

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO
MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL EM SAÚDE

Vanessa Souza do Patrocínio

EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:
Um estudo de caso no curso técnico da área da gastronomia no Município do Rio de Janeiro

Orientadora: Prof^a Dra Marise Nogueira Ramos

Rio de Janeiro

2020

Vanessa Souza do Patrocínio

EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

Um estudo de caso no curso técnico da área da gastronomia no Município do Rio de Janeiro

Dissertação apresentada a Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Educação Profissional em Saúde.

Orientadora: Prof^a Dra Marise Nogueira Ramos.

Rio de Janeiro

2020

Catálogo na Fonte

Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio

Biblioteca Emília Bustamante

Marluce Antelo CRB-7 5234

Renata Azeredo CRB-7 5207

P314e Patrocínio, Vanessa Souza do
Educação profissional dos manipuladores de alimentos: um estudo de caso técnico da área de gastronomia do município do Rio de Janeiro / Vanessa Souza do Patrocínio. - Rio de Janeiro, 2020.
185 f.

Orientadora: Marise Nogueira Ramos

Dissertação (Mestrado) - Fundação Oswaldo Cruz, Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Programa de Pós-graduação em Educação Profissional em Saúde, 2020.

1. Educação Profissionalizante. 2. Manipulação de Alimentos. 3. Saúde Pública. I. Ramos, Marise Nogueira. II. Título.

CDD 370.113

Vanessa Souza do Patrocínio

EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

Um estudo de caso no curso técnico da área da gastronomia no Município do Rio de Janeiro

Dissertação apresentada a Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Educação Profissional em Saúde.

Aprovada em 18/12/2020.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Dra Marise Nogueira Ramos

Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/FIOCRUZ (orientadora)

Prof^o Dro Maurício Monken

Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/FIOCRUZ

Prof^a Dra Grácia Maria de Miranda Gondim

Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/FIOCRUZ

Prof^a Dra Viviane Marinho da Costa

Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ

*Dedico este trabalho a todos os irmãos que
ainda não chegaram aqui, mas contribuíram
indiretamente para esse feito.*

AGRADECIMENTOS

À força soberana, consciência infinita, inteligência suprema, que também é chamada de Deus, pela realização desse sonho.

À minha orientadora Prof^a Dra Marise Ramos por ter compartilhado o seu conhecimento comigo, por ter me aceitado como orientanda e, sobretudo, por respeitar integralmente o tema do estudo.

Ao Prof^o Dro Paulo Bruno, um grande amigo, que sempre está disposto a me ajudar com seus conhecimentos e olhar atento.

À Prof^a Dra Grácia Maria Gondim e a Prof^a Dra Viviane Marinho por contribuir com esse estudo ainda quando era um projeto de pesquisa.

Ao Prof^o Carlos Batistella por acreditar no meu projeto de pesquisa.

À Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio por me proporcionar condições financeiras para me dedicar exclusivamente ao mestrado e ao estudo proposto.

À minha Mãe por todo o almoço, café e jantar que fez, pois me proporcionou mais tempo para os estudos.

Ao meu Pai, que mesmo sem ter noção do que consiste um mestrado, ficou feliz com a minha conquista, como a minha mãe, meu irmão e a minha sobrinha.

Aos amigos dessa jornada chamada mestrado, mas, em especial Roberta, Henrique e Elielson.

Ao diretor do Centro Vocacional Tecnológico da Cidade de Deus por autorizar o estudo na instituição, bem como aos professores que participaram, pois foram fundamentais para o resultado dessa pesquisa.

À Micheli, que ocupou o cargo de secretária da pós-graduação, pois, foi uma pessoa muito especial em todo o meu processo como estudante.

Enfim, gratidão a todos aqueles que de forma direta ou indireta, concreta ou subjetiva contribuíram para o início, o desenvolvimento e a conclusão desta dissertação.

Depois de passar por perdas, desafios e contratempos impostos pela vida, concluo mais uma etapa de um sonho sonhado por anos, porque entendi que o caminho dos estudos, ou melhor, da ciência é libertador em todos os sentidos.

Aprendi que para realizar uma pesquisa é preciso “promover o confronto entre os dados, as evidências, as informações coletadas, sobre determinado assunto e o conhecimento teórico acumulado a respeito dele” (Lüdke, 1986, p.1).

Com base nisso, nasceu essa pesquisa, nasceu essa pesquisadora social.

Vanessa Patrocínio.

RESUMO

Observamos no Brasil uma crescente oferta de cursos de gastronomia, de vários níveis de formação, público e privado, concursos de *chefs* de gastronomia, profissionais e amadores, além de programas televisivos, em canais abertos e a cabo, que popularizam e “*glamourizam*” essa profissão. Ministrar aula para essa categoria profissional possibilitou-me um conhecimento empírico acerca dos desafios relacionados às práticas de trabalho do manipulador de alimentos e aos riscos à saúde do consumidor no que se refere ao desenvolvimento de processos de saúde/doença. A ideia de desenvolver esse estudo como tema de uma pesquisa no nível de mestrado teve início numa das aulas de legislação sanitária e manipulação de alimentos que eu ministrava no Curso Técnico em Cozinha no ano de 2012. Sendo assim, o objetivo central desse estudo consistiu na investigação das mediações que orientam a abordagem pedagógica e a assimilação dos conteúdos de boas práticas no curso técnico em cozinha do Centro Vocacional Tecnológico da Cidade de Deus/ Faetec do município do Rio de Janeiro. Trata-se de um estudo de caso de abordagem qualitativa, de natureza aplicada, com objetivo exploratório e desenvolvido a partir da perspectiva teórica e metodológica do materialismo histórico dialético. Buscamos apresentar elementos da realidade material da formação profissional dos manipuladores de alimentos da área da gastronomia e as transformações históricas a partir da dialética. Para isso, trouxemos a história que fundamentou as categorias do referencial teórico do estudo (capítulo 1), o estado da arte das modalidades de formação de manipuladores de alimentos na área da gastronomia e a relação dessa formação com a saúde pública (capítulo 2), o estudo empírico da formação profissional técnica em cozinha (capítulo 3) e a discussão da realidade material da formação profissional (capítulo 4). Em vista dos resultados obtidos nesse estudo as mediações que orientam a abordagem pedagógica e a assimilação dos conteúdos de boas práticas estão pautados em muitos aspectos e, igualmente, podem fragilizar as técnicas que objetivam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e da formação da consciência sanitária do manipulador de alimentos, dentre eles estão: a divisão da carga horária entre os componentes curriculares no curso de formação, o modelo das competências na formação, baixa participação dos professores em cursos de atualizações sobre as boas práticas, a falta de clareza da relação entre a prática dos manipuladores de alimentos com a saúde pública e as influências dos programas televisivos de *chef* na formação do manipulador de alimentos.

Palavras – chave: saúde pública; boas práticas; educação profissional, gastronomia, manipulador de alimentos.

ABSTRACT

In Brazil we observed a growing offer of gastronomy courses, of various levels of training, public and private, competitions of gastronomy chefs, professionals and amateurs, as well as television programs, in open and cable channels, which popularize and "glamorize" this profession. Teaching for this professional category has enabled me to have an empirical knowledge about the challenges related to the work practices of the food handler and the risks to consumer health with regard to the development of health/disease processes. The idea of developing this study as the subject of a research at the master's level began in one of the classes of sanitary legislation and food handling that I taught in the Technical Course in Kitchen in 2012. Thus, the central objective of this study was to investigate the mediations that guide the pedagogical approach and the assimilation of the contents of good practices in the technical course in kitchen of the Technological Vocational Center of the City of God / Faetec of the municipality of Rio de Janeiro. This is a case study of a qualitative approach, of an applied nature, with exploratory objective and developed from the theoretical and methodological perspective of dialectical historical materialism. We seek to present elements of the material reality of the professional training of food handlers in the area of gastronomy and the historical transformations from dialectics. To this end, we brought the story that founded the categories of the theoretical framework of the study (chapter 1), the state of the art of the modalities of formation of food handlers in the area of gastronomy and the relationship of this formation with public health (chapter 2), the empirical study of technical professional training in cooking (chapter 3) and the discussion of the material reality of professional training (chapter 4). In view of the results obtained in this study, the mediations that guide the pedagogical approach and the assimilation of the contents of good practices are based on many aspects that can also weaken the techniques that aim at the hygienic-sanitary quality of food and the formation of the health consciousness of the food handler, among them are: the division of the workload between the curricular components in the training course, the model of skills in training, low participation of teachers in courses of updates on good practices, the lack of clarity of the relationship between the practice of food handlers with public health and the influences of television programs of chef in the training of the food handler.

Keywords: public health; good practices; professional education, gastronomy, food handler.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Normativas que versam sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.	44
Quadro 2 - Normativas referentes às boas práticas para serviços de alimentação	45
Quadro 3 - Normativas referentes à conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.	45
Quadro 4 - Orientações para formulação de guias na perspectiva da nutrição.....	45
Quadro 5 - Principais características presentes no Catalogo Nacional dos Cursos Técnico e no Superior Tecnológico.	61
Quadro 6 - Síntese das Normas associadas ao exercício profissional do curso Técnico em Gastronomia.	62
Quadro 7 - Principais características presentes no curso Bacharelado em Gastronomia da UFRJ.....	64
Quadro 8 - Síntese dos agentes biológicos contaminantes de alimentos.....	76
Quadro 9 - Outros agentes contaminantes de alimentos.....	77
Quadro 10 - Síntese dos conhecimentos mínimos dos manipuladores de alimentos	79
Quadro 11 – Componentes curriculares do curso técnico de nível médio em Cozinha	87
Quadro 12 – Componentes curriculares específicos da área técnica do curso com boas práticas como mote	92
Quadro 13 – Componentes curriculares específicos da área técnica do curso com boas práticas como base	93
Quadro 14 – Componentes curriculares específicos da área técnica do curso de gestão	94
Quadro 15 – Componentes curriculares específicos da área técnica do curso do núcleo comum	95
Quadro 16 – Componente curricular de Higiene e Segurança dos Alimentos	98
Quadro 17 – Componente curricular de Legislação Sanitária.....	101
Quadro 18 – Categoria operacional formulada com base na entrevista com os professores..	110
Quadro 19 – Classificação das CO de acordo com os indicadores	121

