utilizada nas ações fiscais era baseada no Regulamento da Fiscalização da Higiene da Alimentação na Cidade do Rio de Janeiro, anexo ao Decreto 2055, de 06 de março de 1979, com fundamentos legais respaldados no Decreto-Lei Federal 986 de 21 de outubro de 1969, sobre as Normas Básicas de Alimentos; Decreto Federal 49974-A de 21 de janeiro de 1961, sobre o Código Nacional de Saúde, e ainda o Decreto Federal 6.437 de 20 de agosto de 1977, que estabeleceu as penalidades sanitárias em todo o território nacional. Em 13 de agosto de 1979, o Secretário Municipal de Saúde Alberto Coutinho Filho, aprovou as Normas Técnicas Para a Execução das atividades de

Higiene e Fiscalização Alimentar, publicada no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, na parte de Municipalidades- Município do Rio de Janeiro. Esta resolução no artigo 8º instituiu Cursos de Reciclagem que visavam a “reeducação sanitária elementar de patrões, gerentes e empregados, cuja divulgação usou como recurso a publicação, neste mesmo ano, do Manual de Orientação para o Comércio de Alimentos, os cursos de curta, média e longa duração, além de seu caráter repressivo, buscavam despertar o interesse pelos princípios básicos de asseio, boa apresentação e respeito às leis vigentes”, e eram ministrados nos auditórios dos Centros Municipais de Saúde.

Em 1980, a estrutura do Serviço de Medicina Veterinária, foi ampliada, passando a Departamento Geral de Fiscalização Sanitária, tendo como diretor geral o médico Edson Farias, e em 28 de dezembro de 1981, foi aprovado o Decreto 3371, sobre o Regulamento da Inspeção e Fiscalização Sanitária dos Gêneros Alimentícios e da Higiene Habitacional da Cidade do Rio de Janeiro, com 61 artigos e mais abrangente que o primeiro, que continha 12 artigos. No ano seguinte, em junho de 1982, foi publicado e amplamente distribuído, o Manual de Orientação para o Consumidor e o Comerciante de Gêneros Alimentícios, abordando as penalidades e irregularidades mais comuns no comércio ambulante e fixo, com várias fotos ilustrativas, estabelecendo “conselhos úteis aos consumidores”, e alertando o consumidor para seus direitos, estimulando a colaboração com os comerciantes nas práticas de higiene com os alimentos e “reclamar sobre comercialização imprópria, com riscos para a saúde de todos”.

### **3. 2. As práticas educativas desenvolvidas pela VISA/RJ**

Apesar das modificações em seus enfoques e conceitos ao longo dos anos, e da ampliação de seu campo de atuação, a prática de vigilância sanitária parece manter suas antigas características, especialmente as atribuições e formas de atuar assentadas na fiscalização, na observação do fato, no licenciamento de estabelecimentos, no julgamento de irregularidades e na aplicação de penalidades, funções decorrentes do seu poder de polícia. Atualmente, ainda são essas as características mais conhecidas pela população. As características normativa e educativa representam um importante passo na evolução de uma consciência sanitária e em sua finalidade de defesa do direito do consumidor e da cidadania.

O Centro de Estudos do Departamento Geral de Fiscalização Sanitária foi instalado em junho de 1981, tendo assumido, sua primeira Comissão Diretora eleita, em 13 de junho de 1981, consta no relatório estatístico desse ano, as seguintes atividades: palestras realizadas pelos técnicos do Departamento, com o total de 18 e reuniões, com total de 12. No ano seguinte, tomou posse, nova diretoria eleita, em 19 de maio de 1982, tendo sido desenvolvido as seguintes atividades: palestras, com o total de 42, abordando assuntos relativos à Higiene e Fiscalização Sanitária Alimentar, 09 palestras específicas realizadas em outros órgãos por solicitação e 10 reuniões.

O principal marco referencial na área educativa da Vigilância Sanitária Municipal refere-se ao Programa Municipal de Vigilância e Controle de Alimentos, elaborado pelo então Departamento Geral de Controle de Zoonoses (DGZF), Vigilância e Fiscalização Sanitária em Fevereiro de 1987, estabelecendo os objetivos, as estratégias de planejamento e execução, inclusive metas para a

avaliação geral. Este Programa inclui 4 sub-programas: Inspeção sanitária, Colheita de Amostras, Investigação de Surtos e Educação Sanitária. Cada subprograma apresenta o seu planeamento composto de: justificativa, objetivos, prioridades, estratégias, metodologia operacional e indicadores para avaliação.

O sub-programa de Educação Sanitária inclui funções de carácter educacional e conscientizador da comunidade, envolvendo a população interessada, os prestadores ou produtores, os profissionais da saúde e todos aqueles diretamente ligados aos problemas que refletem na qualidade de vida da população, ou seja, desde os inspetores médicos veterinários, agentes de inspeção sanitária, manipuladores em geral, bem como escolares e público consumidor, através da capacitação em proteção de alimentos.

Em sua justificativa, o Sub-Programa de Educação Sanitária expressa a necessidade de atualizar periodicamente os técnicos e auxiliares vinculados ao programa, uma vez que a tecnologia da produção de alimentos varia constantemente. Como o nível de escolaridade e de conhecimento das práticas higiênicas na manipulação de alimentos se apresenta de forma heterogênea e escassa, tornam-se necessários cursos e/ou palestras específicas para cada ramo de atividade, como por exemplo: padeiros, garçons, balconistas, açougueiros etc, visando à melhoria e a modificação de hábitos. De modo geral, apresenta o povo consumidor como sendo os primeiros vigilantes da qualidade dos alimentos, tornando-se imprescindível a divulgação de mensagens e informações que motivem e permitam a sua participação.

Sendo assim, os objetivos destas práticas são:

- Aperfeiçoar os médicos veterinários e os agentes de inspeção sanitária do S/DGZF, capacitando-os para a aplicação dos Sub-Programas de Inspeção

Sanitária, Colheitas de Amostras de Alimentos e Matérias-Primas, e na Investigação de Surtos causados por alimentos contaminados, através de cursos de Reciclagem em Inspeção de Produtos de Origem Animal para os médicos veterinários, e cursos em Proteção e Higiene de Alimentos para os agentes de inspeção sanitária;

- Formar hábitos higiênicos na população direta e indiretamente envolvida à manipulação de alimentos, também através de cursos de capacitação, introduzindo novos hábitos higiênicos visando diminuir o risco de contaminação dos alimentos;
- Fornecer as informações à população em geral, através de vários meios de comunicação, como cartazes explicativos fixados em lugares visíveis dos estabelecimentos, informando dos perigos decorrentes da ingestão de alimentos impróprios ao consumo. Estes cartazes possuem o número do telefone do S/DGZF para que o consumidor, caso necessite, faça sua reclamação.

Como estratégia para atingir a estes objetivos a S/DGZF faz uso de um sistema de informações interserviços, que faz a divulgação das atividades realizadas e dos resultados obtidos, e busca envolver as comunidades para auxiliarem na implantação do programa, como associação de moradores, escolas, centros de saúde etc.

Dentre outras prioridades do Sub-Programa de Educação Sanitária, este estudo destacou a prioridade junto à população escolar, que visa manter contato com a Secretaria Municipal de Educação, com a intenção de estabelecer um futuro programa de capacitação em proteção de alimentos para os escolares, objetivando a propagação de bons hábitos de higiene na manipulação dos alimentos<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Programa Municipal de Vigilância e Controle de Alimentos. Secretaria Municipal de Saúde. Departamento Geral de Controle de Zoonose Vigilância e Fiscalização Sanitária.

Cada atividade desenvolvida no Sub-Programa de Educação Sanitária é destinado a um grupo alvo, que usa materiais específicos e adequados a este grupo, através de palestras, reuniões, debates e cursos, onde são utilizados cartazes, slides, transparências e manuais de orientação.

Como instrumento de avaliação este Sub-Programa faz uso de indicadores que avaliam seu rendimento e ações. O rendimento está relacionado ao grau de melhoria das condições higiênico-sanitárias na manipulação dos alimentos e firmas cujos manipuladores freqüentam o Curso de Capacitação; e as ações a dados estatísticos (valores numéricos), como: números de palestras solicitadas e realizadas em outros órgãos públicos e particulares, número de cursos concluídos, número de manipuladores capacitados, número de material didático distribuído (manuais, cartazes etc).

Este programa desenvolveu de forma metodológica as ações programadas de inspeção sanitária colheita e análise de amostras de alimentos e investigação de surtos vigentes até hoje. Em 1992, o Departamento, passa a Superintendência, mantendo o restante da nomenclatura.

Atualmente a Coordenação de Vigilância e Fiscalização Sanitária, parte da Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária, encontra-se subordinada a Secretaria Municipal de Governo do Rio de Janeiro como forma de uniformizar as ações fiscais municipais no âmbito do Município do Rio de Janeiro. A estrutura organizacional da Vigilância Municipal é composta por 10 Serviços de Vigilância e Fiscalização Sanitária, externos ao nível central, e um interno compreendendo o Serviço de Pronto Atendimento em Fiscalização Sanitária (PAFS), que atende principalmente as denúncias que chegam através de órgãos de defesa do consumidor, ouvidorias, e-mails, Disque-Denúncia, entre outros,

atendendo as reclamações de caráter emergencial, em horário integral diurno e noturno, finais de semana e feriados, em qualquer bairro da Cidade do Rio de Janeiro.

### **3. 3. A Lei 1662, de 23 de janeiro de 1991**

A partir do Programa Municipal de Vigilância e Controle de Alimentos foram confeccionados e distribuídos cartazes educativos e manuais, criando demanda para a aprovação da Lei 1662 de 23 de janeiro de 1991, que dispõem sobre a obrigatoriedade de freqüência a cursos de noções e higiene para empregados e titulares de estabelecimentos de gêneros alimentícios, a ser administrado pela Secretaria Municipal de Saúde.

A Lei é composta de seis artigos e sanciona sobre a estrutura do curso a ser oferecido aos manipuladores, cabendo a Secretaria Municipal de Saúde regulamentar a forma e a duração do curso de noções de higiene, a ser administrado por médicos ou outros especialistas do seu quadro de pessoal. Os cursos devem funcionar um em cada Região Administrativa do Município, sendo de caráter gratuito e aberto a todos os interessados.

Ainda, determina a emissão de atestado de habilitação ao término do curso, sendo de uso e caráter pessoal ao manipulador, independente da empresa em que trabalha. Caso o funcionário não possua o atestado de habilitação, o órgão de fiscalização sanitária da Secretaria Municipal de Saúde tem autonomia para aplicar uma multa de cinco Unif (Unidades de valor fiscal do Município), por empregado. Além da multa, será dado prazo de trinta dias para a regularização.

A partir da data da publicação da Lei 1662, foi estipulado ao Poder Executivo o prazo de cento e vinte dias para dar início ao funcionamento do Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos, e aos empregados e titulares dos estabelecimentos, o prazo de um ano, a partir do início do curso, para regularizar sua situação.

### **3. 4. Uma das práticas Educativas da VISA: O Curso Básico em Higiene para Manipuladores de Alimentos e Titulares de Estabelecimentos de Alimentos da Cidade do Rio de Janeiro.**

Em cumprimento da Lei 1662/91, o Centro de Estudos do Departamento Geral de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária – S/DGZF, da Secretaria Municipal de Saúde, tornou-se a sede da Coordenação do Programa de Educação Básica em Higiene Alimentar, que tem como objetivo geral atender o previsto em lei.

Para a implantação dos cursos básicos em higiene de alimentos foram elaborados inicialmente programas de cursos e planos de aulas, e posteriormente manuais para facilitar o acompanhamento do conteúdo programático.

Em sua implementação, em abril de 1991, o Programa de Educação Básica em Higiene Alimentar contava com duas comissões: Comissão Coordenadora e Comissão Executora, que organizavam o Programa em sua área de execução – Município do Rio de Janeiro, em todas as Regiões Administrativas.

O curso é obrigatório para todos que lidam direta ou indiretamente com alimentos, empregados e titulares. Seu programa original apresenta a carga horária prevista de no mínimo 12 (doze) horas por curso administrado, cabendo a Comissão

Coordenadora planejar e executar com todos os envolvidos, a metodologia e o número total de cursos de cada Região Administrativa, de acordo com os recursos físicos e audiovisuais disponíveis.

Em síntese o programa visa treinar em noções básicas de higiene alimentar o máximo de titulares e empregados de estabelecimentos, comerciais, fixos e ambulantes, bem como das indústrias, armazenagem e transporte de gêneros alimentícios, através de atividades educativas que busquem melhorar o manuseio e a comercialização quanto à higiene dos alimentos, protegendo desta forma a saúde do consumidor.

Em sua justificativa o Programa faz considerações importantes que justificam a aplicação do Programa, das quais destacam-se: ser fundamental o asseio na manipulação de alimentos como forma de prevenir inúmeras enfermidades veiculadas pelos mesmos; a péssima qualificação da grande maioria dos empregados de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios; e ainda a incidência de agravos à saúde decorrentes da ausência de conhecimentos em higiene alimentar, prejudicando inúmeros consumidores, em especial crianças.

Dentre seus objetivos específicos encontram-se verbos que determinam as ações do Programa: capacitar recursos humanos necessários à implantação do programa; capacitar o máximo de manipuladores; estudar e pesquisar junto a comissão de coordenação do programa, as principais demandas em relação às questões de higiene alimentar, sua influência nas condições de vida da população; como também, facilitar e democratizar o acesso à informações, instrumentalizando os grupos em suas demandas e fortalecendo o nível de compreensão e a participação real.

Sua metodologia apresenta a utilização de vários recursos audiovisuais disponíveis, devido ao precário nível de escolaridade da maioria dos participantes, como: transparências – com leitura e desenhos claros, coloridos e de fácil compreensão; slides e fitas K7. Ainda, cada curso virá acompanhado de um programa completo com o conteúdo didático, apostilas e manuais de fácil leitura e entendimento, que deverão ser utilizados como forma de estudo dirigido, de preferência em grupos no ambiente de trabalho. Além disto, serão aplicadas dinâmicas pedagógicas de modo a facilitar o processo de aprendizagem, como: a da apresentação mútua, da construção coletiva de conhecimento, dentre outras.

Como meta o Programa de Educação Básica em Higiene Alimentar visa implantar o Programa em todas as Regiões Administrativas do Município do Rio de Janeiro; capacita e treinar todos os envolvidos na administração dos cursos; bem como administrar dois cursos em cada Serviço de Vigilância e Fiscalização Sanitária, com 50 (cinquenta) participantes cada, perfazendo um total de 100 (cem) treinados por mês.

Cada participante deve entregar uma foto, cópia de identidade válida e freqüentar a (s) aula (s) para ter direito a carteira de “habilitação”, e no caso de desobediência em não comparecer ao curso quando intimado, extração de auto de multa correspondente.

A forma de avaliação está prevista para após o término de cada aula – para os participantes e treinados; após o término de cada curso – sobre o conteúdo das atividades e sua importância frente aos objetivos do programa; mensal e semestral – por toda a comissão sobre as atividades realizadas. Como instrumento de avaliação utiliza-se o livro de presença com o número de participantes; interesse na participação dos cursos; testes e interrogatórios; participação nas dinâmicas e

demais atividades. Durante a avaliação são observados critérios como: assiduidade, pontualidade e interesse; melhoria da qualidade no manejo higiênico e sanitário dos gêneros alimentícios; alcance dos objetivos e metas do Programa; nível de satisfação da população alvo e dos consumidores envolvidos; ainda, o nível de compromisso das tarefas assumidas.

Desde a sua implementação, o documento que oficializa o Programa de Educação Básica em Higiene Alimentar elaborado pela Comissão Coordenadora do Programa não sofreu alteração, sendo mantido até os dias de hoje.

