

HIGIENE NO AMBIENTE DE TRABALHO COMO BASE PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

FIGUEIREDO, Vanda Maria de Aquino¹

RODRIGUES Thiane de Lima¹

MENDONÇA, Rejane Maria Nunes²

SILVA, Rosana Sousa³

SILVA, Rejane Maria Nunes²

CCA /DCFS/ PROBEX

RESUMO

As feiras-livres são uma prática muito antiga, costume que pode ser notado desde quando os portugueses desembarcaram no Brasil pela primeira vez, e iniciaram a prática de troca de mercadorias com os índios. Desde então a prática tem se aperfeiçoado e a feira-livre, principalmente nas cidades de interior, se tornaram a maior forma de comércio, quando não a única, existente na cidade. Por ser a principal porta de saída de alimentos como frutas e hortaliças, é necessário que se tenha uma maior preocupação com a higiene desses locais. Esse trabalho teve como objetivo capacitar as feirantes com intuito de promover a melhora da higiene no ambiente da feira livre do município de Areia, cidade localizada na micro região serrana do brejo paraibano. Para tanto, foram realizadas inicialmente reuniões semanais com a equipe organizadora e ministrado curso de forma dinâmica utilizando Clip-Chart na própria feira. As oficinas foram feitas em forma de mini-cursos, pequenos treinamentos sobre higiene do ambiente de trabalho. A transmissão do conhecimento foi feita através de conversas e de material gráfico. Também houve a distribuição de kits de higiene, que continham materiais básicos para a higiene do ambiente e pessoal. Os feirantes se mostraram animados com o trabalho e notou-se que apesar de não possuir conhecimentos específicos sobre as questões a cerca da higiene muitos possuíam interesse e vontade de melhorar suas condições de trabalho, o que foi comprovado logo nas primeiras semanas do projeto com a mudança de certos hábitos.

PALAVRAS-CHAVE: Higiene, treinamento, feirantes.

INTRODUÇÃO

A feira livre, desde a idade média vem se demonstrando como uma importante forma de comercialização de produtos principalmente aqueles produzidos pelos pequenos agricultores e artesãos. Segundo Gomes et al. (2013), as feiras livres podem ser consideradas como artefatos culturais que resistiram ao tempo, no entanto estas necessitam de aprimoramento nos métodos de comercialização e manipulação dos produtos.

Apesar da modernização, e do crescimento no número de hiper e supermercados, as feiras continuam tendo ainda um grande número de clientes. Segundo Coutinho (2006) a feira recebe consumidores com variadas capacidades de compra, no entanto, para o consumidor de baixa renda, se intensifica a importância da feira, tanto pelos preços praticados, como pela disponibilidade de produtos populares e pela facilidade de acesso.

¹ Alunos de graduação em Agronomia, Bolsistas PROBEX, CCA/UFPB, Areia - PB. E-mail: vandam.aquino@hotmail.com

² Ph.D., Prof^a Assoc. IV, Lab. Fruticultura, DFCA/CCA/UFPB.

³ Técnico administrativo, III, Lab. Biologia e Tecnologia Pós-Colheita, DCFS/CCA/UFPB.

No Brasil, as feiras-livres são uma das mais antigas formas de varejo onde estas apresentam um papel importante na venda de produtos, principalmente de frutas,

A maioria das frutas e hortaliças é comercializada em feiras livres, que nas cidades do interior do Nordeste, representam uma das principais atividades de comercialização de produtos alimentícios. Infelizmente nestes locais, não existem o controle sanitário e por estes produtos serem altamente perecíveis são facilmente contaminados, sendo eu estas contaminações podem ter sua origem no manuseio incorreto dos produtos, práticas deficientes de higiene dos comerciantes e inadequação do local de venda que geralmente não possuem a mínima condição higiênica, como também por parte de procedimentos inapropriados dos consumidores (SILVA et al, 2006).

Como forma de atuar nestes problemas é necessário planejar ações efetivas e sustentáveis dentro da abrangência deste setor da sociedade.

Diante da importância das feiras e da influência na qualidade de vida que os alimentos disponibilizados nelas desempenham, o presente trabalho teve como objetivo levar melhorias no que tange a Higiene no ambiente do trabalho na feira livre da cidade de Areia – Paraíba.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi iniciado com reuniões da Equipe organizadora do projeto, onde eram discutidas ideias sobre a implantação de treinamentos através na utilização de metodologias inovadoras e de amplo alcance para pessoal com o nível de escolaridade baixo, a exemplo dos feirantes, de modo que garantisse uma absorção eficiente dos conteúdos por este público alvo. Portanto, para garantir a participação, a utilização do local de trabalho com laboratório e exemplificação na realização das atividades de rotina, foi adotada a metodologia de “Flip-Chart” para a melhor realização do mesmo e maneiras para que o aproveitamento por parte dos participantes fosse o maior possível, após a elaboração do planejamento teve início a parte prática do projeto, realizando-se as inscrições dos feirantes e posteriormente as visitas semanais a feira, que tiveram início no dia 4 de outubro. Nas visitas eram realizadas oficinas com os feirantes, fazendo-se uso de recursos gráficos e ilustrativos do tipo “Flip-Chart” em história de quadrinhos e da oralidade compartilhada, na qual o feirante participa ativamente (Figura 1).