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Panorama da formação superior em gastronomia por modalidade	66
Gráfico 2 - Cenário formativo da qualificação profissional em gastronomia no Brasil.....	67
Gráfico 3 - Expansão da graduação em gastronomia no Brasil (2000 – 2020).....	68
Gráfico 4 – Proporção dos componentes curriculares por área	95
Gráfico 5 – Proporcionalidade das categorias dos componentes curriculares no curso técnico em Cozinha.....	96
Gráfico 6 – Porcentagem por categoria	96
Gráfico 7 – Profissionais da área técnica, segundo a declaração de gênero.....	104
Gráfico 8 – Faixa etária dos profissionais	104
Gráfico 9 – Modalidades de formação dos professores do curso técnico	105
Gráfico 10 – Tempo de experiência na formação de manipuladores de alimentos.....	106
Gráfico 11 – Representação gráfica da porcentagem das frequências estabelecidas nas UR de acordo com as CO	119

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Quantitativo das instituições que fornecem ensino superior em gastronomia no Brasil por modalidade.....	65
Tabela 2 - Formas de oferta curso técnico em cozinha oferecido no município do Rio de janeiro	69
Tabela 3 – Frequência e respostas apresentadas pelos professores	107
Tabela 4 – Frequência das UR da CO risco de contaminação.....	114
Tabela 5 – Frequência das UR da CO trabalho do manipulador de alimentos.....	115
Tabela 6 – Frequência das UR da CO que trata da relação entre as práticas de higiene e as aulas	116
Tabela 7 – Frequência das UR da CO aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte.....	117
Tabela 8 – Frequência das UR da CO preocupação com a atuação em face das boas práticas	118
Tabela 9 – Frequência das UR da CO influências dos programas televisivos com a presença de <i>chefs</i>	118

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Cartilha sobre Boas Práticas para serviço de Alimentação.....	48
--	----

LISTA DE SIGLAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APPCC/HACCP – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BDTD – Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações

BPF – Boas Práticas de Fabricação

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CNTC – Catálogo Nacional de Cursos Técnicos

CNST – Catálogo Nacional de Cursos Superiores e Tecnologias

CAAE – Certificado de Apresentação de Apreciação Ética

CBO – Classificação Brasileira de Ocupação

CCAB – Comitê *Codex Alimentarius* do Brasil

CDD – Cidade de Deus

CEE – Conselho Estadual de Educação

CO – Categoria Operacional

CEP – Comitê de Ética em Pesquisa

CVT – Centro Vocacional Tecnológico

DCN – Diretrizes Curriculares Nacionais

DVA – Doença Veiculada por Alimentos

DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos

ENAP – Escola Nacional de Administração Pública

ENSP – Escola Nacional de Saúde Pública

EPT – Educação Profissional e Tecnológica

EPSJV – Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio

EPTNM – Educação Profissional Técnica de Nível

FAETEC – Fundação de Apoio à Escola Técnica

FIC – Cursos de Formação Inicial e Continuada

FIOCRUZ – Fundação Oswaldo Cruz

INEP – Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

LDBN – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional

LOS – Lei Orgânica da Saúde

MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

MTE – Ministério do Trabalho e Emprego

MS – Ministério da Saúde

MEC – Ministério da Educação

OMS – Organização Mundial de Saúde

PLANFOR – Plano Nacional de Educação Profissional

POP – Procedimentos Operacionais Padronizados

PP – Projeto Pedagógico

PROCON – Procuradoria de Proteção e Defesa do Consumidor

RDC – Resolução Diretoria Colegiada

SAF – Sistema Agroflorestal

SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SISTEC – Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica

SUS – Sistema Único de Saúde

TCH – Teoria de Capital Humano

UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro

UFRRJ – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

UNIPLI – Centro Universitário Plínio Leite

UNISOL – Universidade Solidária

UR – Unidade de Registro

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	18
CAPÍTULO 1 – REFERENCIAL TEÓRICO DAS CATEGORIAS QUE FUNDAMENTAM O ESTUDO DE CASO – FORMAÇÃO PROFISSIONAL E HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS.....	23
1.1 CONFIGURAÇÕES DA FORMAÇÃO HUMANA: DA CONCEPÇÃO DUAL DA ESCOLA À QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL COMO RELAÇÃO SOCIAL E DO CAPITAL.....	23
1.1.1 Características conceituais da formação humana: trabalho e educação.....	23
1.1.2 Qualificação como relação social e os alicerces do mercado	27
1.1.3 Relação entre trabalho e educação profissional no capitalismo e suas especificidades....	33
1.1.4 Educação Profissional Técnica de Nível Médio	35
1.2 FUNDAMENTOS DA HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	37
1.2.1 Considerações iniciais	37
1.2.2 Pressupostos da higiene	38
1.2.3 Segurança dos alimentos e o Codex Alimentarius.....	39
1.2.4 Normativas nacionais da segurança dos alimentos.....	42
1.2.5 Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação	46
1.3 A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E A HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS – O TRABALHO COMO PRINCÍPIO EDUCATIVO	49
CAPÍTULO 2 – FORMAÇÃO NA ÁREA DA GASTRONOMIA: UMA CONSTRUÇÃO DO MERCADO OU UMA POSSIBILIDADE DE DIÁLOGO COM O SETOR SAÚDE?	53
2.1 QUALIFICAÇÃO E EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: CONCEITOS E DOCUMENTOS NORMATIVOS	54
2.2 GASTRONOMIA: CONCEITO, ORIGEM E EXPANSÃO.....	57
2.2.1 Formação profissional da área de alimentos na perspectiva da gastronomia nas modalidades técnica, tecnológica e bacharel.....	59
2.2.2 Expansão da formação profissional em gastronomia	65
2.3 A SAÚDE PÚBLICA E A RELAÇÃO COM AS ATRIBUIÇÕES DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.....	69
2.3.1 Manipulador de alimentos	72
2.3.2 Risco sanitário intrínseco à manipulação dos alimentos.....	75
2.3.3 Boas práticas na manipulação de alimentos	77

CAPÍTULO 3 – EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS: UM ESTUDO DE CASO DO CURSO TÉCNICO DA ÁREA DA GASTRONOMIA NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO	84
3.1 ASPÉCTOS ÉTICOS DA PESQUISA	84
3.2 TIPO DE ESTUDO, PERÍODO E LOCAL DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA.....	84
3.2.1 Curso Técnico em Cozinha.....	85
3.3 TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS	87
3.3.1 Análise documental	88
3.3.2 Entrevista semiestruturada e questionário	99
CAPÍTULO 4 – INVESTIGAÇÃO DAS MEDIAÇÕES QUE ORIENTAM A ABORDAGEM PEDAGÓGICA E A ASSIMILAÇÃO DOS CONTEÚDOS DE BOAS PRÁTICAS NO CURSO TÉCNICO EM COZINHA DO CENTRO VOCACIONAL TECNOLÓGICO DA CIDADE DE DEUS/ FAETEC	124
4.1 CONSIDERAÇÕES SOBRE A EPISTEMOLOGIA DO ESTUDO	124
4.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO	126
4.2.1 Aspectos do resultado da análise da proposta curricular e das abordagens metodológicas empregadas no curso de formação relacionadas às boas práticas – componente curricular de higiene e segurança dos alimentos e legislação sanitária	126
4.2.2 Dimensões do resultado da análise do perfil formativo dos professores das disciplinas tecnológicas do curso técnico em cozinha	128
4.2.3 Significação teórico-prático sobre as boas práticas na qualificação profissional, segundo os princípios da saúde pública.....	130
CONSIDERAÇÕES FINAIS	142
REFERÊNCIAS	146
APÊNDICE A - TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL	155
APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO INDIVIDUAL.....	156
APÊNDICE C- QUESTIONÁRIO E ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA PROFESSORES DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA E GASTRONOMIA.....	159
APÊNDICE D - MATRIZ DE CONTIÊNCIA - CATEGORIAS OPERACIONAIS, UNIDADES DE REGISTRO E FREQUÊNCIAS	146
ANEXO A- APROVAÇÃO COMITÊ DE ÉTICA E PESQUISA	180
ANEXO B- DIÁRIO OFICIAL - PORTARIA CURSO TÉCNICO EM COZINHA	185

INTRODUÇÃO

Embora os alimentos sejam, desde os primórdios das civilizações, fundamentais para o surgimento e o posterior desenvolvimento do comércio, o ato de alimentar-se apenas recentemente transformou-se num nicho de mercado em franca expansão. Vivemos, portanto, a era da gastronomia, que vai além da culinária ou o ato de cozinhar, perpassa a história, a evolução da comida nos tempos, tendências e influências de *chefs* e países. Nesse contexto, observamos no Brasil uma crescente oferta de cursos de gastronomia, de vários níveis de formação, público e privado, concursos de *chefs* de gastronomia, profissionais e amadores, além de programas televisivos, em canais abertos e a cabo, que popularizam e “*glamourizam*” essa profissão.

Ministrar aula para essa categoria profissional possibilitou-me um conhecimento empírico acerca dos desafios relacionados às práticas de trabalho do manipulador de alimentos e aos riscos à saúde do consumidor no que se refere ao desenvolvimento de processos de saúde/doença. A ideia de desenvolver esse estudo como tema de uma pesquisa no nível de mestrado teve início numa das aulas de legislação sanitária e manipulação de alimentos que eu ministrava no Curso Técnico em Cozinha no ano de 2012. Porém, as inquietações pertinentes a esse tema foram adquirindo a forma de problemas para a pesquisa ao longo da minha trajetória acadêmica e profissional.

Toda essa trajetória de estudos teve início com a minha primeira formação acadêmica em Economia Doméstica pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) em 2003. Essa formação me proporcionou conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades nas áreas que formam a base da profissão, sendo elas: Saúde, Família e Desenvolvimento Humano; Espaço e Administração Familiar; Alimentação e Nutrição; e Vestuário e Têxtil. Contudo, as primeiras questões que me levaram a aprofundar meus conhecimentos no campo da alimentação surgiram no ano de 2006, ao participar de um estágio de vivência junto aos indígenas da etnia Pataxó de Caraíva, em Porto Seguro, no extremo sul da Bahia.