Atualmente a Vigilância e Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro disponibiliza no endereço eletrônico<sup>5</sup> da Prefeitura, de forma clara e objetiva, as informações sobre o Curso Básico em Higiene para Manipuladores de Alimentos, como por exemplo, o público alvo, seu objetivo, como ter acesso ao curso, e conteúdo programático, no qual consta a apresentação da Lei 1662 de 23/01/91, a conceituação de alimento, manipulador, higiene e saúde; e aborda temas como higiene e controle dos alimentos; contaminação dos alimentos; como ocorrem as contaminações microbianas; cuidados com os alimentos de acordo com sua origem: carnes, frios e embutidos, pescados, aves e ovos, mel, leite e produtos lácteos, conservas, alimentos prontos e semiprontos, frutas, legumes e verduras, bebidas, gelo; conseqüências dos maus hábitos do manipulador; conservação e armazenamento - importância e métodos; asseio e higiene pessoal; higiene e desinfecção: estabelecimento, equipamentos e utensílios; processo e etapa da lavagem e desinfecção; controle de insetos e roedores/ prevenções, bem como a leitura e estudo do material didático utilizado no curso.

Cada participante recebe no curso um Manual denominado "Manual de Higiene Para Manipulador de Alimentos", com 46 páginas, abordando assuntos

sobre higiene pessoal e ambiental, manipulação, conservação, armazenamento e ainda doenças transmitidas por alimentos.

### **3. 5. O manipulador de alimentos como fonte e veículo de contaminações de alimentos**

O estado de saúde de uma pessoa está, sem dúvida, relacionado às condições higiênicas, sanitárias e alimentares da população, que mantém estreita relação com o seu nível socioeconômico e cultural.

Uma das principais características das sociedades modernas é o consumo sempre crescente de mercadorias, bens e serviços, inclusive de produtos de interesse sanitário, de tecnologias médicas e de serviços de saúde. Esse consumo está distante das reais necessidades das pessoas, pois não se baseia em escolhas livres e conscientes, mas num sistema de necessidades determinado por toda a organização social<sup>6</sup> (ROZENFELD & COSTA, 2000, p. 16).

Sabemos que, infelizmente, o acesso aos alimentos não é igual para todos os indivíduos. Fatores sócio-econômico-políticos, tais como renda, saneamento, habitação, acesso e posse da terra, e disponibilidade de alimentos torna a realidade da vigilância sanitária ainda mais árdua.

Entretanto, o alimento tem um papel vital no processo evolutivo do homem, uma vez que é fonte de vida, pois fornece ao corpo nutrientes necessários para o processo reprodutivo, o funcionamento de todo o sistema orgânico, o crescimento e

---

<sup>5</sup> Endereço na Internet: <http://www.rio.rj.gov.br/vigilanciasanitaria/>

<sup>6</sup> O consumo está ligado ao modo de produção capitalista, cujo fator principal é o lucro, com seu imperativo de produzir e vender, que muitas vezes acaba por “maquiar” os produtos, atendendo as necessidades do sistema.

desenvolvimento, como também as funções físicas, mentais e o bem-estar social dependem da boa alimentação.

A boa alimentação contribui para a boa saúde. Segundo a OMS, saúde é definida como "um estado de completo bem-estar físico, mental e social do indivíduo, e não apenas a ausência de doenças".

A 8ª Conferência de Saúde (1988) amplia este conceito e aponta a saúde como fator de promoção e prevenção, relacionando saúde a outros aspectos a bens sociais como condições de trabalho e salário, condições de habitação, condições de saneamento básico e principalmente acesso à educação.

A Declaração Universal dos Direitos do Homem, promulgada em 1948 pela Organização das Nações Unidas, declara que a saúde é um direito de todo cidadão. Mas, para que haja saúde é fundamental que os alimentos sejam produzidos em quantidade e com qualidade apropriadas ao equilíbrio orgânico, o qual representa um fator de resistência às doenças (GERMANO, 2003).

Silva Jr. (2001) em seu Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos define boa alimentação como sendo aquela refeição que proporciona ao comensal a saúde, força, disposição, vida! E para que a refeição seja considerada boa, ela deve fornecer ao corpo todos os nutrientes necessários à prevenção e ao desenvolvimento da vida e também estar livre de contaminação.

Mas Como entender que uma refeição, aparentemente suculenta, saudável e bonita cause graves danos à saúde, podendo matar ou prejudicar dolosamente seus consumidores? Como imaginar que um simples saco de pipoca, que excita a vontade tanto de uma criança quanto de um adulto, gere tantas implicações à saúde pública? Ou mesmo aceitar que um amigo ou parente tenha contraído botulismo por ter degustado um palmito?

Vários são os casos de contaminação alimentar através do homem e do ambiente, que podem ocorrer desde a fase de produção da matéria-prima até o consumo do alimento, como por exemplo: contaminação através da água, da aplicação de agrotóxicos nos alimentos, dos produtos industrializados, enfim, contaminação devido a práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação, além de estrutura operacional deficiente.

Segundo a OMS, o termo “manipuladores de alimentos”, em seu sentido mais amplo, corresponde a todas as pessoas que podem entrar em contato com um produto comestível, em qualquer etapa da cadeia alimentar, desde a sua fonte até o consumidor. Podemos incluir aí os manipuladores que colhem, abatem, armazenam, transportam, processam ou preparam os alimentos, compreendendo nesse universo os trabalhadores da indústria e comércio de alimentos, ambulantes e até donas de casa.

Assim, percebemos a figura do manipulador como um elemento chave na produção do alimento. Ele pode ser motivo da contaminação, através das mãos sujas ou contaminadas, tosse, espirro e conversa sobre os alimentos, ou por outras falhas na manipulação. A manipulação dos alimentos de forma incorreta, associada ao desconhecimento em geral do manejo higiênico dos alimentos, seguido da contaminação bacteriana é o principal responsável pelos casos de enfermidades transmitidas por alimentos.

De acordo com a definição estabelecida pelo Programa de Padrões de Alimentos da Food and Agricultural Organization (FAO/OMS), a higiene dos alimentos, corresponde ao conjunto de medidas necessárias para garantir segurança, salubridade e sanidade do alimento em todos os estágios de seu

crescimento, produção ou manufatura até seu consumo final (GERMANO,2003. p.21).

Portanto, partindo do princípio de que todos nós nos alimentamos, nos tornamos vítimas constantes da contaminação por alimentos, muitas vezes causadas por nós mesmos, os manipuladores, através da transmissão direta ou indireta.

Tanto a transmissão direta como a indireta é feita pelo material humano,  
Sendo que a transmissão direta caracteriza-se sendo aquela em que o homem faz diretamente através de si, de seu corpo ou do que é de si expelido, como fezes, nariz, boca, mãos, secreção vaginal, urina e ferimentos, ou seja, microrganismos patogênicos. Já a transmissão indireta é feita pelos chamados “vetores” como as moscas, baratas, ratos etc que levam o material humano até os alimentos, uma vez que pousam ou passam sobre esses materiais, contaminando suas patas e levando microrganismos até o alimento, ou até mesmo, depositando nos equipamentos, utensílios, pisos, paredes e tetos da cozinha que, por sua vez, ficarão contaminados. (SILVA JR., 2001)

Assim, o controle higiênico e sanitário dos alimentos constitui fator preponderante para a prevenção das doenças de origem alimentar, promoção da saúde e relevante fator de desenvolvimento social.

### **3. 6. Tipos de contaminação**

A Organização Mundial de Saúde estima que as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituem um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo de hoje. São diversos os tipos de contaminações a que os alimentos podem estar sujeitos, através do ar, do solo, do corpo humano sadio, dos utensílios, pisos,

equipamentos etc) e que representam um risco efetivo para a saúde pública. As doenças transmissíveis por alimentos podem ter, basicamente, origem química e microbiológica ou parasitária.

Dentre os diversos tipos de contaminação, salienta-se a presença nos alimentos de microorganismos e toxinas produzidas por microorganismos, e a contaminação química decorrente, por exemplo, da ingestão de alimentos contaminados por metais, agrotóxicos e substâncias raticidas e inseticidas usadas contra pragas.

Germano (2003) afirma que as enfermidades de origem alimentar podem ser causadas através da ingestão de agentes infecciosos e parasitários ou por substâncias nocivas à saúde contidas no alimento.

Entendemos por contaminação de um alimento, a presença de todo e qualquer objeto, substância ou organismo estranho e indesejável no alimento ou produto<sup>7</sup>, ou seja, a presença de qualquer elemento estranho à sua natureza e composição, e que pode causar danos a quem o consumir. Pode ser visível, através de um fio de cabelo, asa de inseto etc) ou invisível, que são as mais perigosas, uma vez que, são causadas por microorganismos – pequenos organismos – ou substâncias químicas – inseticidas, desinfetantes, raticidas, ou resíduos de metais etc) – que somente podem ser vistas com o auxílio de um microscópio.

Os microorganismos necessitam de determinados fatores para sua sobrevivência e multiplicação: água, ar, temperatura e nutrientes (alimento). Entretanto, a propagação da contaminação se dá através da relação entre o trinômio temperatura, umidade e tempo, no qual a temperatura ganha lugar de destaque no desenvolvimento de vários microorganismos. Sendo importante para o manipulador conhecer o fator da temperatura para a avaliação dos riscos que os alimentos

podem oferecer à saúde, já que a baixa temperatura não mata os micróbios, somente paralisa a sua reprodução e a alta temperatura mata a maioria dos micróbios.

Dentre os contaminantes microbianos, destacam-se os patogênicos e os não patogênicos. Os fungos e as bactérias (não patogênicos), estragam os alimentos modificando a sua aparência natural, causando mau cheiro, sabor ruim, ou seja, modificam as propriedades sensoriais dos alimentos<sup>8</sup>. Podemos observar a ação dos fungos e bactérias através do embolorado sobre o pão ou fruta mofado, ou do mau cheiro do ovo podre e do feijão azedo. Neste caso a aparência dos alimentos indica que está estragado e impróprio ao consumo, não chegando ser consumido ou servido.

A grande preocupação é com a alimentação aparentemente boa, que não apresenta alteração nas suas características sensoriais, podendo estar contaminada com os microrganismos patogênicos – vírus, alguns tipos de bactérias, fungos patogênicos e parasitas (vermes intestinais) – que não estragam os alimentos, mas contaminam, causando sérias complicações no organismo humano, como toxinfecções alimentares (Infecções e intoxicações), que determinam sintomas como vômitos, diarreia, cólicas, tão frequentes na população, ou seja, sintomas desagradáveis que uma pessoa experimenta depois de ingerir alimentos contaminados por certas bactérias nocivas.

Germano afirma que os alimentos de origem animal podem, ainda, servir de veículo para a transmissão de outros microrganismos patogênicos, que usualmente, utilizam outras vias de transmissão, como resultado de contaminação acidental, por

---

<sup>7</sup> Definição encontrada no Manual de higiene para Manipulador de Alimentos.

<sup>8</sup> Propriedades sensoriais ou características organolépticas estão relacionados a cor, odor, sabor e textura dos alimentos.

secreções ou excreções de indivíduos portadores; como por exemplos, podem ser apontados os coliformes fecais e o *Staphylococcus aureus*<sup>9</sup>.

A higiene e os hábitos dos manipuladores são de suma importante para a inocuidade dos alimentos, principalmente as mãos. Pois, segundo Silva Jr. (2001, p.175) as mãos podem veicular vários microrganismos importantes, dependendo do tipo de alimento manipulado. Dos microrganismos patogênicos importantes para a ocorrência de toxinfecção alimentar, podemos citar alguns que são pesquisados nos exames de cultura das mãos, como os coliformes fecais (grupo de microrganismos fermentadores de lactose com produção de gás a 44,5° C, no meio EC), entre eles a *Escherichia coli*, os quais são indicadores de contaminação fecal, *Staphylococcus aureus*, indicadores de presença de material nasal ou orofaríngeo, *Bacillus cereus*, indicador de contaminação ambiental, e *Pseudomonas aeruginosa*, indicador de utilização inadequada de produtos anti-sépticos. Sendo considerada a presença destes microrganismos como indicador de contaminação e de condutas inadequadas de manipulação.

Entretanto, nem todos os microrganismos são nocivos à saúde. Há também os microrganismos benignos, que de acordo com Silva Jr. são aqueles que, quando colocados em determinado alimento ou bebida, transformam e modificam sua função sem causar doença, por exemplo: a utilização de bactérias e leveduras na fermentação do leite (iogurte), da cerveja, do vinho para a produção de outro alimento ou bebida próprio e bom ao consumo.

Tecnicamente, o mais importante é saber que as toxinfecções alimentares dependem, geralmente, de quatro fatores: HIGIENE, TÉCNICA, TEMPERATURA E TEMPO. Fatores que todo manipulador de alimentos deve ter conscientemente implícito em sua prática diária, para tornar a manipulação mais higiênica e os

---

<sup>9</sup> Ver quadro de doenças mais freqüentes transmitidas por alimentos.

processos mais seguros, visando à verdadeira segurança alimentar, e conseqüentemente a qualidade sanitária na promoção e prevenção da saúde.

Segue quadro classificatório das doenças mais freqüentes transmitidas por alimentos, caracterizando seu agente, fonte, contaminação, sintomas, alimentos envolvidos. Informações que contribuem para um maior entendimento das doenças mencionadas neste estudo.

---

**Quadro – Doenças mais freqüentes transmitidas por alimentos.**

DOENÇA	AGENTE	FONTE	CONTAMINAÇÃO	SINTOMAS	ALIMENTOS ENVOLVIDOS
Salmonelose	Salmonella sp	Fezes de animais domésticos e selvagens ou o próprio homem.	Contaminação cruzada <sup>10</sup> e cozimento inadequado.	Diarréia, dores abdominais, vômitos, febre, desidratação, dores de cabeça.	Carnes, aves, ovos e seus derivados.
Febre Tifóide	Salmonella tiphy	Fezes, urina humana, mãos contaminadas, água contaminada por esgoto humano e hortaliças contaminadas por adubo fecal humano.	Manipuladores com mãos contaminadas; água sem tratamento.	Desintéria (fezes com muco pus e sangue); febre vômito, mal estar, septicemia, hipotensão, choque endotóxico e morte.	Alimentos com alto teor de proteínas, saldas cruas, leite, crustáceos; Alimentos manipulados sem reaquecimento adequado.
Intoxicação por Staphilococcus	Staphylococcus aureus	Descargas nasais ou da garganta, mãos e pele, cortes infectados, ferimentos.	Manipular alimentos pós preparados com as mãos, tossir e espirrar sobre os alimentos.	Vômitos e náuseas, raras diarréias sem febre.	Carne e frango cozido, presunto, batata e salada de batata, leite, queijo, cremes e tortas.

---

<sup>10</sup> Ao transferirmos os microorganismos de um local para outro através de louças, equipamentos e mãos, estaremos fazendo a contaminação cruzada. Exemplo: Mão que manipulou carne crua não pode ser a mesma que toca o coador de café.

Botulismo	<i>Clostridium botulinum</i>	Solo, vegetais, frutas e peixes.	Alimentos enlatados, com processo térmico inadequado; Embutidos fora da refrigeração.	Náuseas, visão dupla, vertigens, perda de reflexos, dificuldade de deglutir e falar, paralisia respiratória e morte, intoxicação botulínica.	Alimentos enlatados, peixe defumado, alimentos fermentados, alimentos acondicionados em óleo; Conservas caseiras.
Intoxicação Alimentar por <i>Clostridium Perfringens</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	Solo, intestino do homem e animais, hortaliças e temperos.	Carnes e aves; Caixas de papelão hortaliças; Contaminação cruzada em produtos animais crus e cozidos.	Dores abdominais, diarréia e cólicas.	Carne cozida exposta a temperatura ambiente ou resfriadas lentamente; Molho de carne e feijão cozido.
Gastroenterite por <i>Bacillus Cereus</i>	<i>Bacillus Cereus</i>	Solo, cereais, grãos e hortaliças.	Caixas de papelão, hortaliças que contaminam as superfícies da cozinha; Contaminação cruzada através das mãos.	Náuseas, espasmos abdominais, diarréia aquosa.	Arroz cozido ou frito, pudins, molhos, produtos à base de cereais, carnes preparadas.
Shigelose – Disenteria Bacilar	<i>Shigella sp</i>	Fezes de pessoas infectadas, água contaminada por esgoto humano.	Manipuladores com mãos contaminadas, água contaminada.	Dores abdominais, febre, vômito, diarréia contendo pus e sangue, cólica e mal estar.	Alimentos úmidos de vários tipos, leite, feijão, batata, peixe, camarão, peru, cidra etc.
Cólera	<i>Vibrio cholerae</i>	Água – principal fonte de transmissão.	Água não tratada; Contaminação cruzada.	Náuseas, diarréia, cólica, olheiras, pele pegajosa e fria, face envelhecida, sede intensa, tonturas, colapso e morte.	Alimentos preparados com água não tratada; Vegetais crus, alimentos úmidos, pescados crus, utensílios lavados com água contaminada.

