**A MONITORIA DE HIGIENE E LEGISLAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

Albert Einstein Mathias de Medeiros Teodosio - Bolsista

[**Fabíola Fonseca Ângelo**](http://www.ctdr.ufpb.br/portal/index.php/dta/professores/79-cursos/172-profa-dra-fabiola-fonseca-angelo) **–** Professora orientadora

Centro de tecnologia e Desenvolvimento Regional, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Curso de graduação em Tecnologia de Alimentos.

**RESUMO**

Esse trabalho tem por finalidade relatar a experiência da monitoria de higiene e legislação de alimentos nos semestres de 2012.2 e 2013.1. Esta disciplina integra a grade curricular do curso de tecnologia de alimentos da UFPB e possui um componente teórico com aulas expositivas e utilização de recursos audiovisuais além de atividades práticas com realização de análises microbiológicas para o controle higiênico sanitário dos alimentos. O envolvimento dos alunos com as atividades realizadas lhes proporcionará meios de interferir de maneira eficaz na conservação dos alimentos e na avaliação de sua qualidade higiênico-sanitária, percebendo a importante associação entre estes fatores e a promoção á saúde das pessoas.

Palavras-chave: monitoria, higiene e legislação.

**INTRODUÇÃO**

O presente relatório descreve o desenvolvimento do processo educacional no primeiro e segundo semestre de monitoria. Indicando as características dos alunos, e buscando apresentar algumas possíveis soluções para os problemas vivenciados durante as etapas da monitoria, sendo voltada especialmente para o acompanhamento extra dos estudantes, buscando auxiliá-los na aprendizagem dos conteúdos em sala de aula.

O trabalho da monitoria pretende contribuir com o desenvolvimento da competência pedagógica e auxiliar os acadêmicos na apreensão e produção do conhecimento e que apesar de algumas peculiaridades encontradas aqui e ali, o trabalho de monitoria é compreendido como uma atividade formativa de ensino que entre outros objetivos, pretende: contribuir para o desenvolvimento da competência pedagógica; auxiliar os acadêmicos na apreensão e produção do conhecimento; possibilitar ao acadêmico-monitor certa experiência com a orientação do processo de ensino-aprendizagem (SCHNEIDER, 2006).

A disciplina curricular Higiene e Legislação, do Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos mantém estrita relação com o controle de qualidade dos alimentos, devido a exigência por qualidade, cada vez mais rigorosa por parte dos consumidores, exigindo dos estabelecimentos produtores de alimentos práticas adequadas de higiene na produção, preparação e comercialização de alimentos. Dessa maneira a monitoria pretende ajudar os alunos a enfatizar os principais aspectos necessários para o fornecimento de alimentos seguros e apreciáveis ao consumidor.

De acordo com Germano e Germano (2008), citam que todos os setores de produção de alimentos enfrentam o desafio da qualidade de seus produtos e a utilização de cuidados rigorosos com a higienização, seguido de normas adequadas para o controle e a qualidade oferecem um menor risco à saúde do consumidor, além de respeitar as normas e padrões microbiológicos da legislação vigente.

A contaminação dos alimentos ocorre devido às matérias-primas contaminadas e às praticas inadequadas de manipulação. Isso pode ocorrer tanto no recebimento, durante o processamento, bem como na sua distribuição. Em todo o processo, os alimentos se encontram em condições favoráveis para o desenvolvimento dos microrganismos. A higiene engloba os aspectos e as condições sanitárias dos alimentos para prevenir surto de endemias ou aparecimento de casos isolados de moléstias ocasionadas por um alimento inadequado para o consumo humano (CARVALHO, 1999). Neste sentido se alimentar bem não é apenas consumir uma comida gostosa, mas também uma comida segura do ponto de vista higiênico (SILVA JÚNIOR, 2002).

O objetivo deste trabalho foi o aprimoramento do monitor e o aprendizado dos discentes, proporcionando a compreender os conceitos fundamentais em legislação e higiene das relações entre o ambiente humano, a qualidade dos alimentos e saúde dos consumidores assim como sua importância e aplicabilidade na indústria de alimentos. Compreendendo as boas práticas de manipulação, processamento e os padrões de procedimentos operacionais de sanitização, bem como a análise de perigos e pontos críticos de contaminação para a melhoria da qualidade dos alimentos nos serviços de alimentação. Conhecendo as patologias transmitidas por alimentos, sua casuística, epidemiologia e medidas de controle.