A experiência, a princípio, seria desenvolvida como um estágio de vivência no qual trabalharíamos o Sistema Agroflorestal (SAF) na comunidade indígena. Mas, ao conhecer a escola da comunidade; a alimentação fornecida aos estudantes, a forma de armazenamento dos insumos alimentares, como se dava a manipulação dos alimentos e a relação entre eles a cultura local, tive inquietações profundas que reverberaram em temas de trabalhos acadêmicos. A princípio num resumo expandido para VI Semana de Extensão da UFRRJ,

cujo título foi Jogos na Aldeia Mãe dos Pataxós: Uma maneira lúdica de preservar a cultura, 2006. Posteriormente, na forma de Trabalho de Conclusão de Curso, da Pós-Graduação Lato sensu em Promoção da Saúde e Desenvolvimento Social da Escola Nacional de Saúde Pública (ENSP/Fiocruz) em 2009, na modalidade de projeto de intervenção, cujo tema foi Alimentação e Cultura: Uma Estratégia para a promoção da saúde dos Índios Pataxó.

Após concluir a modalidade de licenciatura da graduação em 2007, dei início a minha primeira pós-graduação lato sensu, em Vigilância Sanitária pelo Centro Universitário Plínio Leite (UNIPLI). Esse curso me proporcionou conhecimentos técnicos acerca das práticas profissionais em vários âmbitos, mas, sobretudo, daquelas que mais me trouxeram questionamentos; a manipulação de alimentos e a legislação sanitária vigente no país.

Em 2008, próximo de concluir o bacharelado, última etapa da graduação, atuei por um ano como bolsista no projeto da Universidade Solidária (UNISOL), que deu origem à Agroindústria Delícias do Tinguá em Nova Iguaçu/RJ. Atuei no quadro dos responsáveis técnicos da formação na agroindústria. Esse foi um momento ímpar, pois atuava diretamente com a qualificação profissional dos produtores que comporiam a equipe de produção da agroindústria, ou seja, os manipuladores de alimentos. Como essa experiência coincidia com a fase de conclusão do curso de especialização em vigilância sanitária, o trabalho de conclusão de curso foi sobre os produtos produzidos na agroindústria.

O trabalho de conclusão de curso da especialização teve como título Análise microbiológica do doce de banana em massa da agroindústria familiar Delícias do Tinguá- RJ. Aproveitando a estrutura que a universidade me proporcionava, pude fazer as análises microbiológicas do principal produto feito na agroindústria, doce de banana, e aferir se os conteúdos ministrados no curso de qualificação dos manipuladores de alimentos tinha sido eficaz. A partir desse trabalho formulei um artigo, com o mesmo título, e apresentei na XI Jornada de Iniciação Científica da UFRRJ, que teve como tema central “A Pesquisa como Fator de Inclusão Social” em novembro de 2009, e obtive o prêmio de melhor trabalho da jornada científica da área das Ciências Humanas e Sociais.

Foi por meio dessa experiência com qualificação profissional que tive êxito no processo seletivo da Fundação de Apoio à Escola Técnica do Estado do Rio de Janeiro (FAETEC). Fui contratada em 2010, inicialmente, para ministrar aulas em cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) da área de alimentos, ou seja, de manipuladores de alimentos. E, dois anos depois, para atuar como docente na Educação Profissional Técnica (EPT), no Curso Técnico em Cozinha. Após atuar quatro anos como docente nos cursos FIC e dois no ETP, fui convidada a assumir a coordenação desses cursos.

Considero esse momento como muito rico da minha trajetória profissional, por que me proporcionou outras perspectivas. Ele me oportunizou ter contato com todas as demandas e questões de cursos, professores, alunos, disciplinas, mas, sobretudo, com o olhar e a prática de outros profissionais sobre a manipulação de alimentos e a legislação de referência. Foi nesse período que iniciei a especialização em Gestão da Segurança dos Alimentos pelo Sistema Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) em 2014, com o objetivo de instrumentalizar minhas ações de coordenadora de cursos que tem a saúde como tema transversal.

As experiências que tive nessas duas modalidades de formação (FIC e EPT) foram distintas, mesmo abarcando praticamente o mesmo conteúdo quanto à higiene e à segurança dos alimentos. A formação inicial continuada era composta por cursos rápidos, de aproximadamente três meses, e os conteúdos de boas práticas de fabricação, por exemplo, eram encarados pelos alunos como parte do processo da qualificação, e não geravam questionamentos nas aulas teóricas. Já nas aulas práticas, observava-se o empenho dos alunos em executar as atividades dentro das boas práticas, conforme orientados nas aulas teóricas.

Na formação técnica, havia uma divergência constante nas aulas teóricas de legislação e boas práticas de fabricação. Os relatos dos alunos davam conta de que eles não identificam a efetivação desses conteúdos nos procedimentos nos restaurantes gastronômicos que gostariam de trabalhar, em programas televisivos ou mesmo no *chef* de cozinha que se espelhava. E esse posicionamento colocado em sala de aula, nas aulas teóricas, era projetado para o laboratório, nas aulas práticas.

Esses questionamentos podem estar relacionados, por um lado, ao fato de a carreira do profissional de gastronomia ser relativamente nova, iniciada com o curso de bacharelado em gastronomia no ano de 1999 e então, em expansão. Por outro lado, a formação ou a qualificação profissional ainda não são exigidas em todos os espaços de trabalho como, por exemplo, naqueles em que a mídia televisiva veicula como programação recreativa, mas que de fato, são apresentadas por pessoas que executam técnicas e práticas de um manipulador de alimentos.

Outras mediações que podem estar associadas à assimilação pelos estudantes de cursos da área da gastronomia dos conteúdos necessários para a execução de práticas corretas, ao manipularem os alimentos ou mesmo ao desenvolvimento de uma consciência sanitária, dizem respeito aos procedimentos metodológicos empregados, como a visão mercadológica da alimentação, ou mesmo à cisão com a saúde no processo de reprodução de práticas que divergem das preconizadas pela legislação sanitária vigente.

Sendo assim, um estudo que vise investigar as mediações que facilitam e/ou dificultam a assimilação dos conteúdos de Boas Práticas de Fabricação na formação dos manipuladores de alimentos, contribuiria para elucidar o cenário contemporâneo das práticas profissionais que podem estar diretamente associadas ao processo saúde-doença dos consumidores de alimentos. E, é nessa perspectiva que esse estudo de caso se apresenta.

A presente pesquisa trata-se de um estudo de caso de abordagem qualitativa, de natureza aplicada, com objetivo exploratório e desenvolvido a partir da perspectiva teórica e metodológica do materialismo histórico dialético. Foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Escola Politécnica em Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV) da Fundação Oswaldo Cruz em 1º de outubro de 2019, com o protocolo de número 081840/2019 e CAAE número 16689119.4.0000.5241.

O seu objetivo central busca compreender as mediações que orientam a abordagem pedagógica e a assimilação dos conteúdos de Boas Práticas no curso técnico de cozinha do Centro Vocacional Tecnológico da Cidade de Deus/ FAETEC, do município do Rio de Janeiro, com a finalidade de apontar a demanda de qualificação que predomina nessa formação.

Para cumprir esse objetivo geral, foram construídos três objetivos específicos, que consistem em: 1º Analisar a proposta curricular e as abordagens metodológicas empregadas no curso técnico; 2º Traçar o perfil formativo dos professores da área técnica do curso; e 3º Investigar a significação teórico-prático atribuída pelos professores às Boas Práticas de Fabricação na qualificação profissional, segundo os princípios da saúde pública. Para cada objetivo específico elencado serão utilizados diferentes métodos de investigação, que compreendem a análise documental, questionário e a aplicação de entrevista semiestrutura, respectivamente.

A dissertação está organizada em quatro capítulos. Os capítulos 1 e 2 são dedicados ao referencial teórico que estrutura as análises desse estudo. O capítulo 3 corresponde ao estudo exploratório do curso técnico de cozinha e à apresentação dos resultados e no capítulo 4 a discussão dos resultados e a conclusão do estudo.

O capítulo 1, tem como título a Formação humana a partir duma concepção dual da escola até a qualificação profissional, como relação social e do capital. Ele apresenta a construção e as concepções da educação, suas imbricações no tocante à dualidade da formação (intelectual e para o trabalho) e como são determinadas pelo mercado, por meio da formalização de políticas de educação nacional. Com isso, busca-se abranger os processos que

culminaram na educação contemporânea para subsidiar a discussão e as análises do perfil formativo dos professores do curso técnico estudado.

O capítulo 2, que tem como título a Formação na área da gastronomia: uma construção do mercado ou uma possibilidade de diálogo com o setor saúde? parte da discussão desenvolvida no capítulo 1. Ele é iniciado com conceituações dos termos que são utilizados para se referir à qualificação profissional (qualificação/formação). Tem o objetivo de apresentar o percurso histórico que propiciou o surgimento dos profissionais da área da gastronomia, como eles chegaram ao país, como se deu a expansão dos cursos, a relevância das práticas dos profissionais para o setor saúde, bem como o atual cenário formativo da qualificação profissional do país. Esse capítulo possui elementos que contribuirão com a discussão e as análises da formação profissional proposto.

O capítulo 3, intitulado Educação profissional dos manipuladores de alimentos: estudo de caso do curso técnico da área da gastronomia no município do Rio de Janeiro visa apresentar o estudo exploratório da pesquisa empírica. Ele tem início com a apresentação da metodologia empregada e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV). Metodologia que corresponde ao estudo de caso do curso técnico em cozinha da Faetec/Cidade de Deus e inclui a análise dos documentos do curso, da proposta curricular e das abordagens metodológicas empregadas no seu desenvolvimento, o uso de questionário para traçar o perfil formativo dos professores e de entrevistas aplicadas no período de outubro a dezembro de 2019, que visam apresentar a significação teórico-prático concebida pelos profissionais acerca das Boas Práticas de Fabricação.