**Fonte:** Treinando Manipuladores de Alimentos – Saionara da Graça Freitas dos Santos S. – São Paulo: Varela, 1999. p. 95-103.

### **3. 7. Manipuladores de Alimentos: Por que conscientizá-los?**

Os riscos causados pela contaminação alimentar podem ir desde uma simples diarreia, dor de cabeça, vômitos, mal-estar, até estados mais graves, como a infecção intestinal, paralisia muscular, problemas respiratórios, convulsões e até mesmo a morte.

A manipulação incorreta e a deficiência nos procedimentos voltados à garantia da segurança dos alimentos, além da falta de informação sobre a importância da segurança alimentar, levam à ocorrência de inúmeros casos de intoxicação, contaminação e infecção, cujas conseqüências comprometem não apenas a saúde dos consumidores, mas também a imagem dos estabelecimentos responsáveis.

Neste contexto, os manipuladores de alimentos, além da preocupação com a higiene alimentar devem observar com rigor a higiene pessoal, ter a noção exata do que são as bactérias e dos procedimentos de higiene alimentar e higiene pessoal, bem como o real significado do que seja intoxicação alimentar, como forma de ter a consciência necessária de sua responsabilidade no manuseio antes, durante e após o processamento dos alimentos. É importante frisar que a maioria dos problemas ocorridos por contaminação alimentar poderia ser controlada sem grandes esforços, se o manipulador tivesse consciência de suas ações. Pois sem dúvida, a conscientização dos manipuladores, dos processadores, enfim, daqueles que de uma forma ou de outra trabalham com alimentos, contribui para evitar ou diminuir o surto de doenças de origem alimentar.

Sendo assim é importante conscientizar os profissionais que manipulam alimentos sobre a necessidade de um controle no processamento de alimentos,

seguido de um acondicionamento higiênico-sanitário que atenda às características e à integridade do produto, bem como à saúde da população. A educação sanitária deve ser voltada à manutenção de hábitos e atividades higiênicas, treinamento sistemático e condições de saúde do pessoal. O treinamento deve instruir sobre os conceitos básicos de microbiologia, higiene e sanitização, levando os manipuladores a adotarem as boas práticas de produção para obtenção de serviços com qualidade.

No sentido de mudar a conduta do manipulador de alimentos é de fundamental importância uma campanha de educação em Saúde, que vise conscientizar cada indivíduo de sua importância dentro do local em que trabalha e do trabalho na sua vida. A Segurança de Alimentos é o resultado de um processo que reúne conhecimentos, habilidades práticas e atitudes comportamentais utilizados adequadamente por profissionais que manuseiam alimentos, para garantir o seu consumo seguro. Afinal, quem trabalha com alimentos, é responsável pela promoção da saúde.

## CAPÍTULO 4

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

#### 4. 1. As Diretrizes normativas para a capacitação e treinamento de manipuladores e agentes da VISA, envolvidos com a VISA de alimentos

A Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro, no decorrer dos anos, vem sofrendo transformações na sua forma de atuação, em especial, na área de educação em saúde e a partir da entrada em vigor da Lei 1662/91, com o objetivo de capacitar profissionais envolvidos com preparo de alimentos com o intuito de diminuir riscos para os consumidores, passou a ministrar os cursos com atividade de rotina da VISA/RJ.

**Quadro 1 – Principais atividades desenvolvidas pela Vigilância Sanitária, do Município do Rio de Janeiro, no período de 2001 a 2003.**

ATIVIDADES	2001	2002	2003	TOTAL
Nº de Inspeções em estabelecimentos e Serviços de Saúde	8.517	11.237	15.076	34.830
Nº de Inspeções em Estabelecimentos de Gêneros Alimentícios	61.509	70.411	68.854	200.774
Nº de Inspeções referentes à Higiene Habitacional e Ambiental	9.381	10.845	12.056	32.282
Total de Amostras Coletadas para Análise Laboratorial (Alimentos , água de consumo, água de diálise, medicamentos e domissanitários)	2.536	2.681	3.526	8.743
Nº de Reclamações Atendidas	5.275	7.189	6.334	18.798

Interdições	482	648	1.045	2.175
Produtos inutilizados (KG)	40.047,44	68.285,14	37.467,42	145.800
Nº de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos Notificados e Investigados	74	80	126	280
Nº de Cursos de Higiene para Manipulador de Alimentos	99	126	138	363
Nº de Manipuladores Habilitados	2023	2855	4324	9202
Nº de Cursos e Eventos realizados pelo Centro de Estudos da SCZ	10	10	14	34
Nº de Participantes dos Cursos e Eventos realizados pelo Centro de Estudos	773	490	844	2107
Nº de Participantes em eventos externos (Congressos, Seminários, Cursos-ENSP/FIOCRUZ)	53	107	267	427

**Fonte:** Divisão de Apoio Técnico/Centro de Estudos / SCZ-CFS do Município do Rio de Janeiro.

Em relação ao quadro - 1, observamos um decréscimo em relação a produtos alimentícios inutilizados por diferentes motivos: alterações, fraudes, manutenção em temperatura inadequada e outras, com um total de 145.800 quilogramas de 2001 a 2003 e sensivelmente menor que a quantidade inutilizada de 1980 ao primeiro trimestre de 1982 de 979.962 quilogramas de produtos, considerados impróprios à alimentação humana, conforme citado no Manual de Orientação para o Consumidor e o Comerciante de Gêneros Alimentícios.

Segundo a OPAS (1990), as avaliações de processos ou programas são importantes porque permitem: a execução de acordo com a realidade a ser modificada; obter respostas mais imediatas do nível local; conhecer o nível de

aceitação do programa pela população alvo; receber e incorporar a opinião dos agentes de vigilância sanitária, relacionados com a execução do programa e por ultimo; medir o nível de competência e o compromisso dos agentes de vigilância sanitária envolvidos.

O não estabelecimento de metas, conforme verificado no quadro 1 (68%), dificulta o processo avaliativo dos instrumentos utilizados na educação em saúde da Vigilância Sanitária, e portanto, a análise de implementação.

Assim tornamos importante desenhar a forma de avaliação que segundo ainda a OPAS apresentam os 3 (três) níveis diferenciados de avaliação: do processo, somativo e de impacto.

---

**Quadro 2 – Desenho dos níveis de avaliação para o planejamento de programas de educação para a saúde**

Primeiro Nível	<p>Avaliação de Processo</p> <p>Proporciona, informação diagnóstica sobre a qualidade e operação de métodos, atividades ou programas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite efetuar ajustes “sobre o caminho”</li> <li>• Orienta a execução do programa</li> <li>• Serve para conhecer o grau de participação e compromisso do pessoal do programa e os beneficiados</li> </ul>
Segundo Nível	<p>Avaliação Somativa</p> <p>Proporciona informação sobre os resultados parciais ou finais do programa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mede o alcançado comparando com um padrão estabelecido</li> <li>• Permite conhecer o grau de avanço de execução de um projeto e seu êxito final</li> </ul>
Terceiro Nível	<p>Avaliação de Impacto (Final ou de Resultado)</p> <p>Proporciona informação sobre o resultado final alcançado pelo programa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mudanças de crenças, hábitos e costumes</li> <li>• Modificação de indicadores de morbi-mortalidade</li> </ul>

---

**Fonte:** OPAS – Evaluación para el planeamiento de programas de educación para la salud (1990).

#### 4. 2. Breve comentário dos cursos assistidos

De modo a conhecer os elementos da relação professor-aluno<sup>11</sup> que vigoram na dinâmica dos Cursos de Noções Básicas de Higiene para manipuladores de Alimentos oferecidos pela Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro, é que procuramos observar os aspectos do ambiente de aprendizagem em seu cotidiano. Podemos considerar um fator de limitação o tempo em que estivemos em contato com os sujeitos no seu espaço.

Assim, iremos comentar os cursos assistidos e pontuar algumas reflexões que surgiram durante a observação e que merecem ser ressaltados, no que diz respeito à carga horária, à estrutura, à figura do professor, enfim, aspectos que revelam o cotidiano da ação educativa da VISA/RJ.

Constam deste comentário algumas respostas dos questionários aplicados a duas professoras, e 05 alunos, após terem realizado o curso. Esta atividade foi considerada por nós como um pré-teste. Para maior clareza, informamos que professora 1 é a mesma que ministrou o curso 1.

Procuramos traçar o perfil das professoras e dos alunos para uma melhor compreensão das falas utilizadas.

**Perfil das professoras:** Ambas as professoras possuem nível superior – **Professora 1:** Médica veterinária/professora e **Professora 2:** Engenheira. Afirmaram ter ministrado mais de 20 cursos a professora 1, e mais de 30, a professora 2. Quando perguntadas sobre a duração do curso que aplicam, a professora 1, informou que seu curso dura em média 2h, e a professora 2, mais ou menos 6h, uma vez que ministra em mais de um dia. Somente a professora 1 afirmou ter recebido

treinamento para ministrar o curso. Entretanto, ambas gostam de ministrá-lo. Quanto à utilização do Manual do Manipulador de Alimentos durante o curso, somente a professora 1 respondeu fazer sua leitura junto com os alunos.

**Perfil dos alunos:** todos os 05 alunos entrevistados trabalham em lanchonete, dos quais 03 eram do gênero feminino, e somente uma possui o Ensino Médio completo, as duas restantes não o concluíram. Os outros dois alunos, ambos possuem Ensino Fundamental incompleto. Suas funções variam entre caixa, atendente e balconista. 80% dos alunos responderam ter realizado o curso por interesse próprio, e 20% ter realizado devido à obrigatoriedade disposta em lei. Eles acharam o curso bom e não apresentaram nenhuma dificuldade para compreender os assuntos abordados. Em geral, afirmam que o curso contribuiu para melhorar suas atividades e a higiene utilizada no trabalho.

Durante os meses de novembro e dezembro, foram assistidos três Cursos, um no auditório do “Tem Tudo”, em Madureira; e os outros dois no auditório do Centro de Estudos da VISA/RJ, os quais irei me referir neste trabalho como **curso 1** (1º curso assistido – Madureira); **curso 2** (2º curso assistido – Centro de Estudos) e **curso 3** (3º curso assistido – Centro de Estudos). Suas respectivas cargas horárias variavam da seguinte forma:

- **Curso 1** - 55 minutos (início – às 15h e término às 15h55min);
- **Curso 2** - 3h20min (início – às 13h15 e término às 16h35min);
- **Curso 3** - 1h35min (início – às 14h20min e término às 15h55min).

Na variação de tempo observada, mesmo as professoras entrevistadas acharam a carga horária suficiente e adequada. Percebemos que o curso não mantém uma carga horária uniforme para todos os cursos, muito menos é respeitado

---

<sup>11</sup> Estamos atribuindo as denominações de professor e aluno para técnicos (médicos veterinários, engenheiros, e outros profissionais que ministram os cursos) e manipuladores, respectivamente. Esta

o total de horas que consta do Programa de Educação Básica em Higiene Alimentar, conseqüentemente, Verificamos ser impraticável serem ministrados os mesmos conteúdos nos cursos devido a abrangência e complexibilidade de alguns conceitos que constam do conteúdo programático do curso disponível no *site* da VISA/RJ. Esse fato é observado até mesmo na fala do professor do **curso 3**: *“Essa é uma palestra rápida. Se tivéssemos tempo iríamos lavar as mãos, fazer uma placa e mostrar o que tem”*.

As professoras entrevistadas reforçam a necessidade da prática, conforme está implícito na fala anterior, ao serem perguntadas se realizam alguma atividade prática. A Professora 1 sugere a utilização de material de laboratório e outros recursos para provar e verificar dados do que está informando nos cursos, tais como: *“placas de petri, verificar temperatura, uso de purpurina, guache”*. Também a professora 2 indica *“a ‘lavagem’ das mãos com guache da cor escura para mostrar onde não passou o ‘sabão’”*.

No **curso 1**, a professora além de responder o questionário, permitiu que, após o curso, fizessemos 05 (cinco) entrevistas com os alunos, nos dando a oportunidade de verificar a percepção do manipulador após o curso. Para tal a palestrante informou a todos que ao término do curso seria feito um sorteio pela lista de presença, no qual 05 participantes iriam responder a nossa pesquisa.

Ao traçar as características presentes nos três cursos observados, verificamos inicialmente, que o procedimento adotado pela VISA/RJ para emissão da carteira de habilitação do manipulador, consta da solicitação de uma foto e cópia da carteira de identidade por um profissional da VISA ao manipulador para o preenchimento dos dados em uma planilha, na qual deverão constar também, o endereço do local onde o manipulador trabalha para que após confeccionada, a

carteira de habilitação seja enviada ao estabelecimento. O mesmo profissional é quem distribui o "Manual de Higiene Para Manipulador de Alimentos" entre os alunos. Cabe ressaltar que nos cursos ministrados no Centro de Estudo, o professor contava com a cooperação de dois profissionais.

Quanto ao local onde foram ministrados os cursos, tanto o auditório do Tem Tudo quanto do Centro e Estudos, é confortável e apresenta boa iluminação, estabelecendo uma condição favorável à aprendizagem.

Quanto aos recursos didáticos utilizados, os três fizeram uso do retroprojeter. Entretanto no **curso 1** este recurso não pode ser utilizado porque a luz do equipamento estava queimada, o que exigiu da professora um esforço maior para deter a atenção dos alunos, chegando até mesmo a solicitar a sua colaboração, através do uso de microfone, o qual utilizou durante todo curso. Este fato manifestou por parte de um dos alunos entrevistados, o comentário "o curso só não foi melhor devido ao equipamento que não funcionou. A imagem facilitaria"; Os **cursos 1 e 2**, apresentavam maior estrutura, pois além da utilização de transparências claras, com figuras que ajudavam a assimilação da informação, através do retroprojeter, havia televisão, vídeo, e apontador à laser, como também, bebedouro com água gelada e banheiro próximo.

Em relação aos professores que ministraram os cursos, todos demonstraram técnica, firmeza e tranqüilidade ao apresentar os conteúdos. Entretanto, destacamos a abordagem da professora do **curso 1** pela simpatia, calma e capacidade de se fazer compreender, utilizando dados do concreto. Ela iniciou a aula com a pergunta "*Quem não comeu uma comida bonita assim e quando chegou em casa passou mal? Teve diarreia?*", mostrou-se presa aos conceitos e definições, utilizando o

diálogo para reforçá-los. Sua explicação era clara, porém não estimulou o envolvimento dos alunos.

A abordagem do professor que ministrou o **curso 2**, também merece um comentário maior, por ter buscado, em vários momentos, estabelecer uma relação de diálogo, visando a interação com os alunos favorável à aprendizagem, através de perguntas, como: “*Quem são os manipuladores?*”; “*A caixa de um supermercado é um manipulador?*”. Entretanto, o professor do **curso 3**, somente transmitiu os conteúdos aleatoriamente, transmitiu “*sua mensagem*”.

Diante a figura do professor, pensamos que para que haja uma aprendizagem de qualidade, é necessário que os professores sejam comprometidos com o ensino de qualidade, que visa o desenvolvimento de todas as funções cognitivas que o ser humano tenha capacidade. É importante entender que o espaço do curso deve ser compreendido como um espaço de busca para a educação de qualidade, onde sua principal missão seja a educação para a vida, ou seja, é fundamental para a conscientização dos cidadãos no sentido de reivindicarem condições de saúde como um direito de todos. Com isso, percebemos que o Cursos de Noções Básicas de Higiene para manipuladores de Alimentos possui papel importante como ação educativa, no que diz respeito a capacitar seus alunos para a transformação, que neste caso visa proporções da coletividade. De acordo com as reflexões de Paulo Freire, “educar não é a mera transferência de conhecimentos, mas sim conscientização e testemunho de vida, senão não terá eficácia”, O educador não pode se preocupar apenas com o conteúdo, ele deve ajudar na descoberta de novos caminhos no processo de formação do aluno, ou seja, “ensinar não é transferir conhecimentos. É criar as possibilidades para a sua produção, para a sua construção” (GADOTTI, 2002, p. 21).