Figura 1: Metodologia tipo histórias de quadrinhos em “Flip-Chart” utilizada para aplicação de treinamentos no local de trabalho e estimular a participação nos cursos e oficinas dos feirantes do município de Areia-PB.

Na feira, foram realizadas as seguintes atividades de ações/treinamento:

- Distribuição para os feirantes do kit higiene, contendo luvas, touca, álcool em gel, detergente, água sanitária, pano para limpeza, sacos para lixo e balde, materiais que têm sido repostos a medida que são usados.
- Treinamento sobre: “A higiene no local de trabalho”.
 - Fornecimentos de cartilhas didáticas em seguida à aplicação de cada módulo.
- Divulgação do projeto aos consumidores.
- Visita aos feirantes participantes da feira na X Semana de Agronomia (UFPB/CCA), com distribuição de folders para os feirantes e para os consumidores.

Os cursos foram aplicados de forma dinâmica utilizando Clip-Chart. neste curso sobre “A higiene no local de trabalho” procurou-se ressaltar a importância de manter limpo o ambiente da feira, aconselhando-os a retirar o lixo ao término do trabalho, efetuar a limpeza do equipamento, como barraca e outros instrumentos, e a manter práticas de higiene pessoal, explicando o uso dos produtos do kit de higiene, e salientando que o uso dessas práticas trariam melhorias tanto para saúde e bem estar dos feirantes e dos consumidores, quanto também melhorias para as vendas, visto que assim poderiam aumentar a lucratividade do seu negócio.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos se mostraram bastante satisfatório tanto por parte dos feirantes quanto por parte da comunidade civil, que demonstrou apoio e interesse ao trabalho realizado (Figura 2)



Figura 2: Divulgação do projeto e inscrições para participação dos cursos e oficinas junto aos consumidores.

Por parte dos feirantes foi notável o interesse de alguns em tentar melhorar as condições de trabalho o que é impedido pela falta de conhecimento técnico e orientação. A falta de incentivo repercute na dinâmica dos empreendimentos, com os feirantes trabalhando sem capacitação técnica e gerencial (COUTINHO, 2006).

Os feirantes também se mostraram satisfeitos com o trabalho realizado e estão cada vez mais abertos abertos à mudanças e participativos quanto aos ajustes necessários tanto para a higiene do local como para o manuseio dos seus produtos. Foi reportado pelos feirantes a satisfação e praticidade da metodologia inovativa da realização do curso no próprio ambiente da feira, sem que eles tivessem a necessidade

de se deslocar a outro ponto. Além disso, o fato dos conhecimentos terem sido transferidos de uma forma simples, através de conversas e figuras também fez com que o conteúdo fosse absorvido com mais facilidade (Figura 3)



Figura 3: Cursos Itinerantes sendo oferecidos aos feirantes, sempre nos locais das feiras.

Nesta atual vigência do projeto, após as primeiras visitas e implantação das novas ações já foi notada uma mudança significativa na forma como o feirante reconhece e cuida de seu espaço na feira. A maioria deles, após as primeiras explicações da equipe, passou a questionar as suas próprias práticas utilizadas ao longo do tempo e introduzir mudanças de procedimentos do dia a dia de modo a utilizar práticas simples, tanto de higiene pessoal quanto de limpeza do ambiente, utilizando os itens do kit de higiene fornecido no âmbito do projeto.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir através dos resultados observados que a realização do curso sobre a higiene do ambiente de trabalho teve um resultado positivo, pois os feirantes já colocaram em prática as informações transmitidas tornando-se cada vez mais capacitadas para fornecer produtos com qualidade e segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

- GOMES, A. F.; SILVA, J. S. F.; SANTOS, A. A.; SANTANA, W. G. P.; SANTOS, J. A. G. Perfil Socioeconômico de Mulheres Feirantes: um estudo no interior baiano. IN: ENCONTRO DE ADMINISTRAÇÃO POLÍTICA, 4, 2013, Vitória da Conquista. *Anais...* Vitória da Conquista, 2013. p. 1-16.
- COUTINHO, E.P.; NEVES, H.C.N.; NEVES, H. C. N.; SILVA, M. G. Feiras livres do brejo Paraibano: crise e perspectivas. XLIV Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural, Fortaleza, 23 a 27 de Julho de 2006.
- SILVA, R. A. R da.; et al. (2006). **DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES PARA A MELHORIA DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE AREIA**. Disponível em: <<http://www.prac.ufpb.br/anais/IXEnex/extensao/documentos/anais/8.TRABALHO/8C CADCFSPPEX01.pdf>> . Acesso em agosto de 2013.