O capítulo 4, intitulado Investigação das mediações que orientam a abordagem metodológica e a assimilação dos conteúdos de boas práticas no curso técnico em cozinha do Centro Vocacional Tecnológico da Cidade de Deus/ Faetec, visa apresentar a discussão dos resultados da pesquisa empírica dialogando com os objetivos propostos para o estudo e as hipóteses inicialmente levantadas. Para isso, ele tem início com algumas considerações sobre a epistemologia do estudo, o materialismo histórico-dialético, seguido da discussão do resultado de aspectos da proposta curricular e das abordagens metodológicas empregadas no seu desenvolvimento, de dimensões da análise do perfil formativo dos professores das disciplinas tecnológicas, da significação teórico-prático sobre as boas práticas na qualificação profissional, segundo os princípios da saúde pública e, por fim, as considerações finais do estudo.

CAPÍTULO 1 - REFERENCIAL TEÓRICO DAS CATEGORIAS QUE FUNDAMENTAM O ESTUDO DE CASO – FORMAÇÃO PROFISSIONAL E HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS.

Este capítulo aborda duas categorias, *formação profissional e higiene e segurança dos alimentos*, que fundamentam o estudo de caso proposto e o referencial teórico. Elas subsidiarão os elementos de discussão e as análises do curso técnico estudado.

1.1 CONFIGURAÇÕES DA FORMAÇÃO HUMANA: DA CONCEPÇÃO DUAL DA ESCOLA À QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL COMO RELAÇÃO SOCIAL E DO CAPITAL

O desenvolvimento dessa categoria baseia-se em concepções da educação e nas suas imbricações no tocante à dualidade da formação (intelectual e para o trabalho). Discutiremos como os tipos de formação se relacionam e são determinadas pelo mercado, por meio da formalização de políticas de educação nacional, proporcionando a compreensão dos processos que culminaram na educação contemporânea.

1.1.1 Características conceituais da formação humana: trabalho e educação

A concepção de educação que norteia as práticas educativas na contemporaneidade advém da Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional (LDBN). A referida Lei (9.394/96) em seu artigo 1º caracteriza a educação como: “processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais, organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais” e que, no âmbito escolar, deve se desenvolver predominantemente em instituições próprias e vincular-se ao mundo do trabalho e à prática social. A concepção histórica que versa sobre a educação traz elementos que ora se aproximam da perspectiva atual de educação, ora se distanciam dela.

O trabalho define a essência humana, logo, não é possível ao ser humano viver sem trabalhar (SAVIANI, 2007). Assim, a formação humana se faz em unidade com o trabalho, compreendendo-o como o processo de produção da existência humana. Isto é, o ser humano transforma a natureza a fim de produzir condições objetivas de sobrevivência, o que leva à sua própria transformação. Ao fazê-lo socialmente, ou seja, em conjunto com outros homens,

produz conhecimentos que são transmitidos a outras gerações e produz também novos modos de viver, reconhecidos como a cultura de um grupo social. O trabalho é, portanto, princípio educativo no sentido ontológico. Nessa ontologia, que é também histórica, ou seja, modificada ao longo do tempo por mediações contraditórias, trabalho, conhecimento (ciência) e cultura, formam uma unidade.

O processo denominado como educação, em tempos remotos, foi sendo forjado à medida que o homem passava a ter o controle privado da terra. Essa configuração, que proporcionou à classe de proprietários de terra viver do trabalho daqueles que não dispunham dessa condição, caracterizou a divisão da sociedade em classes e culminou num processo de cisão entre educação e trabalho. Para Saviani (2007) a unidade educação desenvolvida antes do advento da propriedade privada era o próprio processo de trabalho. É a partir do escravismo antigo que ocorre a cisão.

A partir do escravismo antigo passaremos a ter duas modalidades distintas e separadas de educação: uma para a classe proprietária, identificada como a educação dos homens livres, e outra para a classe não proprietária, identificada como a educação dos escravos e serviçais. (Idem, p. 155).

As modalidades distintas e separadas apontadas por Demerval Saviani caracterizam claramente a cisão entre educação e trabalho, pois a formação da classe proprietária está centrada nas atividades intelectuais, que são as relacionadas ao intelecto e à inteligência e direcionada aos homens livres. Enquanto a educação para a classe não proprietária de terras está centrada no próprio processo de trabalho, no aprender fazendo.

A institucionalização da escola como a concebemos nos dias atuais, na forma de instituição de ensino, derivou-se da modalidade da formação da classe proprietária de terras, ou seja, daquela centrada no intelecto, desenvolvendo uma forma específica de educação oposta àquela relacionada ao processo produtivo. Foi essa a característica, forma escolar de educação, que passou a ser reconhecida com a educação, perpetrando-se a separação entre educação e trabalho (SAVIANI, 2007). Em contrapartida, concepções históricas do ensino para o trabalho mostram que o ensino profissional foi cunhado com características assistencialistas, pois eram direcionados aos órfãos e às pessoas consideradas desvalidas da sorte, objetivando com isso, a diminuição da ‘criminalidade’ e da ‘vagabundagem’. Cabe ressaltar que:

Nas sociedades primitivas, caracterizadas pelo modo coletivo de produção da existência humana, a educação consistia numa ação espontânea, não diferenciada das outras formas de ação desenvolvidas pelo homem, coincidindo inteiramente com o processo de trabalho que era comum a todos os membros da comunidade, com a divisão dos homens em classes a educação também resulta dividida; diferencia-se, em consequência, a

educação destinada à classe dominante daquela a que tem acesso à classe dominada. E é aí que se localiza a origem da escola. A educação dos membros da classe que dispõe de ócio, de lazer, de tempo livre passa a organizar-se na forma escolar, contrapondo-se à educação da maioria, que continua a coincidir com o processo de trabalho. (SAVIANI, 2007, p. 156).

A partir das concepções históricas de Saviani acerca da escola compreendemos como se deu a depuração, complexificação e abertura, que culminam até os dias atuais, na condição da forma principal e dominante de educação. Manacorda (*apud* Saviani, 2007) considera que a separação entre instrução e trabalho (instrução para os poucos e o aprendizado do trabalho para os muitos) trata-se de uma exclusão das classes dominadas, pois a consciência da separação entre as duas formações do homem é um processo que incultura, se transforma numa instrução que cada vez mais define o seu lugar como uma “escola”, destinada à transmissão de uma cultura livresca codificada, numa áspera e sádica relação pedagógica.

Outra perspectiva na conjuntura histórica apresentada por Demerval Saviani é a da dualidade. Esta foi uma teoria elaborada por Christian Baudelot e Roger Establet e inicialmente descrita no livro intitulado *L'école capitaliste en France* de 1971, e chamado por eles de ‘Teoria da escola dualista’, pois os autores buscaram mostrar que a escola, apesar de apresentar unitária e unificadora, é dividida em duas, ou seja, carrega em si uma divisão correspondente a da sociedade capitalista – burguesia e proletariado. Na concepção de Campello (2009) a dualidade perpassa os processos educativos distinguindo os indivíduos destinados a trabalhos ‘intelectuais’ e ‘braçais’, sendo assim, a dualidade estrutural confirma-se nos limites das classes sociais e da dicotomia histórica entre os estudos de natureza teórica e os estudos de natureza prática.

Podemos dizer que os paradigmas da educação e do trabalho desenvolvidos ao longo da história da educação tiveram como um marco importante com a ‘revolução educacional’. Constituiu-se através da Revolução Industrial a revolução educacional, uma vez que a máquina passou a ocupar o centro do processo produtivo, colocando a escola como forma predominante de educação, para atender à nova demanda de formação de mão de obra (SAVIANI, 2006 *apud* CAMPELLO; LIMA FILHO, 2009). Essa transformação proporcionou uma ruptura na concepção do ensino profissional que tinha um caráter assistencialista, e destinava-se aos órfãos e desvalidos, dando lugar a um viés economicista e dualista, voltado para a formação profissional de filhos de operários e associados de fabricas (CNE, 1999).

Nessa conjuntura, na escola do modo capitalista de produção, o dualismo se manifesta como resultado de mecanismos internos pedagógicos de destinação de uns e não outros. O

que, noutras palavras, corresponderia à ‘escola do dizer e a escola do fazer’ (CAMPELLO, 2009). A “herança dualista” perdurou e foi explicitada em Leis Orgânicas da Educação Nacional, já que o objetivo do ensino secundário e normal era o de "formar as elites condutoras do país” e do ensino profissional consistia oferecer “formação adequada aos filhos dos operários, aos desvalidos da sorte e aos menos afortunados, aqueles que necessitam ingressar precocemente na força de trabalho” (Idem, p. 12).

Na percepção de Campello (2009), na divisão estrutural no modo capitalista de produção está implícita a divisão entre aqueles que concebem e controlam o processo de trabalho e os que o executam, o que orienta a educação profissional destinada aos trabalhadores. Essa visão dualista de formação compromete sobremaneira a educação profissional, reverberando em treinamentos para preenchimento de postos de trabalho. Compreender a formação humana no modo de produção capitalista torna-se central para o entendimento das relações sociais, bem como das suas transformações. Nesse sentido, ela pode ser compreendida de forma ontológica como o processo de “conhecimento e de realização individual, que se expressa socialmente e que ultrapassa a dimensão do agir unicamente determinado pela necessidade de subsistência” (RAMOS, 2001, p. 26).

Observações que partem de uma perspectiva mais crítica sustentam que a formação humana no modo de produção capitalista passa por alterações que descaracterizam a sua essência, pois a lógica da propriedade privada, que atrela o gozo e a realização à posse dos objetos do capital, é considerada em detrimento aos sentidos humanos. Como resultado dessa transposição, as potencialidades humanas, físicas, intelectuais e emocionais, são alienadas do homem e apropriadas pela classe capitalista como mercadoria, ou seja, como força de trabalho (Idem, 2001).

A relação entre trabalho e educação tem grande importância, pois é a partir dela que se configura o processo contraditório, marcado pelos valores capitalistas da formação humana. E mais, à medida que se institucionaliza essa relação, forjam-se categorias apropriadas para defini-lo socialmente, como por exemplo: a *formação profissional*, a *educação profissional*, a *qualificação profissional* e outras (RAMOS, 2001). É nesse contexto que a formação para o trabalho passa a significar formação profissional.