Um fato interessante que consideramos pontuar é a forma como alguns cursos são realizados. Neste caso, estamos nos referindo ao **curso 1**. Ao perguntar a professora como era feito o curso. Ela respondeu que depende muito:

Quando é feito com supermercado o próprio estabelecimento oferece o local. E assim, dá para preparar um curso mais específico. O que não aconteceu no encontro de hoje, já que eles arrumaram o local e depois fizeram divulgação na redondeza. Não sabendo quem viria, qual a categoria, escolaridade etc. O que faz com que o curso seja muito abrangente.

Esta fala revela a deficiência na organização e planejamento das atividades relacionadas aos Cursos de Noções Básicas de Higiene para manipuladores de Alimentos, para uma melhor adaptação do público alvo, suas necessidades e conseqüentemente, propósitos do curso.

Em relação aos conteúdos ministrados, de uma forma geral todos estão relacionados aos conceitos e definições que constam do “Manual de Higiene Para Manipulador de Alimentos” – definição de: alimento, saúde, doença, contaminação, higiene, manipulador, microrganismo, vigilância sanitária etc –. Os professores do **curso 1** e do **curso 2**, acompanharam a ordem das informações de acordo com o manual. Porém, o volume de informação deve ser levado em consideração à carga horária de cada curso, como fator determinante, tanto na quantidade como aprofundamento do assunto. Destacamos alguns dos assuntos abordados nos três cursos:

- Como se processa a contaminação dos alimentos;
- Manipulação correta dos alimentos;
- Higiene pessoal;
- Origem dos alimentos;
- Reprodução das bactérias;
- A temperatura;

- Uso de adornos pelos manipuladores, principalmente mulheres;
- A importância da lavagem das mãos.

As **professoras entrevistadas 1 e 2** afirmaram que o comentário mais comum dos alunos após o curso é que *“a maioria gosta, principalmente aqueles com mais escolaridade e que entendem melhor o conteúdo”* e que *“terão aplicação no seu dia-a-dia”*. Ambas concordam ser importante o “Curso de Noções Básicas de Higiene” para as atividades desempenhadas pelo manipulador de alimentos, no sentido de *“informar, capacitar e educar, uma vez que existe outros cursos semelhantes”* e *“As noções dadas no curso são par ao seu dia-a-dia, tanto no trabalho como para o uso na sua residência”*.

Neste aspecto, mais uma vez o professor do **curso 2** se destacou, pois além de buscar a interação do sujeito sobre o que pensavam a respeito do assunto, através de perguntas, como *“O que vocês acham?”*, contava histórias do cotidiano da vigilância sanitária (casos vivenciados em estabelecimentos) que aguçavam a curiosidade dos alunos, pois eram situações que eles se situavam concretamente, a partir do seu dia-a-dia; Em outros momentos levava o problema para os alunos para que eles trouxessem soluções, como os exemplos a seguir, após ter explicado sobre a importância da temperatura na contaminação dos alimentos.

Se vocês tivessem que colocar o presunto, o queijo e salame no mesmo balcão em qual temperatura você coloca, sabendo que o queijo é 8, presunto é 4 e salame 6?

Um determinado restaurante recebeu 20 caixas de picanha, carne maturada. O rapaz recebeu a carne e colocou no chão da cozinha. A Kombi não estava adequada. Eu vi tudo e após 40 minutos, vendo o restaurante, perguntei sobre a carne. O dono nem sabia que carne era. Então disse que a carne iria para o lixo, porque ela deveria ter ido para cima do balcão ou para a geladeira, para a refrigeração.

Mas a carne não vem embalada em saco plástico – perguntaram os alunos –, O professor respondeu: sim, mas imagina uma cabeça de alfinete, agora diminui ela em 1.000.000.000 de vezes. Você não enxerga a bactéria e ela passa pela embalagem, contaminando a carne. O alimento embalado não está livre de contaminação.

Esta abordagem incentivou os alunos a participarem, gerou dúvidas e perguntas. Esta relação professor-aluno nos fez refletir no que seja aprender.

Sabemos que temos que levar em conta toda a “bagagem” cultural do aluno, como também sua origem e particularidades, para compreender como se dá o seu desenvolvimento cognitivo. Mas aprender é algo muito amplo, onde a emoção, a imaginação e o desejo ajudam a formação do intelecto e não podem ser desconsiderados nesta relação, pelo contrário, deve ser estimulado o sucesso dos alunos, encarando-os como cidadãos.

Em relação a Lei 1662/91, somente os professores do **curso 2** e do **curso 3** informaram sobre a existência da lei e sua obrigatoriedade quanto a freqüência ao curso de higiene de alimentos para pessoas que trabalham com alimentos.

Ao serem perguntadas sobre a eficácia do curso, no sentido de contribuir para alguma mudança no que diz respeito à saúde da população, as professoras entrevistadas, responderam *“acho que poderia ser eficaz, mas não é por motivo de falta de planejamento, organização e uniformidade na aplicação (ministração) dos cursos”* e *“normalmente há melhorias nos hábitos dos manipuladores, nos seus locais de trabalho, melhorando a qualidade dos serviços”*.

Como sugestão ou comentário sobre o curso, as professoras apontaram a necessidade de uniformizar o curso:

Os ministrantes têm que ser capacitados, e tem que haver um plano de aula com carga horária, conteúdo programático, avaliação etc. E ser aplicado de forma uniforme, com avaliações constantes. O curso tem que ser entendido como ação de VISA, como prática educativa ou parte da Educação Sanitária em VISA. Na Prefeitura Municipal há necessidade de padronização do curso, assim como melhores equipamentos para ministrá-los.

As experiências observadas neste contexto apontam o “Curso Básico em Higiene para Manipuladores de Alimentos” como sendo uma ação educativa importante para a promoção e prevenção da saúde da população. No entanto,

necessita de uma avaliação visando à uniformidade dos conteúdos, bem como a carga horária, para que seus propósitos não sejam somente eficientes, mas eficazes, ou seja, um maior comprometimento político para o aperfeiçoamento das práticas que ocorreram através de sua relação teoria-prática.

#### **4. 3. Feira de São Cristóvão: Uma experiência do Curso para manipuladores de Alimentos**

A feira de São Cristóvão, também conhecida como feira dos Paraíbas ou feira Nordestina, começou com a chegada de nordestinos à cidade do Rio de Janeiro atraídos pela construção da estrada Rio-Bahia (BR-116). Eles desembarcavam dos chamados caminhões paus-de-arara em busca de trabalho. As opções de trabalho existiam nas fábricas, que surgiam e se expandiam por volta da década de 1930, ou na construção civil, pois era uma época de pleno crescimento dos centros urbanos, e os mestres de obras vinham atrás de mão de obra não qualificada, ou seja, os nordestinos. Diante das ofertas de empregos, eles chamavam seus conterrâneos para virem para cá, também em busca de melhores condições de vida. Como a viagem era muito demorada, os nordestinos chegavam cedo a São Cristóvão, linha terminal da linha férrea cidade, e ficavam esperando a chegada de seus parentes com comida e viola para passar o tempo. Quando eles chegavam, já traziam os pedidos de compras dos que ficaram no nordeste e a partir daí foi se estabelecendo um sistema de trocas de encomendas e venda de produtos, caracterizando uma feira informal<sup>12</sup>.

A inauguração formal da feira é datada de 2 de setembro de 1945, quando o cordelista Raimundo Santa Helena fez o primeiro poema em homenagem aos

homens que vinham da guerra, poema “Fim de Guerra” declamado em frente ao Colégio Jesuíta. Este ato, com aspectos característicos da cultura nordestina passado através da literatura de Cordel (típica literatura nordestina), caracterizou a fundação da Feira de São Cristóvão.

A feira, até setembro de 2003, ocupava o espaço em torno do Campo de São Cristóvão. Funcionando como um marco da cultura nordestina na cidade do Rio de Janeiro, a Feira de São Cristóvão, durante muito tempo se viu isolada das ações do poder público local, sem qualquer apoio dos órgãos públicos: teve que implantar banheiros, água corrente, segurança, equipes de limpeza entre outras ações.

Hoje, denominada Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestina, abriga este evento turístico e cultural, que nos fins de semana é freqüentada por cerca de 60 mil visitantes, e reúne nordestinos de toda parte do norte e nordeste – do Maranhão à Bahia – e, também, mineiros.

Segundo Júnior e Porto (2003, p. 2), “a Feira pode ser considerada um importante produto turístico para a cidade do Rio de Janeiro. Diante da preocupação atual de expandir o turismo no Brasil, a Feira representa um importante meio para divulgar e atrair novos visitantes a nossa cidade e ao nordeste. Ela caracteriza de forma espontânea e típica a cultura nordestina aguçando a curiosidade de turistas e cariocas. Considerada uma tradição na cidade”.

Durante o período de transição da Feira de fora para dentro do Campo de São Cristóvão, José Agamenon de Almeida e Silva<sup>13</sup> afirmou que “*O nordestino não vem para o Rio de Janeiro para pedir esmola. Ele trabalha e mostra o seu talento. Será a nova e moderna ‘Feira do Nordestino’, que vai ocupar o Pavilhão de São Cristóvão, totalmente reformado e adaptado para instalar mais de 700 barracas*”.

---

<sup>12</sup> Site: <http://www.ivt-rj.net/caderno/anteriores/5/feira/feiradesaocristovao.pdf>

O presidente da Cooperativa diz que a nova feira vai *“levantar a auto-estima do nordestino no Rio de Janeiro”*, com visual moderno e padronizado, com estrutura para valorizar os talentos, contudo preservando as características nordestinas, para garantir a originalidade e a autenticidade dos negócios.

Em sua estrutura, o Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestina possui 700 barracas, dois grandes palcos para shows, camarins e dormitórios para 50 artistas, como também estacionamento e vários banheiros para feirantes e visitantes. Seu funcionamento, “oficialmente”, é de sexta a domingo, sendo que sábado a partir de 14h até o último cliente, e domingo fecha às 18h. Entretanto, algumas barracas abrem para o almoço a partir de quinta-feira. Dentre os pratos de sua típica culinária destacam-se o feijão de corda, a rapadura, a paçoca, a tripa assada, os bolos, a carne de sol e o baião-de-dois. Nas artes e música o forró ao vivo é o som que anima aos que procuram a Feira, que se torna um espaço de encontro com o Nordeste.

Este tipo de trabalho, porém, apresentava preocupações relativas à situação higiênico-sanitária, sendo de grande risco à saúde pública. No que se refere às instalações e principalmente aos manipuladores de alimentos, pois estes têm fundamental importância na higiene e sanidade dos mesmos, visto que cabe a eles grande parte do manuseio, tornando-se assim fonte potencial de contaminação. Em decorrência do caráter ambulante da feira, as instalações eram necessariamente precárias, especialmente do ponto de vista do saneamento básico e proteção contra contaminação ambiental. Isso traz consigo sérios problemas relativos a manipulação de alimentos e ao lixo acumulado pela atividade comercial. Sendo competência da Vigilância Sanitária detectar esses riscos e tomar medidas que os eliminem,

---

<sup>13</sup> José Agamenon de Almeida e Silva (cearense) é presidente da Cooperativa dos Feirantes do Campo de São Cristóvão — COOPCAMPO. ( [http://www.anovademocracia.com.br/26\\_01.htm](http://www.anovademocracia.com.br/26_01.htm) )

previnam ou minimizem, e diante dos fatos constatados, desenvolveu-se ação de forma a organizar atuação sobre os problemas sanitários da feira. Conforme artigos do Dia *Online*, desde julho de 2003 a Vigilância Sanitária iniciou vistorias mensais a estabelecimentos comerciais: *“A iniciativa faz parte do Programa de Educação Sanitária e pretende orientar os comerciantes sobre a importância de se oferecer produtos de qualidade à população. Os manipuladores que não possuem a certificação fornecida pela Vigilância Sanitária Municipal serão chamados a participar do Curso Básico de Manipuladores de Alimentos, oferecido gratuitamente pelo órgão”*<sup>14</sup>. Sendo a área de alimentos da Feira Nordestina de São Cristóvão, fiscalizada no dia 25 de julho de 2003, com o objetivo de orientar os barraqueiros: *A ação tem um caráter preventivo e faz parte de mais uma etapa de preparação da transferência da feira para o Centro de Tradições Nordestinas, no interior do Pavilhão de São Cristóvão. A mudança deve acontecer até o fim de setembro. Técnicos da área de alimentos da Vigilância Sanitária Municipal vão observar as condições de higiene das barracas. O órgão também vai ministrar cinco cursos de manipulação de alimentos aos feirantes, como forma de garantir a qualidade do material comercializado no novo Centro. Em breve, eles serão cadastrados para a formação das turmas*<sup>15</sup>.

Assim, além do Curso de Noções Básicas de Higiene aos feirantes que tiveram suas barracas transferidas para o espaço do Campo de São Cristóvão, a COOPCAMPO em parceria com outras instituições, como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE e a Secretaria Municipal do Trabalho e Renda, também ofereceu vários cursos aos feirantes, tais como: “Meu Negócio é Turismo”, “Atendimento ao Cliente”, conforme matéria do Dia *On-line*, RIO

<sup>14</sup> [http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1685501-1686000/1685697/1685697\\_1.xml](http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1685501-1686000/1685697/1685697_1.xml)

<sup>15</sup> [http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1279501-1280000/1279864/1279864\\_1.xml](http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1279501-1280000/1279864/1279864_1.xml)

- A Secretaria Municipal do Trabalho e Renda está oferecendo o curso de gestão financeira para os comerciantes que receberam empréstimo do Fundo Carioca para a implantação de seus pontos de venda no Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas a ser inaugurado em setembro no interior do Pavilhão de São Cristóvão, na Zona Norte. Contabilidade básica, fluxo de caixa, planejamento e custos são alguns dos temas a serem ensinados<sup>16</sup>, objetivando capacitar os feirantes e artistas populares, alfabetizados ou não, preparando-os para o aumento da clientela, principalmente os turistas, ou seja, uma proposta de dinamização turístico-cultural para enfrentar as transformações para a nova realidade da feira.

#### **4. 3. Análise e resultados das entrevistas**

A pesquisa realizada no espaço do Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas abordou o assunto em um contexto histórico e social. O trabalho investigativo teve caráter qualitativo, inspirou-se em elementos da fenomenologia para buscar nas respostas mais do que tinha como objetivo, procurando interpretar nas entrelinhas o que, muitas vezes, não foi expresso verbalmente no encontro com o outro, sem “submeter a situação observada e o cliente a uma análise conceitual, classificatória orientada por um esquema de idéias e direcionada para um determinado fim” (CARVALHO, 1987, p. 30).

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos aspirações, crenças, valores, e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis (MINAYO, 1994, p. 22).

---

<sup>16</sup> [http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1294501-1295000/1294896/1294896\\_1.xml](http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1294501-1295000/1294896/1294896_1.xml)

O enfoque fenomenológico busca o que Trivinos ( 1987, p. 48) denominou como “a interpretação dos fenômenos. (...) O contexto cultural onde se apresentam os fenômenos permite, através da interpretação deles, estabelecer questionamentos, discussões dos pressupostos e uma busca dos significados da intencionalidade do sujeito frente à realidade. Desta maneira o conhecer depende do mundo cultural do sujeito”.