**METODOLOGIA**

O trabalho de monitoria foi desenvolvido em duas turmas no turno vespertino compreendendo a disciplina de Higiene e Legislação, perfazendo um total de 57 alunos. As atividades desenvolvidas durante cada semestre foram desenvolvidas em sala de aula, tendo o auxilio do monitor com apoio aos estudantes nas dúvidas sobre os conteúdos aplicados em sala de aula, na organização de seminários, indicação de leituras, bem como a organização do espaço da sala de aula.

Nesta disciplina os alunos estudaram os conceitos básicos de limpeza e a importância do pH no processo de higienização, no qual foram demonstrados todas as etapas do processo de higienização, os produtos usados, os tipos de sujidades mais encontrados e os métodos de limpeza mais utilizados. A segunda etapa do processo de higienização é a desinfecção e sanitização nas unidades industriais, além de conhecerem as características e indicações de cada desinfetante e sanitizante no qual aprenderam a calcular a diluição do cloro usado nos procedimentos dentro da empresa.

Aprenderam sobre a formação de biofilmes na indústria de alimentos, suas características, benefícios e prejuízos que possam vir a causar, assim como sua possível remoção para obter um produto alimentício com qualidade e segurança. As suas atividades podem ser classificadas em duas grandes categorias: as benéficas, conduzindo a transformações de valor positivo, e as prejudiciais, responsáveis por processos que devem ser evitados devido a suas consequências negativas (CAPELLETTI, 2006).

Compreenderam sobre a importância da água no processo produtivo, vendo sua utilização na indústria por duas etapas: na primeira etapa a água é destinada como matéria-prima de produção no uso do processo fabril; e na segunda etapa foram abordados os problemas da água na pós-utilização, que consequentemente será descartada nos sistemas públicos de abastecimento urbano. Demonstrou-se que a rotulagem vem sendo elementos essenciais de comunicação entre produtos e consumidores, contendo suas informações claras ao cliente e a importância do conhecimento da legislação e sua aplicação nas diversas áreas da higiene para atender as exigências da vigilância sanitária federal, estadual e municipal.

**RESULTADOS**

A monitoria foi de grande valia para que os alunos praticassem as teorias vistas em sala com a professora, dessa forma acabavam aprendendo o conteúdo mais facilmente e conseguiam acompanhar o andamento da disciplina sem maiores problemas. Os ensinamentos adquiridos junto ao professor e os alunos despertam e reforça a vocação de ser professor, como também a possibilidade de buscar novas metodologias. A monitoria é um espaço de reflexão e ação do fazer docente. A experiência foi positiva, adquiri novos conhecimentos, compromisso, pois a monitoria é uma atividade formativa.

**CONCLUSÃO**

A higiene e legislação dos alimentos fundamenta-se em vários conhecimentos úteis ao aluno em sua vida acadêmica, pois temas como fatores de limpeza e sanitização de alimentos, avaliação microbiológica de superfícies, qualidade da água de uso industrial, biofilmes na indústria de alimentos, rotulagem de alimentos e as leis que fazem a legislação da vigilância sanitária. A monitoria contribuiu o envolvimento dos alunos com conteúdo e prática dessa disciplina, na avaliação das condições higiênico-sanitária de uma indústria, percebendo a importância de manter as boas práticas de fabricação com o objetivo de produzir um alimento seguro e livre de contaminações. Para o monitor a higiene e legislação dos alimentos acrescenta e enriquece o trabalho como profissional.

**REFERÊNCIAS:**

CAPELLETTI, R. V. **Avaliação da atividade de biocidas em biofilmes formados a partir de fluido de corte utilizado na usinagem de metais**. 2006. 81f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Química) – Faculdade de Engenharia Química, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

CARVALHO, M. C. Controle Sanitário de alimentos. In: GOUVEIA, E. C. Nutrição, Saúde e Comunidade, 2ªed. Rio de Janeiro. Editora Revinter, 1999.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO. M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 2ªed. São Paulo: Livraria Varela, 2008.

SCHNEIDER, M.S.P.S. Monitoria: instrumento para trabalhar com a diversidade de conhecimento em sala de aula. **Revista Eletrônica Espaço Acadêmico**, v. Mensal, p. 65, 2006. SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos. 5ªed. São Paulo. Livraria Varela, 2002.