No que diz respeito à formação, as profissões foram classificadas de acordo com o nível de complexidade e se relacionam com a escolaridade necessária para o seu desenvolvimento. O termo qualificação, por sua vez, foi mais utilizado para relacionar o método de análise da ocupação, de modo que alocasse o trabalhador mais apto ao posto de trabalho. Nesse prisma, o termo relaciona-se ao nível de saber acumulado expresso pelo

conjunto de tarefas a serem executadas, contribuindo assim para a formulação dos códigos das profissões e para a sua classificação no plano na hierarquia social (RAMOS, 2001).

1.1.2 Qualificação como relação social e os alicerces do mercado

O termo qualificação esteve agregado, ao longo dos tempos, tanto ao processo de trabalho quanto ao produto da formação profissional. Assim, ele consolidou-se somente com “o modelo taylorista-fordista de produção, em torno do qual se inscreveram tanto os padrões de formação quanto os de emprego, carreira e remuneração” (RAMOS, 2002, p. 401). As mudanças ocorridas a partir dessa consolidação contribuíram para que a qualificação fosse compreendida muito mais como “uma relação social complexa entre as operações técnicas, a estimativa de seu valor social e as implicações econômico-políticas que advêm dessa relação, do que como estoque de saberes”, conforme Ramos (2002).

Podemos dizer que o conceito foi compreendido em perspectivas distintas. Inicialmente na perspectiva essencialista desenvolvida por George Friedmann, que coloca a qualificação como propriedade dos postos de trabalho. Posteriormente, a perspectiva historicista ou relativista de Pierre Noville centrou a análise nas relações como diferenciadoras do valor social das ocupações. Mais recentemente, Yves Schwartz equacionou as duas abordagens e propôs que a qualificação possui três dimensões: conceitual, social e experimental (RAMOS, 2002).

Em termos mais objetivos, a qualificação na dimensão conceitual pode ser compreendida como a função do registro dos conceitos teóricos e formalizados, de modo associado aos títulos e diplomas. Em outras palavras, refere-se à formação e ao diploma; logo, ao nível de domínio dos conceitos e do conhecimento. A dimensão social da qualificação, como a própria expressão sugere, a coloca no âmbito das relações sociais que se estabelecem entre conteúdos das atividades e classificações hierárquicas, assim como ao conjunto de regras e direitos relativos ao exercício profissional construído coletivamente. A dimensão experimental, por sua vez, relaciona-se ao conteúdo real do trabalho, em que se inscrevem não somente os conceitos, mas o conjunto de saberes aplicados na realização do trabalho, valorizando os saberes tácitos¹ (RAMOS, 2001; 2002).

Cabe evidenciar que ‘estruturas’ de mercado engendram a qualificação profissional a fim de atender aos seus interesses. Como se vê no enfraquecimento das dimensões da

¹ Forma de conhecimento essencial à aquisição e ao desenvolvimento de tarefas qualificadas, apreendido através de maneira subjetiva (Castro *apud* Ramos, 2001).

qualificação conceitual e social, em benefício da dimensão experimental, a qualificação tem sido tensionada pela noção de competência. O redimensionamento do conceito traz implicações sobre os parâmetros de formação profissional, assim como em outros seguimentos relacionados ao emprego.

Como parte das implicações decorrentes dessas mudanças destacam-se duas questões que caracterizam o favorecimento da dimensão experimental na qualificação. A primeira é centrada nos saberes tácitos e sociais que adquirem relevância diante dos saberes formal, cujo domínio do conhecimento era normalmente atestado pelos diplomas. Enquanto a segunda relaciona-se à crise do emprego e à valorização de potencialidades individuais, de modo que as negociações coletivas, antes realizadas por categorias de trabalhadores, passam a se basear em normas e regras que, mesmo pactuadas coletivamente, aplicam-se individualmente (RAMOS, 2001).

Vale ressaltar que esse fenômeno tem um significado técnico e político, diante da necessidade de criação de novos códigos que aproximem a educação, sobretudo a profissional, das tendências produtivas. O desenvolvimento da noção de competência destaca atributos subjetivos mobilizados no trabalho, sob a forma de capacidades cognitivas, socioafetivas e psicomotoras interessantes que corroboram para esse fim.

Ramos (2002) afirma que uma vez que a dimensão social da qualificação – a que tem como referência a formação e o diploma, e possibilita a atuação na configuração da divisão social e técnica do trabalho – não é considerada, prevalece o determinismo tecnológico. Por outro lado, ao se considerá-la, possibilita-se o reconhecimento de que a hierarquia social sofre essas influências. Logo, a qualificação seria compreendida como uma construção social dinâmica, que equivaleria à síntese das dimensões conceitual, social e experimental.

1.1.2.1 O ideário da Teoria do Capital Humano e o engendramento nas políticas de educação nacional

Apesar de a noção de *capital humano* ter sido cunhada na década de 1960 por Theodore Schultz, e de ter promovido grandes impactos em discussões presentes em várias nações, no Brasil ela surgiu como retórica para reduzir as desigualdades sociais, pois a tese básica sustentada por seu autor tornou-se senso comum. Essa tese consistia na afirmação de que aqueles países, famílias ou indivíduos que investissem em educação acabariam tendo um retorno igual ou maior que outros investimentos produtivos. Ou seja, a educação seria a chave

para diminuir as desigualdades sociais entre nações, grupos sociais e indivíduos (FRIGOTTO, 2011).

Contudo, junto dessa teoria, a partir da década de 1970, um conjunto de noções que trazidas na esteira do ideário economicista do capital humano, que ao mesmo tempo o mantêm e o redefinem num contexto em que o capital move-se sem controles externos aos seus interesses, marcou o vocabulário social e pedagógico. Esse conjunto de noções agregadas à teoria inclui: *sociedade do conhecimento*; *qualidade total*; *pedagogia das competências*; *empregabilidade e empreendedorismo* e; *capital social*.

Frigotto (2011, p.25) analisa essas noções e conclui que cada uma delas “resulta da forma como os organismos internacionais e seus intelectuais representam as mudanças nas relações de produção e nas relações sociais neste novo contexto do capitalismo tardio”. Para ele, as verdadeiras intenções incutidas nas noções da TCH, mais difundidas para a sociedade não condizem com a teoria apresentada por Schultz. Sendo assim, o autor conclui que:

A *Sociedade* do conhecimento tem o objetivo de levar a ideia de que a tecnologia sozinha supera as desigualdades e a sociedade de classes, mascarando a realidade de que a tecnologia é cada vez mais propriedade do capital contra o trabalho. A *Pedagogia das competências* provoca o trabalhador a buscar as competências que o mercado exige e adaptar-se a elas a qualquer preço ou, então, deixar o lugar para outrem e sem ou ao menor custo para o empregador. Enquanto a noção de *empregabilidade* tem a “função” de apagar da memória o direito ao emprego. No plano da mistificação, a ideia que se difunde é a de que o fim do emprego é algo positivo para a competitividade e que todos ganham com isso. E por fim, o *Empreendedorismo* traz o ideário de o indivíduo ser dono do próprio negócio, deslocando a responsabilidade para a grande massa de trabalhadores que por diferentes razões não são necessários ou não se enquadram nas exigências do mercado, para que busquem a sobrevivência por conta própria. Para a grande maioria trata-se de um convite ao trabalho informal e precário, totalmente desprotegido dos direitos sociais. (FRIGOTTO, 2011, p. 10).

Os países de capitalismo dependente², a exemplo do Brasil, traçam planos, diretrizes e estratégias educacionais, sob a égide da teoria do capital humano, afirmando a ideia de que ascensão e mobilidade social são caminhos garantidos pela escolarização, levando a empregos bem remunerados. Com isso, traçam estratégias e reformulam políticas educacionais, como vimos até aqui, que não contribuem de forma efetiva para a diminuição das desigualdades sociais.

² Segundo Florestan Fernandes trata-se do produto de uma situação histórica em que o destino da sociedade fica submetido aos designs da burguesia que não conciliam o desenvolvimento econômico, soberania nacional e democracia (SAMPAIO, 1999).

Na concepção de Frigotto (2011, p. 3):

A escola foi concebida como um ambiente de reprodução e produção de conhecimentos, valores, atitudes, e símbolos. É sob a égide desta função clássica, de instituição cultural e social e de profunda aposta na ciência e na formação científica que se estruturam os mais sólidos sistemas educacionais nos países de capitalismo central. Em sociedades de capitalismo dependente, como a brasileira, porém, até hoje não se tem um sistema nacional de educação efetivo e chegamos ao final do século XX sem conseguirmos a universalização da escola elementar. A dualidade, em nosso caso, se expande em todos os níveis de ensino, inclusive na pós-graduação.

Sendo assim, a noção de *competência* surge com novo ideário trazido pelo rejuvenescimento dessa teoria a partir da década de 1990. Com esse advento, ocorre um deslocamento do conceito de qualificação para a noção de competências, traduzindo-se como um conceito muito presente no discurso empresarial, que corresponde à passagem do padrão taylorista-fordista para a organização flexível do trabalho.

O termo ‘competência’ é usado para indicar as necessidades geradas pelos novos padrões de competitividade e pelas maiores exigências de qualidade dos produtos e serviços. Como consequência, demanda novas características e capacidades por parte dos trabalhadores, nem sempre diretamente relacionadas ao conhecimento profissional (à qualificação), mas associadas à subjetividade e às formas por meio das quais ela se expressa no espaço do trabalho (CHINELLI; VIEIRA; DELUIZ, 2013). Esse modelo chega à América Latina como parte do conjunto de reformas estruturais do aparelho do estado, decorrentes do ajuste macroeconômico ao qual os países latino-americanos se submeteram a fim de superarem a inflação, a estagnação e retomarem o crescimento ao longo da década de 1990 (DELUIZ, 2001).