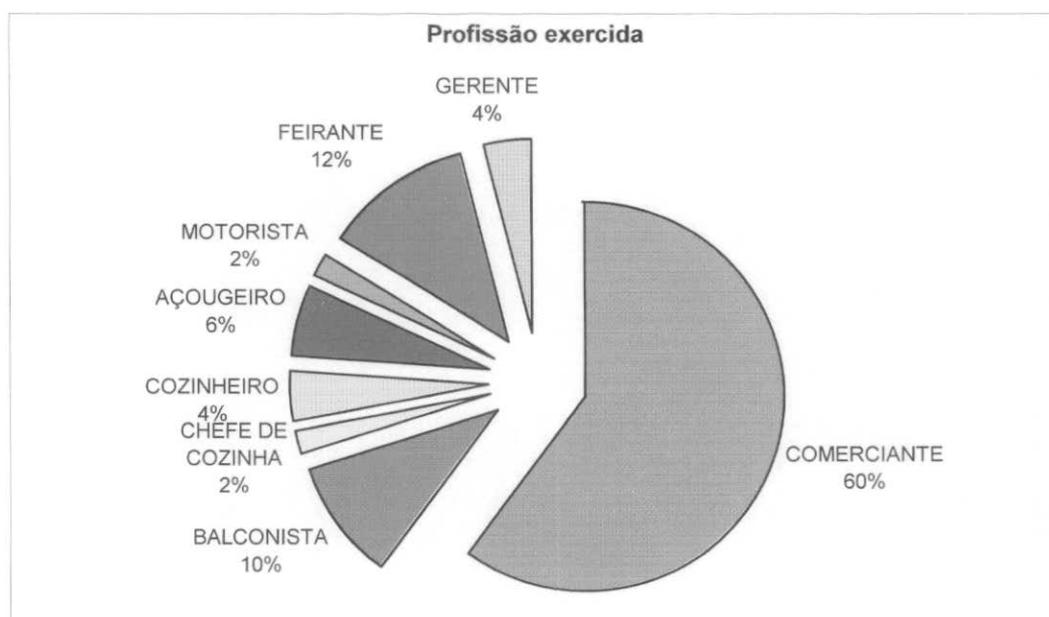
Para tanto foi preciso ouvir o entrevistado e respeitar suas opiniões para que se pudesse compreender o que pretendia transmitir. Tivemos a preocupação de livrarmos de todo e qualquer preconceito para aproximar-me do outro e procurar entendê-lo em suas peculiaridades. A nossa preocupação foi deixar que o outro se expressasse sem direcionar a entrevista para o que “gostaríamos de ouvir”. Confessamos não ter sido uma tarefa fácil. Em alguns momentos, quando necessário, interrompíamos a entrevista para esclarecer a pergunta ao entrevistado, ou a reformulávamos para uma melhor compreensão do fenômeno estudado. Todo esse procedimento durou mais tempo do que o previsto para cada questionário – aproximadamente 7 minutos, chegando a atingir até para 30 minutos a entrevista em alguns casos.

As primeiras perguntas da entrevista tinham a intenção de deixar o feirante à vontade para responder às questões, num clima de descontração, procurando saber dele aspectos de sua formação, para somente então abordar a sua percepção sobre o Curso Básico de Noções de Higiene para Manipuladores de Alimentos.

É válido citar que antes de realizar cada entrevista foi explicada a sua finalidade, que consta do cabeçalho do questionário (Anexo 1), sendo solicitado o consentimento verbal do feirante para a sua realização, ou seja, a autorização da entrevista, sem a utilização do Termo de Consentimento, uma vez que a maioria

possuí baixo nível de escolaridade, e, em alguns casos específicos, são analfabetos, ainda que se sentissem constrangidos em assumir essa condição.

Neste estudo foram realizadas entrevistas com manipuladores que ocupam diversas categorias profissionais na feira: 03 açougueiros, 05 balconistas, 30 comerciantes, 01 chefe de cozinha, 02 cozinheiros, 02 gerentes, 01 motorista, 06 se classificavam somente feirantes, perfazendo um total de 50 (cinquenta) manipuladores que passaram pelo Curso. Os que se denominavam comerciantes muitos na verdade são os donos dos estabelecimentos, dos quais três entrevistados revelaram que antes de se tornarem feirantes exerciam a profissão de costureira, Engenheiro, e o outro atuava como Pedagogo. A melhor visualização destes dados é possível através do gráfico abaixo:



Todos os convidados para o estudo participaram, com exceção dos 17 (dezesete) que não havia realizado o curso e outros 3 (três), que segundo eles, não dispunham de tempo para tal, perfazendo um total de 20 (vinte) manipuladores que não responderam o questionário. Por isso nós observávamos a demanda do estabelecimento antes de nos apresentarmos, sabendo que se tivesse movimento os

funcionários não poderiam parar suas atividades. Podemos considerar esta uma dificuldade para a realização das entrevistas, pois em alguns lugares pudemos somente realizar a entrevista com o dono do estabelecimento. Em outras situações, era porque somente o dono que havia realizado o curso.

As entrevistas foram efetuadas em três dias alternados – duas quintas-feiras e uma sexta-feira –, durante a última semana de 2004 e a primeira semana de 2005. Os contatos foram realizados pessoalmente. Algumas dificuldades foram enfrentadas durante a realização das entrevistas. Neste período muitas barracas estavam fechadas; os locais nem sempre eram adequados, pois as entrevistas eram realizadas no próprio local de trabalho, com a presença de ruído e som alto; a disponibilidade de tempo de alguns manipuladores, que possuíam uma sobrecarga de atividades que ocupavam a maior parte do seu tempo foi outra dificuldade.

Iniciamos a obtenção dos dados com a aplicação das perguntas do questionário. As falas eram simultaneamente transcritas com o intuito de não se perder nenhum dado, devido à relevância das respostas e ao fato de muitos entrevistados possuírem pouca escolaridade, o que poderia implicar na redução de informação nas respostas. Após cada transcrição repetíamos a resposta para que o entrevistado confirmasse o que havia dito. Ressaltamos que todos os questionários foram numerados para que pudéssemos identificar cada resposta e assim aumentar a possibilidade de análise.

No início das entrevistas os manipuladores mostravam-se receosos pelo próprio assunto, uma vez que faziam sua relação direta com a Vigilância Sanitária e automaticamente a ação de Fiscalização. Esse sentimento, no entanto, diminuía à medida que eram realizadas as perguntas introdutórias, quando se procurou conhecer a atividade profissional do manipulador, bem como a sua formação e sua

opinião sobre o Curso Básico de Noções de Higiene para Manipuladores de Alimentos, permitindo assim, que este se sentisse à vontade para relatar a sua vivência.

A familiarização com os dados foi conseguida após as sucessivas leituras do material obtido. Para a análise das entrevistas o “ir” e “vir” nas informações foi inevitável. Isso, porém, propiciou um estímulo na realização da análise, enriquecendo-a e abrindo caminhos para novos estudos.

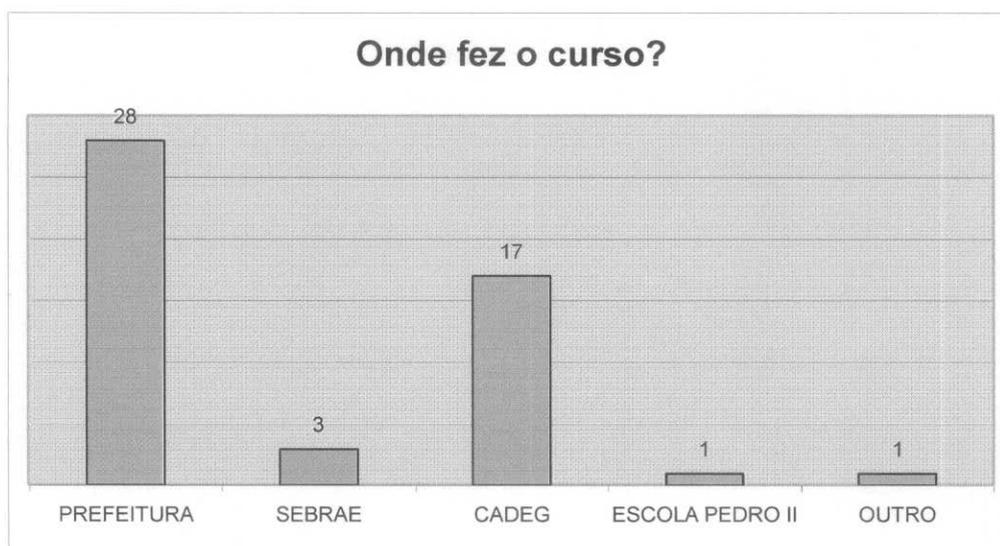
Optamos pelo sistema de tabulação das repostas, com a construção posterior de gráficos, que possibilitaram a visualização de todos os dados, podendo perceber as divergências e convergências nas informações obtidas.

Antes de iniciar o processo interpretativo das respostas, é necessário que seja feito a caracterização dos manipuladores envolvidos no estudo para que se possa conhecer o seu perfil já que estes dados não serão discutidos no decorrer do trabalho. Dos cinquenta manipuladores entrevistados, entre a faixa etária que varia dos vinte a sessenta e oito anos; 26 eram do gênero feminino. Uma característica importante diz respeito à escolaridade dos entrevistados, dos quais, 21 não terminaram o Ensino Fundamental; 10 concluíram o Ensino Fundamental; Na categoria de Nível Médio, 07 afirmaram ter concluído o Nível Médio e 07 não ter chegado ao fim; 03 concluíram o Nível Superior e 01 não concluiu; e somente 01 admitiu não ter nenhuma escolaridade.

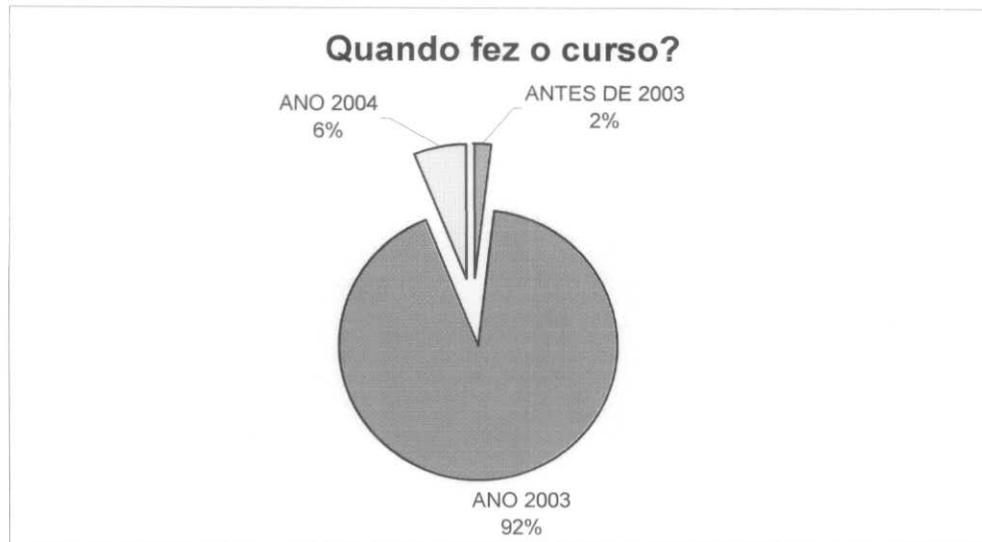
No sentido de tornar o trabalho embasado nos dados coletados, retomamos diversas vezes as entrevistas, analisando profundamente cada uma delas, buscando enriquecer o processo pelo retorno à revisão da literatura, de modo a contribuir positivamente para a análise das categorias que emergiram naturalmente dos dados.

A seguir os resultados da pesquisa realizada com os manipuladores do Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestina.

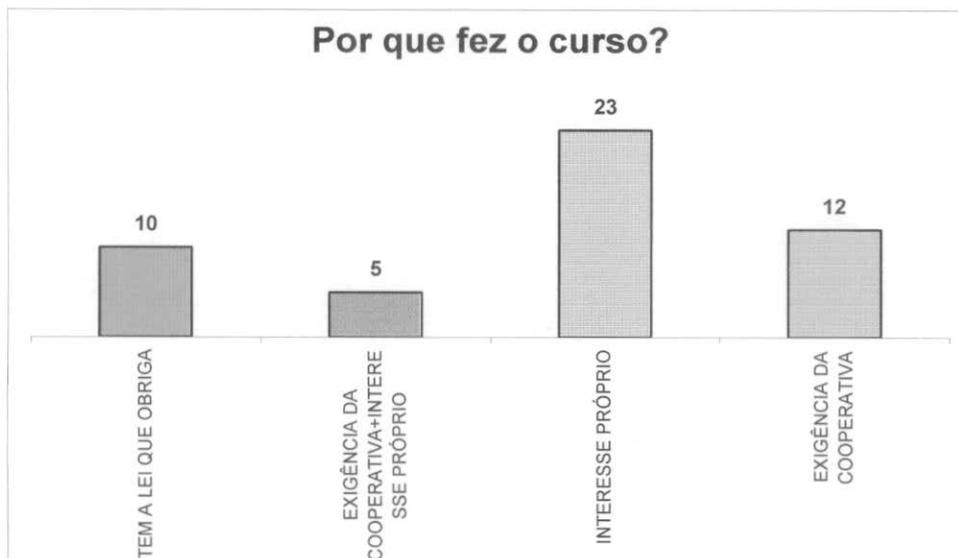
**Onde você fez o curso.** Ao procuramos saber onde o manipulador havia realizado o curso, verificamos a atuação da Prefeitura do Município do Rio de Janeiro em parceria com outras instituições para a utilização de seus respectivos espaços na realização do curso, tais como: SEBRAE, o mercado CADEG (Benfica) e Escola D. Pedro II.



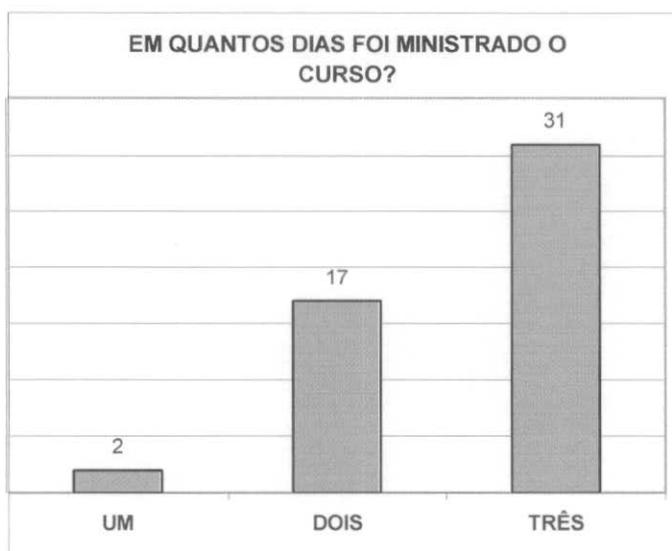
**Quando você fez o curso.** A maioria dos entrevistados afirmou ter realizado o curso antes de entrarem para o espaço do Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas em 2003, conforme pesquisa:



O mais interessante foram as respostas da pergunta: **por que fez o curso**. Dos 50 (cinquenta) entrevistados 05 (cinco) responderam ser uma exigência da Cooperativa, porém associaram esta exigência ao seu interesse próprio em aprender mais sobre como trabalhar com alimentos, e em alguns casos à responsabilidade implícita na própria profissão. Por outro lado, dos que responderam ter realizado o curso por ter a obrigação disposta em lei, mencionaram a atuação da Prefeitura, na figura da Fiscalização Sanitária. *“A Prefeitura informou ser bom que todos fizessem”* (E. 17); *“Não tínhamos nem noção do que era”* (33) e *“Fui abrir o comércio na feira e tive o curso como exigência”* (38). No entanto, a maioria afirmou ter realizado o curso por interesse próprio, como forma de aquisição de conhecimentos e melhoria da qualidade. *“A gente fica sabendo mais”* (E. 32); *“Melhorou a qualidade e adquiri novos conhecimentos”* (E. 35). Até mesmo os que não trabalham diretamente com alimentos como é o caso da funcionária que trabalha na malharia infantil. *“Porque às pessoas que têm loja foi recomendado como cuidar do lixo”* (E. 31).



**Freqüência e carga horária do curso.** Dos 50 (cinquenta) entrevistados, 92% dos manipuladores responderam ter freqüentado todo o curso, que para a maioria teve carga horária de 8h, o equivalente a 74%, sendo ministrado em três dias, conforme informação dos 62% dos entrevistados. Entretanto, ressaltamos que 34% dos manipuladores responderam que o curso foi ministrado em 2 (dois) dias, e 16% afirmaram que o curso que fizeram teve duração de 4h. Este dado revela que mesmo o curso sendo específico para a comunidade da Feira de São Cristóvão, ainda assim, não apresentou uniformidade no modo como foi ministrado.



**Obrigatoriedade quanto à frequência do curso.** Um dado importante é o fato de mesmo após terem concluído o curso, 22% dos entrevistados afirmaram não saber da obrigatoriedade quanto à frequência do curso de Higiene de Alimentos para pessoas que trabalham com alimentos.

**Carteira de habilitação.** Ao serem perguntados se receberam a carteira de habilitação após a conclusão do curso, 44% dos entrevistados disseram não ter recebido o documento. Porém achamos este dado relevante, uma vez que a emissão da carteira após a conclusão do curso está disposta na Lei nº 1662/91.

**Qualidade do curso.** Como o curso foi específico para os manipuladores da Feira de São Cristóvão, perguntamos a eles se a qualidade do curso melhorou de um dia de aula para o outro, visando coletar informações dos aspectos do ambiente de aprendizagem. 64% dos manipuladores responderam que “sim”, e teceram vários comentários a respeito: “*Sim, cada dia era sobre um assunto novo*” (E. 05); “*As pessoas aprenderam mais como caprichar, como diz os nordestinos, na manipulação dos alimentos, cuidar, lavar tudo. Tudo foi mostrado, o porque daquela exigência toda*” (E. 15); “*Sim, a partir do segundo dia foi mais dinâmico*” (E. 22). Por outro lado, para os que responderam “não”, o curso foi visto somente como uma seqüência de aulas ou como reforço para os conhecimentos que já possuíam. “*Foi uma seqüência, dividido em dois dias*” (E. 07); “*Já sabia tudo. Só reforçou. Só não tínhamos estrutura, água encanada*” (E. 42).

Percebemos, no comentário de um entrevistado a questão da higiene como fator de qualidade, e a noção de empreendedorismo, assuntos abordados no Curso Básico de Noções de Higiene para Manipuladores de Alimentos e no curso oferecido

pelo SEBRAE. *“Mostrou algo que não tínhamos, conhecimento. Lá fora a mercadoria era muito exposta. Lá fora éramos barracas, hoje somos estabelecimentos”* (35).

**O que você achou do curso.** Mais da metade dos entrevistados afirmaram que o curso foi *“muito bom”*, pois para alguns ampliou a visão que tinham sobre a manipulação dos alimentos e questões sobre qualidade de vida, e para outros, foi uma oportunidade para aprenderem coisas novas sobre a manipulação de alimentos e sua profissão. *“Tivemos aulas significativas, aprendemos coisas que não sabíamos”* (E. 14); *“Aprendemos mais. Nos deu uma visão diferente”* (E. 15); *“Foi bom pela parte de higiene e se você não tem higiene, você não tem saúde”* (E. 18); *“Abre a nossa mente. A gente tá sabendo o que está fazendo e o que o público gosta”* (E. 25); *“Conseguiu passar para a gente melhorias de higiene. Qualificar profissionais. Assumir responsabilidade junto aos funcionários e passar maior qualidade para os clientes”* (E. 35). Entretanto, 20% dos entrevistados acham que o curso foi *“bom”*. Por um lado fazem relações de suas respostas com o fato do curso também ser um espaço para a aprendizagem de novos conhecimentos, e por outro, por ter possibilitado melhor entendimento quanto às questões de higiene, manipulação de alimento e saúde, mas para outros, o curso não passou do cumprimento de uma exigência. *“Apreendi muita coisa que não sabia”* (E. 10); *“O curso foi muito específico. Tinha que ser mais arrojado. Foi mais para alguém que não entende nada do nada. Um curso bem primário”* (E. 23); *“A maioria não tinha noção como trabalhar com os produtos, alimentos. O curso ajudou bastante”* (E. 36).

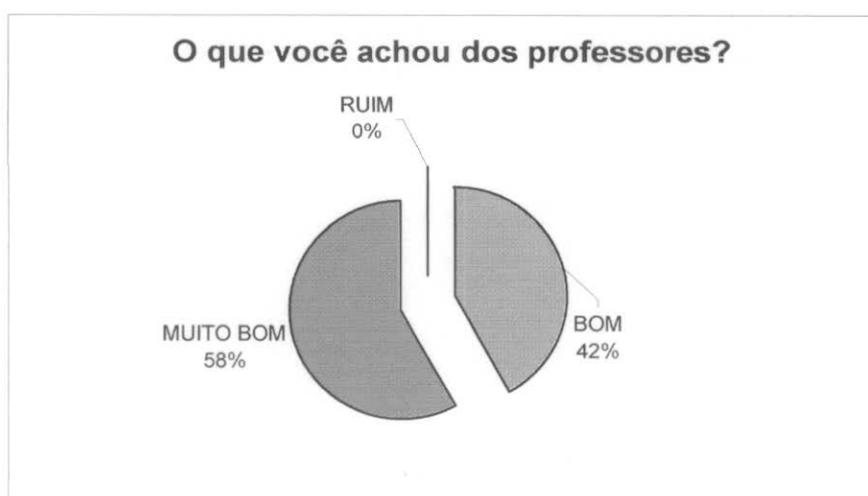
**Conseguiu entender/compreender os assuntos abordados no curso.** 95% dos entrevistados afirmaram ter entendido os assuntos abordados no curso. Porém,

ao serem perguntados novamente “o que você não entendeu/compreendeu”, 4 afirmaram não ter entendido alguma coisa; 1 respondeu que ficou uma dúvida sobre os cuidados com a carne de sol *“Fiquei na dúvida. É que eles falaram que a carne de sol precisa colocar na geladeira e nós achamos que não precisa. Depois eles falaram que iriam ver e nunca falaram a resposta”* (E. 33); Outro, disse que a dificuldade era em torno da explicação sobre a reprodução dos microrganismos. Houve um também que disse *“tem muita coisa que a gente faz por necessidade. Muita coisa que a Vigilância Sanitária exige, mas se fica irregular por necessidade, mas não temos dinheiro”* (E. 03). E o restante disse não lembrar se não entendeu algum assunto. 94% não apresentaram dificuldades durante o curso. Os que apresentaram dificuldades justificaram-se pela falta de tempo e por não lembrar do fato: *“Falta de tempo para se dedicar ao curso”* (E. 01); *“Não lembra o assunto mas sabe que foi algo que foi falado”* (E. 34). No entanto, uma fala nos chamou atenção por revelar a falta de instrumentos avaliativos no curso. *“O curso não tem muita escrita. É só visão. Não teve prova”* (E.26).

**Material didático.** Quanto ao material didático utilizado no curso os comentários feitos pelos entrevistados foram direcionados sempre para o âmbito da imagem. Destacamos duas falas dos manipuladores que responderam *“muito bom”*: *“Mostraram vídeos, transparências”* (E. 16) e *“A imagem era boa. Um telão”* (E. 15). 32 manipuladores responderam ser *“bom”*, dos quais 4 fizeram comentários: *“O quadro era bom. Foram entregues pastas”* (E. 36); *“Passou tudo em vídeo. Explicou que não é bom criar animais tanto em casa quanto no comércio”* (E. 29); *“Projetou bem”* (E. 30); *“Deixou bem visualizado”* (E. 17); Por outro lado, o entrevistado que respondeu ter sido *“ruim”* o material didático utilizado no curso, referia-se ao

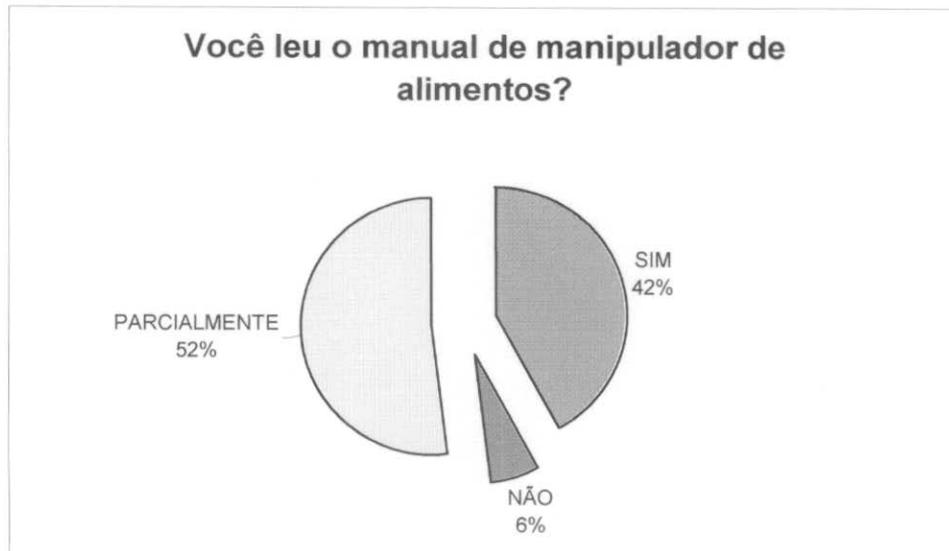
audiovisual; e somente um caso afirmou não ter sido utilizado nenhum destes recursos.

**O professor.** Diante à pergunta “o que você achou do professor?”, tanto os manipuladores que responderam “bom” e “muito bom”, traçaram o perfil do professor como sendo uma pessoa de postura calma, simpática, paciente, atenciosa, expressiva, bem preparada, educada, que usava o diálogo para fazer com que todos entendessem, com clareza, dissipando as dúvidas. “Explicava tudo direitinho, nos mínimos detalhes” (E. 06); “Dialogava muito e explicava” (E. 12); “Ela soube conversar. Soube fazer todo mundo entender o que ela queria ensinar” (E. 15); “Eles explicaram tudo com detalhamento. Tinha liberdade para perguntar” (E. 20); “Nos dava atenção, aceitava nossas perguntas. Tinha muitos analfabetos” (E. 35); “Eles explicavam tudo e repetiam quantas vezes fossem necessário até que todos entendessem” (E. 38). Porém, encontramos na fala de dois entrevistados a visão da figura do professor “amarrada” ao conteúdo. “Bom, porque eles têm conhecimento. Eles estão atrelados àquela rotina. Não procuram ampliar o conhecimento das pessoas que estão lá. É um curso fast food” (E. 4); “São pessoas boas no que fazem porém presos àquilo” (E. 23).



**O local.** Ao serem perguntados sobre o local onde foi ministrado o curso, 28% afirmaram ter sido *“muito bom”*, dos quais 04 (quatro) entrevistados atribuíram este valor ao fato de ter sido servido água, café e lanche – *“Teve até café e lanche”* (E. 50). Uma fala dos 62% dos entrevistados que responderam *“bom”*, nos chamou atenção por se referir ao local como uma oportunidade em suas vidas – *“Nos ofereceu a condição. Abriu portas para nós. Um presente dos céus para nossas vidas. Uma oportunidade”*. Por outro lado, dos 10% que afirmaram ter sido *“ruim”* o local onde foi ministrado o curso, 05 (cinco) assimilaram esta condição a fatores negativos, tais como calor, desconforto, acesso, perigoso e cheio. *“Tinha muita gente”* (E. 07); *“Era desconfortável para ficar muito tempo sentada”* (E. 32); *“O acesso é ruim. Lá era muito perigoso. Algumas pessoas nem ficaram até o final do curso”* (E. 36); *“Foi num porão. Não nos deixou à vontade”* (E. 41); *“Era muito calor”* (E. 42).

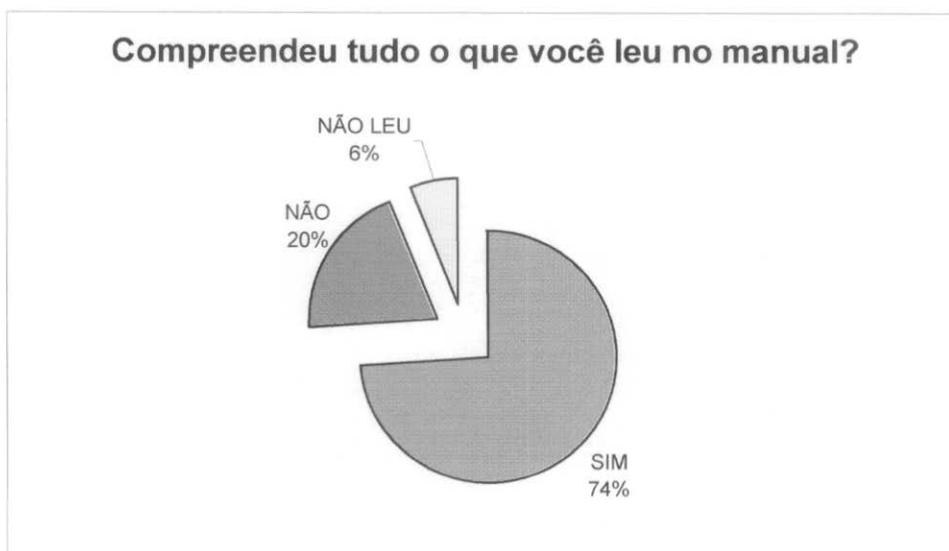
**Leitura do “Manual do Manipulador de Alimentos”.** Mais da metade dos entrevistados afirmou ter lido o manual *“parcialmente”*; dos quais somente um comentou ter lido *“só o que interessava”* (E. 24). Dos três entrevistados que responderam *“não”* ter lido o manual, dois afirmaram que a leitura não foi realizada porque eles não receberam este material, e sim, folhetos (E. 09 e E. 39); E o terceiro entrevistado, afirmou que não sabe ler, porém, ao ser anteriormente perguntado sobre o seu nível de escolaridade, disse ter o Ensino Fundamental Incompleto (E. 15).



Dos 50 (cinquenta) entrevistados, 56% responderam ter realizado a leitura do manual durante o curso; 36% em casa; 2% no trabalho e 6% responderam não ter lido o manual. Verificamos na fala de uma das entrevistadas que respondeu ter realizado a leitura do manual durante o curso, que este curso especificamente apresentou os conteúdos que constam do “Manual do Manipulador”. “*O curso se ateve a todo o manual. Por isso foi em dois dias*” (E. 04).

**Compreensão da escrita do “Manual do Manipulador de Alimentos”.** A maioria dos manipuladores que responderam ter realizado a leitura parcial do manual, afirmaram ter compreendido o que leram. Em geral os números apontam uma resposta positiva sobre a compreensão de sua escrita. Entretanto, dos 20% dos entrevistados que não compreenderam tudo que leram no manual, a maioria não lembra o que não compreendeu e outros atribuem este fato a aspectos de caráter pessoal – falta de tempo, falta de paciência, dúvidas, nem sempre se pode entender tudo –, conforme algumas falas em destaque: “*Entendi o que já sabia*” (E. 12); “*Não sei, acho que eu é que não tive muita paciência para ler*” (E. 24); “*Falta de tempo de*

ler para entender” (E. 29); “Não sei, acho que eu é que não tive muita paciência para ler” (E. 24); “Eu li depois do curso, então não tive como tirar dúvidas” (E. 30); “Tudo, às vezes, nós não entendemos” (E. 33); “Algumas coisas você aproveita e outras passa por cima” (E, 34).

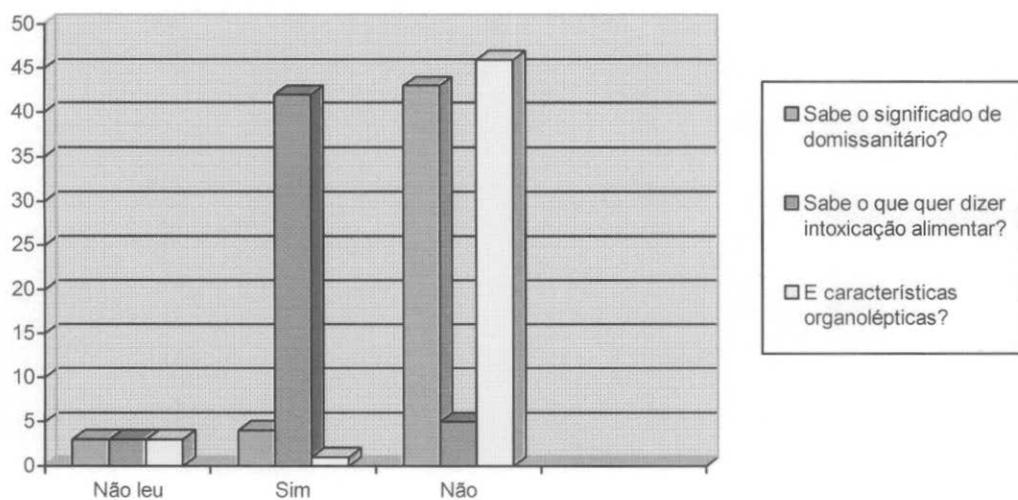


Porém, ao serem perguntados sobre o significado das palavras domissanitário, intoxicação alimentar e características organolépticas, somente obtemos algumas respostas corretas sobre o que é intoxicação alimentar – a maioria fez relação do conceito com alimento estragado –, mesmo tendo alguns manipuladores que afirmaram saber o significado de domissanitário e características organolépticas; A maioria respondeu “*não lembrar*”. Ainda teve aquele que disse serem estas umas das coisas que ele não entendeu (E. 17).