A noção de competência é associada ao termo empregabilidade, conformando “uma lógica orientada para a busca do imediato e a valorização da obtenção do sucesso individual” (MACHADO, 1998 *apud* CHINELLI; VIEIRA; DELUIZ, 2013, p. 31). Ideologicamente a competição interpessoal levaria à ascensão social, neutralizando “os efeitos perversos da divisão social” e, ao mesmo tempo, dificultando “a possibilidade de apreensão da totalidade concreta pelos sujeitos submetidos a este processo” (MACHADO, 1998 *apud* Idem, 2013, p. 31). Numa perspectiva mais simples e bem similar à conceituação emitida pelo Ministério da Educação (MEC), a empregabilidade pode ser compreendida como a “capacidade de o indivíduo manter-se ou reinserir-se no mercado de trabalho, denotando a necessidade de o mesmo agrupar um conjunto de ingredientes que o torne capaz de competir com todos aqueles que disputam e lutam por um emprego.” (OLIVEIRA, 2009, p. 198).

Com base nesse padrão imposto pelo mercado, à educação baseada nas competências se desenvolveu no Brasil como parte do ajuste macroeconômico ao longo da década de 1990, e, por consequência, a política educacional adquiriu um novo significado. A partir disso, foram realizadas reformas educacionais com a orientação e apoio financeiro de organismos internacionais, objetivando uma série de medidas que contemplassem as necessidades estabelecidas pelo mercado de trabalho, bem como constituíssem mecanismos de controle e avaliação da qualidade dos serviços educacionais.

A reforma educacional implantada no país tem como concepção o modelo das competências que, para Ramos (2010, p. 204), “quando aplicado à qualificação profissional adequa-se plenamente aos princípios tayloristas-fordistas de trabalho”³. Os documentos que caracterizaram a formalização do modelo das competências no período foram a:

Lei 9394/96 (LDB) e, a seguir, nos dispositivos de regulamentação no que se refere à educação profissional, como o Decreto 2208/9717 e as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional, consubstanciadas no Parecer CNE/CEB nº 16/99, na Resolução CNE/CEB nº 04/9919 e nos Referenciais Curriculares Nacionais para a Educação Profissional. (DELUIZ, 2001, p. 5).

A formação com base nas competências, bem como a sua implementação nos programas e planos de educação de cunho profissional, caracterizam-se por vários fatores. Entre eles podem-se destacar os diferentes enfoques conceituais de competências, como os centrados no indivíduo e na subjetividade do trabalhador, no coletivo de trabalhadores e no contexto em que se inserem o trabalho e o trabalhador, conforme descreve Deluiz (2001). Essa autora cita como exemplos dessas diferenciações, tanto no que diz respeito à concepção e quanto à forma de implantação do modelo para a formação do trabalhador, as políticas de educação profissional do Ministério da Educação (MEC), a do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE)⁴ e do Ministério da Saúde (MS). Em suma, a Política de Educação Profissional do MEC objetiva:

Promover a transição entre a escola e o mundo do trabalho, capacitando jovens e adultos com conhecimentos e habilidades gerais e específicas para o exercício de atividades produtivas [...] de modo que, o foco da educação profissional são as novas exigências do mundo do trabalho, explicitadas de acordo com as áreas profissionais e os perfis de competências estabelecidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico. (DELUIZ, 2001, p. 5).

³ Formas de organização da produção industrial que revolucionaram o trabalho fabril durante o século XX, visando à maximização da produção e do lucro.

⁴ Extinto Ministério do Trabalho e Emprego.

Com efeito, essa política foi implementada por meio do Plano Nacional de Educação Profissional (Planfor). Conforme estudos de Deluiz (2001, p.6) a política foi “executada de forma descentralizada pelas Secretarias Estaduais de Trabalho e através de parcerias com as Centrais Sindicais, Confederações Patronais, Universidades, Sistema ‘S’ e outros”. Entende-se aqui que ela voltou-se prioritariamente para a adequação da formação ao mercado de trabalho, compreendendo a educação profissional como processo e com foco na empregabilidade, entendida não apenas como capacidade de obter um emprego, mas, sobretudo de se manter em um mercado de trabalho em constante mutação (Idem, 2001).

O enfoque conceitual de competências adotado pelo MEC está estritamente ligado aos atributos individuais dos trabalhadores, numa perspectiva subjetivista e cognitivista diminuiu a dimensão das competências coletivas e sociais com o uso destacado do termo nesse processo. Ou seja, tal enfoque apresenta características e atributos que o aproxima das tendências produtivas. Enquanto o discurso corrente de acúmulo de competências, que visa o aumento da empregabilidade, “mostra-se esvaziado de coerência e de sustentação empírica, caracterizando-se como uma falsa explicação que procura direcionar para os próprios indivíduos a responsabilidade pela sua condição de desempregado” (OLIVEIRA, 2009, p. 201).

É lícito supor que a hegemonia capitalista contribuiu efetivamente para a cristalização da dualidade no setor educacional e, ainda como ela foi e permanece, responsável por grandes modificações no cenário educacional brasileiro, sobretudo no âmbito da educação profissional. Pois, durante a crise estrutural do capitalismo no início da década de 1970 que se deu um alinhamento das políticas de recursos humanos às estratégias empresariais, que introduziu na prática organizacional o ‘conceito de competência’, usado como base do modelo para se gerenciar pessoas de acordo como os novos elementos na gestão do trabalho.

Assim, na perspectiva pedagógica, as configurações da formação humana como relação social e do capital passam por redirecionamentos. Na pedagogia tradicional o professor era o sujeito do processo e ao mesmo tempo um elemento decisivo e decisório; na pedagogia nova a iniciativa desloca-se para o aluno, numa relação interpessoal e intersubjetiva; enquanto na pedagogia tecnicista o elemento principal passa a ser a organização racional dos meios, no qual se define o que o professor e o aluno devem fazer e como farão, pois estes estão em posição secundária (SAVIANI, 1997). Isto é, do ponto de vista pedagógico a perspectiva da pedagogia tecnicista se estabelece ao tornar o processo de ensino objetivo e operacional.

1.1.3 Relação entre trabalho e educação profissional no capitalismo e suas especificidades

A relação entre trabalho e educação em diferentes períodos da história, como podemos observar, passou por muitas ressignificações. O trabalho, além de produzir bens e serviços, também produz conhecimentos, que Ramos (2010, p. 103) descreve como “resultados de um processo empreendido pela humanidade na busca da compreensão e transformação dos fenômenos naturais e sociais”.

Numa breve comparação entre as sociedades pré-capitalista e capitalista podemos ver uma transposição em relação ao conhecimento e como este se apresenta na produção. Na sociedade pré-capitalista os conhecimentos necessários para a execução de determinadas atividades eram desenvolvidos diretamente pelos próprios trabalhadores, ou seja, eles possuíam os saberes úteis para a produção de determinado bem ou serviço. Enquanto na capitalista esses conhecimentos passam a ser exigidos apenas pela produção combinada em seu conjunto, situação que retrata a separação do trabalhador do produto e de seu valor de uso. Sendo assim, nessa conjuntura, o trabalhador deixa de ser o sujeito de conhecimento, imaginação e reflexão, e passa a ser como parte das máquinas.

A desapropriação do conhecimento do trabalhador individual e a sua nova concepção, como um ser complementar às máquinas, dá origem ao parcelamento do trabalho em tarefas simples e complexas. Considera-se trabalho simples como “aquele reduzido à indiferença de quem o realiza, já que, para isto, não são exigidos mais do que conhecimentos elementares como ler, escrever e contar, além de rudimentos técnico-procedimentais para o exercício das tarefas”. O trabalho complexo caracteriza-se pela “força de trabalho na qual entram custos mais altos de formação, cujo valor é mais elevado do que a força de trabalho simples.” (RAMOS, 2010, p. 104).

Como podemos ver, existia um patamar mínimo de escolarização para o trabalho simples que, do ponto de vista do capital, correspondia a uma formação destinada à preparação técnica e ético-política da mão de obra, com o objetivo de aumentar a produtividade do trabalho. Para Lima, Neves e Pronko (2009) essa é a forma pela qual a formação do trabalho simples assume um caráter unilateral, ou seja, centrada na perspectiva do capital, que visa o lucro.

A formação para o trabalho simples no Brasil desenvolveu-se, em grande medida, no próprio processo de trabalho até o início do século XX. Todavia, com o desenvolvimento da urbanização e da industrialização foram sendo geradas necessidades novas que não eram supridas nessa ‘formação’. A fim de atender uma necessidade que emerge no próprio setor

produtivo, essa formação deveria ser desenvolvidas fora do local de trabalho e de forma mais sistematizada, em outras palavras, deveriam ocorrer em instituições de educação escolar elementar e nos centros de formação técnico-profissional.

Frente a esta nova necessidade de formação, voltada para a demanda recém-imposta pelo mercado, transformações no setor da educação brasileira foram feitas, estendendo-se ao longo do século XX, conforme podemos ver:

O patamar mínimo de escolarização para a formação do trabalho simples foi-se estendendo ao longo do século XX da educação primária, realizada em quatro séries de escolaridade, até o ensino de 1º grau, de oito anos de escolaridade, cuja obrigatoriedade foi estabelecida inicialmente pela lei 5.692/71. A lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional de 1996 redefiniu a estrutura da educação escolar, estabelecendo dois níveis de educação: a educação básica e a educação superior. A educação básica, por sua vez, foi subdividida em três etapas: educação infantil, ensino fundamental e ensino médio, mantendo, no entanto, a obrigatoriedade do ensino fundamental, de oito anos de escolaridade, embora prescreva a progressiva extensão da obrigatoriedade e gratuidade ao ensino médio, explicitando assim um alargamento do patamar mínimo de escolarização para o trabalho simples, em tempos de automação flexível e de relações capitalistas neoliberais. (LIMA; NEVES; PRONKO, 2009, p. 462).

Como podemos perceber, ocorreu uma ‘adequação’ do ensino formal brasileiro em prol de uma educação simples, ‘eficiente’, a fim de proporcionar a formação necessária para o mercado de trabalho. Frente a essa concepção de educação, cabe-nos fazer uma reflexão sobre uma passagem do livro ‘Fundamentos da educação escolar do Brasil contemporâneo’ escrita por Frigotto (2006, p. 254).