- Domissanitário: “*Acho que é limpeza*” (E. 48); “*Tudo dentro da limpeza, dentro da higiene*” (E. 19);
- Intoxicação alimentar: “*Intoxicação alimentar é a indisposição do organismo. O alimento que não foi aceito pelo organismo. A reação do organismo ao alimento contaminado*” (E. 04); “*São produtos mal embalados, que ficam expostos,*

*pegam mofo*” (E. 10); *“Comer algo estragado. Às vezes pensamos que o alimento está bom e não está”* (E. 37); *“É quando o produto tá fora da validade, estragado e você pega uma infecção após ingerir os alimentos”* (E. 38); *“Seria lavar os alimentos bem”* (E. 46); *“É produto estragado”* (E. 48);

- Características organolépticas: *“Salmonellas que dá nos alimentos com a diferenciação da temperatura”* (E. 35).



Após os resultados obtidos e fazermos uma reflexão sobre os aspectos do manual, várias dúvidas surgiram: No que se refere ao processo de ensino-aprendizagem, o manual como veículo de informação, estimula, contribui para o senso crítico sobre a prática (conduta) do manipulador de alimento? Ou seja, trata-se somente de transmissão de conceitos de noções de higiene ou contribui para o processo de conscientização do aluno (profissional), pensativo, responsável e reflexivo sobre a sua prática cotidiana, o seu papel como profissional e cidadão? O manual causa motivação, estimula a leitura dos alunos (profissionais)? A informação reflete a vida, o cotidiano do educando? Os remete à realidade? O manual é adotado como instrumento de trabalho auxiliar ou como critério a ser adotado no curso?

Partindo do exposto refletimos sobre como o manual é utilizado pelo professor no curso (na sala de aula). Outro aspecto que observamos foi se a linguagem do manual condiz com a linguagem do público (os manipuladores) a que é dirigido, no que tange à capacidade de assimilação do texto, o nível de informação, cognitivo, etc.

Assim, concordamos que este aparentemente atende o especificado em lei, no que diz respeito às noções de higiene, pois apresenta conceitos, definições e informações sobre hábitos e conduta de higiene, por meio de uma escrita razoavelmente fácil de entender, ou seja, sua leitura é de fácil compreensão. Porém, não consideramos que o layout do manual seja fator de motivação à leitura, mesmo possuindo imagens ilustrativas que visam ajudar a assimilação dos conteúdos, e conseqüentemente, a sua compreensão. Chegamos a refletir se não seriam estas imagens um tanto “infantis”, amenizando o impacto quanto ao grau de importância da informação. Ressaltamos que estes registros possuem lacunas que poderão ser preenchidas com estudos posteriores.

Pensamos que talvez seja este o momento para uma revisão deste recurso didático, que comporte a sua avaliação, crítica e produção, levando-se em conta o contexto em que se processa a aprendizagem, a sala de aula, e principalmente, a vivência dos manipuladores.

**O que você aprendeu no curso.** Em todas as repostas verificamos pontos dos conteúdos ministrados nos cursos, selecionamos algumas delas: *“Achei legal a multiplicação dos microrganismos, não é isso? É muito rápido! A cuidar das mãos”* (E. 11); *“Tudo. Contaminação, como lidar com a comida, como embalar, como guardar os alimentos. Como recolher e embalar higienicamente os alimentos”* (E.

12); *Á higiene é fundamental. Higiene pessoal. Forma como tratar o cliente. Forma como preparar a mercadoria* (E. 17); *“Sobre temperatura e descongelamento, por exemplo da carne. A mínima e a máxima”* (E. 25); *“Como manipular os alimentos, não usar pulseira, ou estar com a mão machucada”* (E. 29); *“A limpeza, uniforme. Guardar material de limpeza separado de alimento”* (E. 30); *“Uma aula sobre ratos, baratas e também falando sobre água. Os alimentos”* (E.32); *“Usar luvas. Antes era indicado mais que agora o melhor é fazer a higiene das mãos”* (E. 33); *“Mostrou como a clandestinidade da matança dos animais feita em fundo de quintal é imprópria para o consumo. Sem qualidade alguma e sem reconhecimento do Ministério da Saúde”* (E. 35).

Diante a fala de um dos entrevistados percebemos a preocupação quanto à ação fiscalizadora da Vigilância Sanitária. *“Lavar as mercadorias bem lavadas. Como cuidar dos alimentos. O que causa para gente. O que a Prefeitura iria nos cobrar pela falta de higiene”* (E. 15). Há também os que não acreditam ter aprendido muita coisa com o curso, uma vez que, já sabiam os assuntos abordados, devido a sua própria experiência diária *“Quase nada, porque tudo falado no curso eu já sabia”* (E. 23); *“Aprendi o que já sabia. Tenho 15 anos de feira. O próprio cotidiano me ensinou”* (E. 42).

**Contribuição do curso para a vida profissional.** Dos 50 manipuladores entrevistados, 42 responderam que o curso contribuiu para a sua vida profissional, relacionando a contribuição à aquisição de conhecimento sobre manipulação de alimentos, às questões de limpeza e higiene como forma de atrair clientes, e principalmente, apontaram à maior qualidade dos serviços. *“Me policiar mais no manuseio, na higiene dos alimentos”* (E. 04); *“Nos hábitos de higiene”* (E. 06);

*“Temos uma idéia sobre higiene e quando assistimos o curso percebemos mais isso. A necessidade de termos higiene com a manipulação dos alimentos”* (E. 13); *“Ensinou sobre alimentos, manipulação, forma de trabalhar. Guardar os alimentos”* (E. 28); *“Organização, limpeza, atendimento. O curso te ajuda compreender mais o cliente”* (E. 30).

Encontramos mais uma vez falas que fazem referência à ação fiscalizadora da Vigilância Sanitária. *“O curso contribuiu para a minha vida profissional porque me deu uma carteirinha para exibir. Você não pode falara assim comigo. É uma defesa”* (E. 42); *“Fico mais atenta quando chega a fiscalização no que é errado no estabelecimento”* (E.49). Este discurso nos remete às reflexões de Foucault no que se refere às relações de poder implícitas nas práticas sociais.

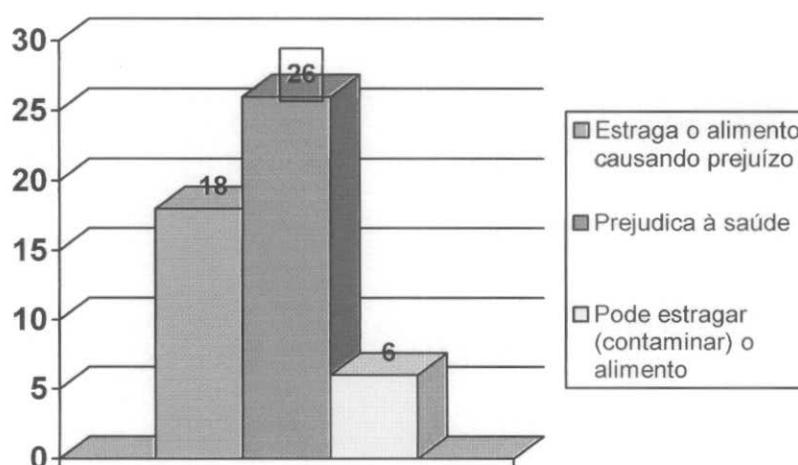
No entanto, todos que responderam que o curso *“não”* contribuiu para sua vida profissional, referiam-se ao fato de já possuírem o conhecimento e os hábitos abordados. *“Foram poucas coisas que foram novidades”* (E. 31); *“Ajudou pouco porque eu já tinha conhecimento sobre higiene”* (E. 19).

Mesmo tendo consciência das contribuições que o curso trás para a sua vida profissional, alguns manipuladores confessam não seguir as orientações ao *“ao pé da letra”* (E. 25).



### O que pode acontecer se o alimento for manipulado de forma errada.

Verificamos que todos os entrevistados tem noção do que pode ocorrer se um alimento for manipulado inadequadamente. Todos fazem ligação deste fato com possíveis danos à saúde. Por outro lado, muitos enfatizam este fenômeno por suas conseqüências, ou seja, prejuízos para o estabelecimento. *“Pode ocorrer a intoxicação e levar até a morte”* (E. 10); *“Pode estragar e a pessoa pode comer e passar mal”* (E. 24); *“Pode estragar os alimentos, prejudicando o cliente e a nós mesmos. Gerando prejuízo para casa”* (E. 30); *“A tendência é estragar e prejudicar a quem ingerir”* (E. 33).



**Sugestão ao curso.** 53% dos entrevistados fizeram sugestões ou comentários sobre o curso. Dos quais 14 (catorze) manipuladores sugeriram que o curso fosse realizado periodicamente. Cinco disseram que poderia ser feita uma divulgação mais abrangente. Somente 01 (um) se referiu à linguagem, e outro, à parte prática do curso. *“Poderia ser mais divulgado, ter mais carga horária. E de vez enquanto fazer o curso novamente para reforçar. Talvez uma vez por ano”* (E. 02); *“Poderia divulgar mais para quem não fez o curso fazer. Pois ainda tem muita gente que trabalha com a roupa suja, com falta de higiene”* (E. 08); *“A Prefeitura poderia*

*agir de forma que as outras pessoas façam o curso” (E. 26); “Todo ano deveria ser feito uma reciclagem. Estamos vivendo num mundo onde há um crescimento da tecnologia. É necessário saber o que mudou” (E. 35); “Poderia ser feito mais na prática. Como são bem importantes, deveria ter salas para a prática do manipulador. Usar a experiência do próprio manipulador. Seria bom para ambos” (E. 36); “O curso poderia ser mais simplificado no entendimento. Uma linguagem mais simples” (E.38);*

**Dificuldade em responder o questionário.** Somente 01 (um) entrevistado sentiu dificuldades em responder o questionário, referindo-se às questões de significado das palavras domissanitário, intoxicação alimentar e características organolépticas (E. 48).

As questões aqui observadas reforçam a importância do “Curso Básico em Higiene para Manipuladores de Alimentos” como ação educativa da VISA/RJ para a promoção e prevenção da saúde da população. Entretanto apontam deficiências que merecem ser estudadas a partir do próprio espaço de aprendizagem, de modo a melhorar a qualidade do curso, conseqüentemente, a sua eficácia, descobrindo assim, que cada ser humano por menor que seja, independente da cor, da raça, do sexo, tem sempre algo a ensinar e a aprender, basta estarmos atentos a esses ensinamentos, por isso, de forma a verificar na prática o que nos diz GRAMSCI, destacamos a sua fala (1989):

***“(...) todo professor é sempre aluno e todo aluno professor”***

## CAPÍTULO 5

### CONCLUSÃO

O contexto histórico da relação Educação e Saúde aponta as práticas educativas como instrumentos de transformação social, não somente a educação formal, mas toda a ação educativa que propicie a reformulação de hábitos, aceitação de novos valores e que estimule a participação ativa do sujeito na sociedade.

As ações pedagógicas de educação sanitária visam propiciar aos grupos o mais alto grau de saúde, bem como permitir melhor qualidade de vida, entretanto, para que ocorra uma transformação no processo de conscientização, em relação aos hábitos e costumes dos manipuladores de alimentos, como forma de prevenção e promoção da saúde, devemos encarar o sistema público implícito no espaço dos cursos para manipuladores de alimentos como fato político onde o comprometimento político deve ser expandido a todos os envolvidos. Entretanto, nenhuma prática de transformação está livre de resistências muitas vezes apresentadas através da figura do próprio aluno, que continua a manter seus hábitos e costumes antigos, o que freqüentemente causa sérios agravos à saúde dos consumidores. Por outro lado, observamos a resistência do professor quando este não se conscientiza como agente de transformação, no que tange à necessidade de se aprofundar mais para responder aos questionamentos a respeito da sua prática docente e se responsabilizar verdadeiramente pelo desenvolvimento dos seus alunos.

Contudo, o pouco aperfeiçoamento do professor, nesta atuação específica, não se dá apenas por sua vontade. Na maioria das vezes, são profissionais oriundos de outras áreas que até mesmo pela sua profissão não percebem o "Curso de

Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos” como uma prática educativa e sim uma ação técnica da Vigilância Sanitária. Esta falta de interesse também, pode está associado à falta de uniformidade do próprio curso e suas conseqüências. Neste sentido, a Vigilância Sanitária poderia oferecer condições aos professores para que eles pudessem se aprimorar dentro do próprio espaço do curso, se tornado assim cada vez mais comprometidos com seus alunos, estimulando o sucesso dos mesmos e encarando-os como cidadãos. Pois na concepção de uma educação mais comprometida com a transformação não se pode considerar importante apenas o aprender, mas sim o “aprender a aprender”, o professor deverá agir como um estimulador e orientador da aprendizagem, fazendo com que os conteúdos expostos sejam aplicados em conjunto com a metodologia adequada e que estimule o interesse do aluno.

O tempo de permanência no espaço do curso deve ser “usado” para uma melhor interação do trabalho de alunos e professores, a fim de que se possa ter uma vivência voltada para a reflexão e o fazer coletivo, das experiências destes sujeitos, contribuindo assim, para a construção de uma consciência que visa à transformação.

Os resultados deste estudo traçam o perfil de um manipulador que entende a importância do “Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos” para a sua vida profissional, no que diz respeito à importância de hábitos e costumes na manipulação dos alimentos. Por outro lado, poucos possuem real consciência desta importância para a promoção e prevenção da saúde, a partir do seu cotidiano.

Percebemos a necessidade de encontrar fins mais práticos às questões de conteúdo ministrados nos cursos, visando estreitar a relação da teoria-prática com a realidade do manipulador.

A partir da Lei 1662/91, ocorreram mudanças significativas no desenvolvimento das ações educativas da VISA/RJ, porém, os resultados deste trabalho apontam a necessidade de uma avaliação que comporte toda a estrutura do curso, desde sua organização física, profissional, e principalmente, os aspectos pedagógicos.

Outra questão que merece maior atenção da VISA/RJ é referente à divulgação do curso frente aos estabelecimentos, visto que, muitos manipuladores ainda desconhecem a obrigatoriedade de frequência do curso e existência da própria lei. Os componentes de comunicação e educação em saúde, neste sentido, passam a ganhar valor qualitativo para as práticas sociais.

Acreditamos ser possível através da educação “pedagogizar” as ações da Vigilância Sanitária, se ação integrada da Educação e da Saúde for pensada como um “processo” capaz de desenvolver nas pessoas a consciência crítica das causas reais dos seus problemas, criando um sentimento para que possam atuar no sentido de mudança.

Torna-se difícil afirmar se os materiais utilizados no “Curso Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos” atendem aos objetivos a que se propõem, tomamos o exemplo do próprio manual, uma vez que apresenta conceitos distantes da realidade do manipulador, e essa situação se agrava ainda mais, quando relacionamos o nível de escolaridade dos entrevistados.

Entretanto, ressaltamos que todos os registros apresentados neste estudo sejam encarados como sugestões para uma avaliação mais apurada do “Curso Básico em Higiene para Manipuladores de Alimentos” a fim de melhorar a sua eficácia quanto à ação educativa da VISA/RJ para a promoção da saúde da

população, ou seja, são registros que possuem lacunas, mas que podem ser preenchidas com estudos posteriores.