Em 15 de novembro de 2005, o Brasil registrou 116 anos de república, preservando, todavia, profundas marcas do longo período de colônia e do sistema escravocrata, ao mesmo tempo em que apresenta traços de uma sociedade industrial moderna. Essa herança colonizada e escravocrata reitera-se e atualiza-se sob novas formas de dominação e colonização. O bloco histórico que resulta desse processo societário específico define o tipo de sociedade que constituímos no plano da estrutura econômico-social, na superestrutura política interna e na relação externa – e como decorrência disso, qual o patamar científico e técnico que atingimos, qual a posição em que nos situamos na divisão internacional do trabalho e quais suas interfaces com as demandas do trabalho simples e complexo.

Gaudêncio Frigotto faz uma reflexão que, de certa forma, pode ser identificada na construção deste capítulo, desde como foram sendo desenvolvidas as configurações da formação humana até o seu engendramento no sistema de produção, capitalista, haja vista que o Brasil passou pelo processo de industrialização tardiamente e se configurou como uma sociedade de capitalismo dependente.

Portanto, a formação técnico-profissional, que é tema central desta dissertação, diversificou-se em tipos de cursos e instituições, criou outras especificidades que passaram a exigir, por exemplo, pré-requisitos como escolarização em níveis mais elevados. O Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, dispõe sobre a formação técnico-profissional do trabalho simples, que pode ser desenvolvida por meio de cursos e programas de: formação inicial e continuada de trabalhadores; educação profissional técnica de nível médio; educação profissional tecnológica de graduação e de pós-graduação, juntamente com sua alteração, o Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014. Hoje, o termo designado para a substituição da formação técnico-profissional para o trabalho simples é a educação profissional, conforme estabelece a LDB.

1.1.4 Educação Profissional Técnica de Nível Médio

A LDB foi alterada pela Lei 11.741 de 16 julho de 2008⁵, com o objetivo de redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Nesses termos a Educação Profissional integra a seção 4-A – Da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Com a alteração fica estabelecido que o ensino médio poderá preparar o aluno para o exercício das profissões técnicas, a serem desenvolvidas nos próprios estabelecimentos de ensino médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional. Nessa perspectiva a formação poderá ocorrer de forma articulada ao ensino médio nas modalidades integrada, concomitante e subsequente, esta última é destinada àqueles que concluíram o ensino médio.

A formação profissional, quando articulada ao ensino médio, poderá ser desenvolvida na forma integrada na mesma instituição de ensino para aqueles que concluíram o ensino fundamental, com matrícula única para cada aluno. A formação concomitante pode ser ofertada aos que ingressem no ensino médio ou já o estejam cursando, com matrículas distintas para cada curso, e com as possibilidades de ocorrer na mesma instituição de ensino ou em instituições distintas.

⁵ A LDB passou por uma importante reforma recentemente, com a Lei n. 13.415/2016, que, dentre outras medidas, transformou a educação profissional em itinerário formativo. Este estudo, porém, não abrangerá tais mudanças, sendo delimitado à vigência da LDB antes dessa reforma.

Os princípios norteadores da Educação Profissional Técnica de Nível Médio estão descritos na Resolução nº 6 de 20 setembro de 2012, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Eles consistem em:

I - relação e articulação entre a formação desenvolvida no Ensino Médio e a preparação para o exercício das profissões técnicas, visando à formação integral do estudante; II - respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do desenvolvimento para a vida social e profissional; III - trabalho assumido como princípio educativo, tendo sua integração com a ciência, a tecnologia e a cultura como base da proposta político-pedagógica e do desenvolvimento curricular; IV - articulação da Educação Básica com a Educação Profissional e Tecnológica, na perspectiva da integração entre saberes específicos para a produção do conhecimento e a intervenção social, assumindo a pesquisa como princípio pedagógico; V - indissociabilidade entre educação e prática social, considerando-se a historicidade dos conhecimentos e dos sujeitos da aprendizagem; VI - indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem; VII - interdisciplinaridade assegurada no currículo e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e de segmentação da organização curricular; VIII - contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados e à integração entre a teoria e a vivência da prática profissional, envolvendo as múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso e das ciências e tecnologias a ele vinculadas; IX - articulação com o desenvolvimento socioeconômico-ambiental dos territórios onde os cursos ocorrem, devendo observar os arranjos socioprodutivos e suas demandas locais, tanto no meio urbano quanto no campo; X - reconhecimento dos sujeitos e suas diversidades, considerando, entre outras, as pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades, as pessoas em regime de acolhimento ou internação e em regime de privação de liberdade, XI - reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas e populações do campo; XII - reconhecimento das diversidades das formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a eles subjacentes, as quais estabelecem novos paradigmas; XIII - autonomia da instituição educacional na concepção, elaboração, execução, avaliação e revisão do seu projeto político-pedagógico, construído como instrumento de trabalho da comunidade escolar, respeitadas a legislação e normas educacionais, estas Diretrizes Curriculares Nacionais e outras complementares de cada sistema de ensino; XIV - flexibilidade na construção de itinerários formativos diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos e possibilidades das instituições educacionais, nos termos dos respectivos projetos político-pedagógicos; XV - identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem conhecimentos, competências e saberes profissionais requeridos pela natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais; XVI - fortalecimento do regime de colaboração entre os entes federados, incluindo, por exemplo, os arranjos de desenvolvimento da educação, visando à melhoria dos indicadores educacionais dos territórios em que os cursos e programas de Educação Profissional Técnica de Nível Médio forem realizados; XVII - respeito ao princípio constitucional e legal do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas. (BRASIL, 2012, pág. 2-3).

A base orientadora dos cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio possui elementos que visam abranger as diversas especificidades que compõem o cenário formativo brasileiro, e têm por finalidade “proporcionar ao estudante conhecimentos, saberes e competências profissionais necessários ao exercício profissional e da cidadania, com base nos fundamentos científico-tecnológicos, socio-históricos e culturais.” (BRASIL, 2012, p.1). Essa base compõe a Educação Profissional e Tecnológica juntamente com os cursos de Formação Inicial e Continuada ou qualificação profissional; e Educação Profissional Tecnológica, de Graduação e de Pós-graduação.

1.2 FUNDAMENTOS DA HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

O desenvolvimento deste tópico parte da reflexão sobre as transformações que a relação produção-consumo atravessa com a mudança de paradigma (alimentação/mercadoria) e desenvolve-se na perspectiva da fundamentação da higiene e seguranças dos alimentos com as normatizações.

1.2.1 Considerações iniciais

O estudo da alimentação humana ajuda na compreensão de que o ato de preparar os alimentos é algo orgânico, ou seja, um processo natural que teve sua evolução agregada à da espécie humana. De forma pontual pode-se dizer que essa evolução corresponde ao período no qual se fabricava a própria comida, em que se relacionavam natureza e cultura e, posteriormente, inventava-se a cozinha com técnicas dirigidas à preparação dos alimentos. Noutras palavras, à medida que o homem evoluiu as formas de se alimentar e de preparar seu alimento também evoluíram.

Quando a lógica do capital se apropria dessa natureza entramos na relação produção-consumo. Essa relação, por sua vez, por meio do desenvolvimento científico, atrelado ao processo de formação de grandes aglomerados capitalistas, atravessado pelo advento da globalização dos mercados consumidores, trouxe mudanças significativas para os alimentos. Para Gemal (2014, p. 7) há uma forte aceleração na mudança de paradigmas, e “o alimento como forma de subsistência passa a ser um produto de natureza capitalista, ampliando o exercício de poder e manipulação de grupos e massas”.

Contudo, é direito do indivíduo desejar que os alimentos que consome sejam seguros e adequados para consumo. As doenças e os danos provocados por alimentos podem ser considerados agudos ou crônicos, porém em alguns casos, fatais. Alimentos deteriorados causam desperdício e aumento de custos, afetando de forma adversa o comércio e a confiança do consumidor (OPAS/OMS, 2006).

Outras consequências possíveis descritas no *Codex Alimentarius* (2006) são os surtos de doenças veiculadas por alimentos, que podem prejudicar o comércio e o turismo, além de gerarem perdas econômicas, desemprego e conflitos. Exemplo concreto da magnitude referida e contemporânea é observado na pandemia da COVID 19 – doença transmitida pelo novo Coronavírus⁶.

Frente a esse desafio mundial imposto pela COVID 19, devido à sua natureza e à própria origem, o setor da alimentação como a segurança dos alimentos, produção e outros, adquirirá novas conformações e relevâncias nos próximos anos. A ministra da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Tereza Cristina Dias, em uma entrevista governamental, fez uma fala nesse sentido. Segundo ela “a qualidade e a sanidade dos alimentos será uma grande preocupação do mundo inteiro após a epidemia do novo Coronavírus” (DIAS, 2020, s/p).

1.2.2 Pressupostos da higiene

Relatos históricos mostram que o conceito de higiene teve origem na Grécia Antiga, mas somente após o conhecimento de que microrganismos poderiam ser a causa de inúmeras doenças, deu-se a devida importância a ele nos finais do século XIX (CASTRO, 2008 *apud* TANCREDI; MARINS, 2014).

A compreensão do termo se desenvolveu inicialmente no Brasil como parte da higiene do trabalho a que os estabelecimentos industriais e farmacêuticos deveriam obedecer em conformidade com os regulamentos desenvolvidos entre os anos de 1923 e 1931. Porém, o termo era mantido fiel à sua origem e assumia, por muitas vezes, o sentido de asseio e limpeza, pois era associado principalmente ao local de alimentos, meio de transporte, a

⁶ Segundo a OMS (2020) a COVID 19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus e acredita-se que o vírus tenha origem zoonótica, porque os primeiros casos confirmados tiveram principalmente ligações ao mercado atacadista de frutos do mar de Wuhan, que também comercializava animais vivos. A organização declarou, em 30 de janeiro de 2020, que o surto da doença constituía uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional – o seu mais alto nível de alerta, conforme previsto no Regulamento Sanitário Internacional. Em 11 de março de 2020, a COVID-19 foi caracterizada pela OMS como uma pandemia. Foram confirmados no mundo 7.823.289 casos de COVID-19 e 431.541 mortes até 15 de junho de 2020 (OPAS/OMS BRASIL, 2020).

veículos destinados ao transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária e, em menor medida, aos manipuladores de alimentos (TANCREDI; MARINS, 2014).