Frente a todo o exposto, consideramos ser fundamental que profissionais da Educação e da Saúde com uma percepção mais crítica das questões aqui expostas se unam em um trabalho conjunto para a construção de um corpo específico de conhecimentos, que tenha como objetivo principal uma prática educativa eficaz para a promoção e prevenção da saúde.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Lei no 8.080, de 19 de setembro de 1990. Institui o Sistema Único de Saúde. *Diário oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 20 de set. 1990. Seção 1, pt. 1, p. 18055-9.
- BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 1988. Título VIII, cap.II, seção II, p. 36-37.
- CARVALHO, A. S. *Metodologia da entrevista: uma abordagem fenomenológica*. Rio de Janeiro: Agir, 1987.
- CELESTINO, Jussara Garcia. *Instituição de um valor: a saúde na escola*. Rio de Janeiro, 1998. Dissertação (Mestrado) – Universidade do Rio de Janeiro, Centro de Ciências Humanas, Mestrado em Memória Social e Documento. Rio de Janeiro, 1998.
- CHALITA, Gabriel. *Os dez mandamentos da ética*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2003.
- COLLARES, Cecília Azevedo Lima e MOYSÉS, Maria Aparecida Affonso. Educação ou saúde? Educação x saúde ? Educação e saúde! *Cadernos Cedes*, São Paulo, n.15, p. 7-16, 1986.
- COLLARES, Cecília; MOYSES, Maria Aparecida. *Preconceitos no cotidiano escolar:: ensino e medicalização*. Campinas: Cortez/ UNICAMP, 1996.
- COMERCIANTES do Centro de Tradições Nordestinas podem fazer curso. Disponível em:  
[http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1294501-295000/1294896/1294896\\_1.xml](http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1294501-295000/1294896/1294896_1.xml)  
Acesso em: 06 jan. 2005.
- COSTA, Nilson do Rosário. Estado, educação e saúde: a higiene da vida cotidiana. *Cadernos Cedes*, São Paulo, n. 4, 1985.

ELZÁRIO JÚNIOR; PORTO, Elizabeth. *Feira de São Cristóvão: patrimônio cultural, histórico e artístico*. Rio de Janeiro, 2003. Disponível em: <<http://www.ivt-rj.net/caderno/anteriores/5/feira/feiradesaocristovao.pdf>>. Acesso em: 08 jan. 2005.

FEIRA de São Cristóvão será fiscalizada neste sábado. Disponível em: <[http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1279501-1280000/1279864/1279864\\_1.xml](http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1279501-1280000/1279864/1279864_1.xml)>  
Acesso em: 11 jan. 2005

UMA FEIRA dentro do Pavilhão Nordestino. Disponível em:  
[http://www.ocaixote.com.br/caixote14/cx\\_trivia\\_feira.html](http://www.ocaixote.com.br/caixote14/cx_trivia_feira.html) Acesso em: 03 jan. 2005.

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. *Sobre educação: diálogos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. v.2

GADOTTI, Moacir. Aprender, ensinar: um olhar sobre Paulo Freire. *Abceducatio*, São Paulo, v.3, n.13, 2002.

GALLO, Silvio. A Educação integral numa perspectiva anarquista. In: *Educação Brasileira E(M) Tempo Integral*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002. p. 13-42.

GÓES, J.A. W.;SATO, D.M.N.;VELOSO, I.S.; SANTOS, J.M. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. *Higiene Alimentar*, v.15, n.82, mar. 2001.

MANACORDA, Mario Alighiero. A educação na Grécia. In: MANACORDA, Mario Alighiero. *História da Educação*. São Paulo: Cortez, 1997.

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. *Técnicas de pesquisa*. São Paulo: Atlas, 2002. p.62.

MELO, Joaquim Alberto Cardoso de. Educação sanitária: uma visão crítica. *Cadernos Cedes*, São Paulo, n.4, p. 28-43, 1987.

MINAYO, M.C.S. *O Desafio do conhecimento: metodologia de pesquisa social (qualitativa) em saúde*. Tese (Doutorado) – Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública. Rio de Janeiro, 1989.

MINAYO, Cecília de Souza. *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis, RJ. Vozes, 1994.

E O NORDESTE se encontra em São Cristóvão. *A Nova Democracia*, v. 1, n. 6, jan. Disponível em: < [http://www.anovademocracia.com.br/26\\_01.htm](http://www.anovademocracia.com.br/26_01.htm) >. Acesso em: 07 jan. 2005.

PILETTI, C. *Didática geral*. São Paulo: Ática, 2003.

PORTOCARRERO, Vera. Foucault: a história dos saberes e das práticas. In: \_\_\_\_\_ . *Filosofia, história e sociologias das ciências: abordagens contemporâneas*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1994.

PROGRAMA Municipal de Vigilância e Fiscalização Sanitária. Rio de Janeiro: SMS, 1987. (Departamento Geral de Controle de Zoonoses Vigilância e Fiscalização Sanitária).

RICCIO, M.C.Q.; DUARTE, M. G. A Vigilância sanitária do Estado da Bahia na busca da garantia do direito a saúde. *Divulgação em saúde para debate*, n. 25 nov. 2001.

ROZENFELD, Suely (Org.). *Fundamentos da Vigilância Sanitária*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2000. 301p.

SANTOS, Saionara da Graça Freitas dos. *Treinando manipuladores de alimentos*. São Paulo: Varela, 1999.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves. *Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos*. 4.ed. rev. ampl. São Paulo: Varela, 2001. 475p.

SILVA, Carlos dos Santos. *O fracasso do(a) escola(r): questão de ótica - rompendo o ciclo fechado de educação e saúde com a anamnese*. Rio de Janeiro, 1991. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal Fluminense, Faculdade de Medicina. Rio de Janeiro, 1991.

SOUZA, S.S.; PELICIONI, M.C.F.; PEREIRA, I.M.T.B. A Vigilância sanitária de alimentos como instrumento de promoção a saúde: relato de experiência de educação em saúde para o comércio varejista de alimentos e a construção de um projeto de parceria . *Higiene Alimentar*, v.17, n.113, out. 2002.

TRIVINOS, Augusto N. S. *Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação*. São Paulo: Atlas, 1987.

VALENTE. D. A Vigilância Sanitária e as políticas de saúde: de que forma as políticas de saúde influenciam as ações de Vigilância Sanitária? *Revista Higiene Alimentar*, v. 15, n. 87, p 15-18, ago. 2001.

VIGILÂNCIA Sanitária inicia vistorias mensais em estabelecimentos comerciais.

Disponível em:

[http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1685501-1686000/1685697/1685697\\_1.xml](http://ultimosegundo.ig.com.br/materias/odia/1685501-1686000/1685697/1685697_1.xml)

Acesso em: 08 jan. 2005.

WILKE, Valéria. Poder e saber. In: WILKE, Valéria, et al. *Fundamentos da educação 1 para licenciatura: módulo 3*. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2004.

WILKE, Valéria Cristina Lopes. *Poder e saber*. versão final. (Pedagogia; Fundamentos I; aula 15).

# ANEXO 1



UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
ESCOLA DE EDUCAÇÃO

**PESQUISA PARA O MANIPULADOR:** CURSO NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

**FINALIDADE:** ESTE QUESTIONÁRIO FAZ PARTE DE UMA MONOGRAFIA DE CONCLUSÃO DE CURSO DA ÁREA DE PEDAGOGIA. E TEM POR OBJETIVO AVALIAR O ENTENDIMENTO QUANTO À IMPORTÂNCIA DO CURSO BÁSICO DE NOÇÕES DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS, EM ESTABELECIMENTOS DO TIPO RESTAURANTE E SIMILARES.

**DATA:** \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**LOCAL:** \_\_\_\_\_

1. GÊNERO: M  F

2. IDADE: \_\_\_\_\_

3. ESCOLARIDADE

ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO ( )      ENSINO FUNDAMENTAL COMPLETO ( )

NÍVEL MÉDIO INCOMPLETO ( )      NÍVEL MÉDIO COMPLETO ( )

NÍVEL SUPERIOR INCOMPLETO ( )      NÍVEL SUPERIOR COMPLETO ( )

4. BAIRRO EM QUE RESIDE: \_\_\_\_\_

5. PROFISSÃO? \_\_\_\_\_

6. EM QUE TIPO DE ESTABELECIMENTO VOCÊ TRABALHA?

RESTAURANTE ( )

LANCHONETE ( )

AMBULANTES ( )

PADARIA ( )

SUPERMERCADO ( )

AÇOUGUE ( )

OUTRO: \_\_\_\_\_

7. VOCÊ JÁ FEZ O CURSO DE NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS?

SIM

NÃO

8. ONDE VOCÊ FEZ O CURSO? \_\_\_\_\_

9. QUANDO VOCÊ FEZ O CURSO? \_\_\_\_\_

10. PORQUE VOCÊ FEZ O CURSO?

MEU PATRÃO OBRIGOU ( )

FEZ PORQUE TODO MUNDO FEZ ( )

TEM A LEI QUE OBRIGA ( )

INTERESSE PRÓPRIO ( )

OUTROS: \_\_\_\_\_

11. FREQUENTOU TODO O CURSO DE NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS?

SIM  NÃO

12. QUAL FOI A CARGA HORÁRIA DO CURSO?

MENOS DE QUATRO HORAS ( )

QUATRO HORAS ( )

OITO HORAS ( )

13. SABE DA OBRIGATORIEDADE QUANTO A FREQUÊNCIA AO CURSO DE HIGIENE DE ALIMENTOS PARA PESSOAS QUE TRABALHAM COM ALIMENTOS?

SIM  NÃO

14. RECEBEU DOCUMENTO COMPROBATÓRIO APÓS A CONCLUSÃO DO CURSO?

SIM  NÃO

15. EM QUANTOS DIAS VOCÊ FEZ O CURSO?

UMA VEZ ( )

DUAS VEZES ( )

TRÊS OU MAIS VEZES ( )

16. VOCÊ ACHA QUE MELHOROU A QUALIDADE DA AULA, DE UM DIA PARA O OUTRO?

SIM

POR QUE? \_\_\_\_\_

NÃO

\_\_\_\_\_

17. O QUE VOCÊ ACHOU DO CURSO? (JUSTIFICAR OS QUE RESPONDERAM RUIM)

RUIM ( ) POR QUE? \_\_\_\_\_

BOM ( ) \_\_\_\_\_

MUITO BOM ( )

18. CONSEGUIU ENTENDER/COMPREENDER OS ASSUNTOS ABORDADOS NO CURSO?

SIM  NÃO

19. O QUE VOCÊ NÃO ENTENDEU/COMPREENDEU?

---

---

20. SENTIU ALGUMA DIFICULDADE DURANTE O CURSO?

SIM  NÃO

21. QUAL (IS)?

---

---

22. O QUE VOCÊ ACHOU DO MATERIAL DIDÁTICO UTILIZADO NO CURSO? (QUADRO, PROJEÇÃO)

RUIM ( ) POR QUE? \_\_\_\_\_

BOM ( )

MUITO BOM ( )

23. QUANTO AOS PROFESSORES:

RUIM ( )

BOM ( )

MUITO BOM ( )

POR QUE? \_\_\_\_\_

---

24. QUANTO AO LOCAL ONDE FOI REALIZADO O CURSO (SALA DE AULA/AUDITÓRIO)

RUIM ( ) POR QUE? \_\_\_\_\_

BOM ( )

MUITO BOM ( )

25. VOCÊ LEU O MANUAL DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

SIM ( )

PARCIALMENTE ( )

NÃO ( ) PORQUE? \_\_\_\_\_

---

26. ONDE FOI FEITA A LEITURA DO MANUAL?

DURANTE O CURSO ( )

EM CASA ( )

NO TRABALHO ( )

27. VOCÊ COMPREENDEU TUDO QUE ESTAVA ESCRITO NO MANUAL?

SIM ( ) NÃO ( ) POR QUE? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

28. VOCÊ SABE O SIGNIFICADO DE DOMISSANITÁRIO? (NO CASO DE TER RESPONDIDO SIM NA PERGUNTA ANTERIOR)

SIM  NÃO  O QUE É? \_\_\_\_\_

29. VOCÊ SABE O QUE QUER DIZER INTOXICAÇÃO ALIMENTAR? (NO CASO DE TER RESPONDIDO SIM A PERGUNTA 27)

SIM  NÃO  O QUE É? \_\_\_\_\_

30. E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS?

SIM  NÃO  O QUE É? \_\_\_\_\_

31. O QUE VOCÊ APRENDEU NO CURSO?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

32. O CURSO DE NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS CONTRIBUIU PARA A SUA VIDA PROFISSIONAL?

SIM  POR QUE? \_\_\_\_\_

NÃO  POR QUE? \_\_\_\_\_

33. VOCÊ SABE DE QUE A MANIPULAÇÃO INADEQUADA DOS ALIMENTOS PODE CONTAMINAR UMA PESSOA?

SIM  NÃO

34. TEM ALGUMA SUGESTÃO OU COMENTÁRIO SOBRE O CURSO?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

35. ENCONTROU ALGUMA DIFICULDADE EM RESPONDER ESTE QUESTIONÁRIO?

SIM  QUAL? \_\_\_\_\_

NÃO  \_\_\_\_\_

## ANEXO 2



**UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
ESCOLA DE EDUCAÇÃO**

### **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Você está sendo convidado para participar da pesquisa "Avaliação quanto ao entendimento da importância do Curso Básico de Noções de Higiene para Manipuladores de Alimentos", a qual tem por objetivo avaliar a importância dos Cursos Básicos em Higiene para Manipuladores de Alimentos, como fator de promoção à saúde nas atividades desenvolvidas pela VISA/RJ.

Você foi selecionado por meio de sorteio entre os manipuladores de alimentos presentes no curso mencionado e sua participação não é obrigatória. A qualquer momento você pode desistir de participar e retirar o seu consentimento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação com o pesquisador.

Sua participação nesta pesquisa consistirá em ser entrevistado por pesquisador(a) autorizado(a), durante cerca de 15 minutos, fornecendo informações sobre seu entendimento em relação ao curso.

Não há nenhum risco relacionado com sua participação e não será necessária a realização de nenhum exame físico ou de laboratório.

Os benefícios relacionados com a sua participação serão referentes a conscientização dos hábitos de higiene na manipulação de alimentos para a promoção e conservação da saúde.

As informações obtidas por meio dessa pesquisa serão confidenciais e asseguramos o sigilo sobre sua participação. Os dados não serão divulgados de forma a possibilitar a sua identificação.

Você receberá uma cópia deste termo e poderá tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação, agora ou a qualquer momento, com o pesquisador principal, através do telefone 3865-5112 ou através do e-mail [simone\\_amaral@hotmail.com](mailto:simone_amaral@hotmail.com).

Declaro que entendi os objetivos, riscos e benefícios de minha participação na pesquisa e concordo em participar.

---

**Entrevistado**

---

**Simone Nascimento Teixeira Amaral  
Pesquisadora-UNIRIO**



UNIRIO

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS

ESCOLA DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE DIDÁTICA

DISCIPLINA : MONOGRAFIA II

ALUNO(A) : SIMONE NASCIMENTO TEIXEIRA AMARAL

TÍTULO DO TRABALHO MONOGRÁFICO : A PRÁTICA EDUCATIVA  
NA AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO ... NORDESTINAS

ORIENTADOR : DAYSE MARTINS HORA E RINALDINI C. PHILLIPO  
TANCLEDI

FICHA DE AVALIAÇÃO FINAL

Primeiro avaliador :-

Professor convidado: SANDRA ALBERNAZ MEDEIROS

Nota : 9,5 (noze e meio)

Considerações:

Monografia densa onde a autora demonstra seu grande envolvimento com a temática escolhida, por sinal, muito interessante e, que nos apresenta a um campo que abre muitas perspectivas p/ a pesquisa em Educação. Sugiro que: 1. a autora, num próximo trabalho, reveja a introdução e objetivos que ficaram um pouco confusos; 2. aprofunde a discussão sobre educação de adultos, que se perdeu ao longo do texto.

Parabéns,

*Sandra Medeiros*

Segundo avaliador :

Professor orientador : DAYSE MARTINS HORA

Nota: 9,5 (nove e meio)

Considerações:

A aluna se empenhou bastante, entretanto a carência de tempo impediu melhor aproveitamento no trabalho. Contudo, deve-se registrar que a aluna pode e deve continuar suas atividades de pesquisa, tentando lançar-se em novos nós: uma pós-graduação.

Dayse Martins Hora

Terceiro avaliador :

Professor da disciplina Monografia II: LIGIA MARTHA COELHO

Nota : 10,0

Considerações:

Trabalho dentro das normas da ABNT.

**RESULTADO FINAL**

Avaliador 1	Avaliador 2	Avaliador 3	Pontos	Nota final
9,5	9,5	10,0	29,0	9,7

Rio de Janeiro, L. Coelho