A noção atual contempla padrões microbiológicos, parâmetros em relação aos resíduos de pesticidas e outros contaminantes. A higiene está pautada na “necessidade de garantir a inocuidade⁷ sanitária por meio da diminuição ou exclusão das influências que possam prejudicar a qualidade dos alimentos” conforme definido por Sinell (1981 *apud* TANCREDI; MARINS, 2014, p. 16).

A partir de uma concepção mais ampla de higiene, também foram desenvolvidos conceitos mais específicos com relação às atividades da área de alimentos, como a higiene alimentar e a higiene dos alimentos. A higiene alimentar “corresponde ao conjunto de medidas adequadas para assegurar as características dos alimentos, desde a sua segurança no aspecto do acesso e da inocuidade, salubridade e conservação, no plantio, produção ou fabrico, até o consumo.” (FERREIRA, 1982 *apud* TANCREDI; MARINS, 2014, p. 16).

A higiene relacionada ao alimento, higiene dos alimentos, “compreende as medidas preventivas necessárias na preparação, manipulação, armazenamento, transporte e venda de alimentos, para garantir produtos inócuos, saudáveis e adequados ao consumo humano” (OMS, 1968 *apud* TANCREDI; MARINS, 2014, p. 16).

1.2.3 Segurança dos alimentos e o *Codex Alimentarius*

O *Codex Alimentarius* conceitua segurança dos alimentos como a “garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor, quando preparados e ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.” (OPAS/OMS, 2006, p. 13).

Trata-se de um programa conjunto da ONU- FAO e da OMS, criado em 1963, com o objetivo de estabelecer normas internacionais na área de alimentos. Seus principais objetivos consistem em proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas leais de comércio entre os países (BRASIL, 2016).

Fazem parte do *Codex Alimentarius* 187 países membros e a União Europeia, além de 238 observadores. O Brasil é membro desde a década de 1970 sendo um dos países da América Latina que têm maior tradição de participação nos trabalhos do programa e,

[...] foi indicado no período de 1991 a 1995 para ser o Coordenador do Comitê Regional da FAO/OMS para a América Latina e o Caribe (CCLAC) e em seguida foi eleito membro do Comitê Executivo da Comissão do *Codex Alimentarius* (CCEXEC), como Representante Geográfico para a América

⁷ Tem por referência a noção do que não causa mal a saúde, não é nocivo (COSTA, 2013).

Latina e o Caribe (1995 a 2003). O Brasil presidiu, também, a Força Tarefa de Sucos de Frutas, no período de julho de 1999 a julho de 2005, que teve como missão revisar todas as normas Codex para este produto e irá sediar em 2017 a 11ª reunião do Comitê Codex de Contaminantes de Alimentos (CCCF) (BRASIL, 2016, p. 4).

No *Codex Alimentarius* Higiene dos Alimentos Textos Básicos estão descritos os padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas e de Avaliação de Segurança e Eficácia. As orientações descritas nos princípios gerais do documento são reconhecidas internacionalmente como essenciais para garantir que os alimentos sejam seguros e adequados para consumo. Elas são dirigidas a governos, indústrias (incluindo produtores primários individuais, fabricantes, processadores, operadores de serviços de alimentação e varejistas), bem como aos consumidores (OPAS/OMS, 2006).

PRINCÍPIOS GERAIS DO CODEX SOBRE HIGIENE DOS ALIMENTOS

- identificar os princípios fundamentais de higiene dos alimentos aplicáveis em toda a cadeia de alimentos (desde a produção primária até o consumidor final), para garantir que o alimento seja seguro e adequado para o consumo humano;
- recomendar a aplicação de enfoque baseado no sistema HACCP como um meio de aumentar a segurança do alimento;
- indicar como implementar tais princípios; e
- fornecer uma orientação para o desenvolvimento de códigos específicos, necessários aos setores da cadeia de alimentos, processos e produtos, a fim de ampliar os requisitos de higiene específicos (Idem, 2006, p. 10).

O documento também traz em seu escopo, orientação quanto à função dos governos, das indústrias e dos consumidores, a fim de manter a segurança dos alimentos ou produzir em suas bases. Aos governos cabe analisar o conteúdo do *Codex Alimentarius* e decidir a melhor forma de incentivar a implementação dos princípios gerais, a fim de: proteger os consumidores adequadamente contra doenças ou danos causados por alimentos e estabelecer políticas que considerem a vulnerabilidade da população ou de diferentes grupos que fazem parte da população. Além de garantir que o alimento seja adequado para o consumo humano, manter a confiança nos alimentos comercializados internacionalmente e realizar programas de educação em saúde que possibilitem a transmissão eficaz dos princípios de higiene dos alimentos às indústrias e aos consumidores (OPAS/OMS, 2006).

Enquanto às indústrias cabe aplicar as práticas de higiene estabelecidas no *Codex Alimentarius*, a fim de fornecer alimentos seguros e adequados para consumo, garantir aos consumidores o acesso a informações claras e de fácil entendimento, por meio da rotulagem ou outros recursos apropriados, que os tornem capazes de proteger os alimentos da contaminação, multiplicação e sobrevivência de patógenos mediante correto armazenamento,

manipulação e preparo, além de manter a confiança nos alimentos comercializados internacionalmente. Aos consumidores cabe reconhecer seu papel, de acordo com as instruções relevantes e a fim de adotar medidas apropriadas de higiene dos alimentos (OPAS/OMS, 2006).

Os documentos que compõem o *Codex Alimentarius* são de aplicação voluntária pelos membros, contudo são utilizados em muitos casos como referências para a legislação nacional dos países. Entretanto, Martinelli (2003) relata que esse status voluntário sofreu alterações com a criação da Organização Mundial do Comércio (OMC) e assumiu um caráter de obrigatoriedade. Em outros termos, as “Normas Codex são reconhecidas como atendendo os requisitos do Acordo: não discriminação, elaboração com base em sólidos fundamentos científicos e não utilização como barreiras injustificadas ao comércio” (MARTINELLI, 2003, p. 11).

As Normas *Codex* referenciadas, supracitadas, são as de aditivos e contaminantes, práticas de higiene, resíduos de medicamentos veterinários, métodos de análise e amostragem. Elas são utilizadas como base para solução nos contenciosos que possam surgir no comércio internacional de alimentos e os países que tiverem suas produções em consonância com os seus requisitos, enfrentam menos barreiras nesse segmento (MARTINELLI, 2003).

Apesar de o Brasil participar do programa, *Codex Alimentarius*, desde a década de 1970, no ano de 1980, com o objetivo de estruturar sua participação nos trabalhos do *Codex*, criou o Comitê *Codex Alimentarius* do Brasil (CCAB). Sua finalidade consiste em coordenar a participação do país nos Comitês do Codex e na Comissão, a divulgação interna, a proposição de elaboração de normas de interesse do país e a promoção da utilização das Normas Codex internamente pelos órgãos regulamentadores na área de alimentos, entre outros (MARTINELLI, 2003).

Fazem parte do CCAB 14 membros, entre os segmentos do governo, indústria e consumidores, e o seu funcionamento se dá de acordo com um regimento interno próprio e um calendário de reuniões pré – estabelecido. Os 14 membros são os seguintes:

Inmetro - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, *f* Ministério das Relações Exteriores, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, *f* Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior/Secretaria de Comércio Exterior, Ministério da Fazenda, Ministério da Ciência e Tecnologia, Ministério da Justiça/Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor, Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação, *f* Confederação Nacional da Indústria, Confederação Nacional do Comércio, Confederação Nacional da Agricultura, Associação Brasileira de Normas Técnicas, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (MARTINELLI, 2003, p. 12).

A estrutura técnica do CCAB é composta de Coordenação e Secretaria-Executiva (exercidas pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia– Inmetro), e grupos técnicos que têm a tarefa de fazer o acompanhamento dos Comitês do *Codex*, a análise das documentações elaboradas por eles, além de subsidiar o Comitê brasileiro em seu posicionamento sobre estes documentos. Os Grupos Técnicos do CCAB e suas respectivas coordenações são:

GT1 - Sucos de Frutas - MAPA; GT2 - Cereais, Legumes e Leguminosas - MAPA; GT3 - Higiene da Carne - MAPA; GT4 - Peixes e Produtos da Pesca - MAPA; GT5 - Leite e Produtos Lácteos - MAPA; GT6 - Águas Minerais Naturais - ANVISA; GT7 - Aditivos e Contaminantes Alimentares - ANVISA; GT8 - Higiene de Alimentos - ANVISA; GT9 - Resíduos de Pesticidas - MAPA; GT10 - Nutrição e Alimentos para Dietas Especiais - ANVISA; GT11 - Proteínas Vegetais - ANVISA; GT12 - Métodos de Análise e Amostragem - ANVISA; GT13 - Óleos e Gordura Vegetal - ANVISA; GT14 - Açúcares - MAPA; GT15 - Frutas e Hortaliças Processadas - MAPA; GT16 - Frutas e Hortaliças Frescas - MAPA; GT17 - Cacau e Chocolate - ANVISA; GT18 - Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos - MAPA; GT19 - Princípios Gerais - INMETRO; GT20 - Rotulagem de Alimentos - ANVISA; GT21 - Regional para América Latina e Caribe - MRE; GT22 - Importação e Exportação de Alimentos, Certificação e Inspeção - INMETRO; GT23 - Alimentos Derivados da Biotecnologia - MCT; GT24 - Alimentação Animal - MAPA. (MARTINELLI, 2013, p. 13)

O crescimento do comércio mundial de alimentos criou oportunidades potenciais para os países em desenvolvimento expandirem sua produtividade econômica, assim como ampliou o potencial de transmissão de doenças entre os países, nos quais alguns tipos de delas não eram prevalentes. Nessa conjuntura, o *Codex Alimentarius* possibilita aos países membros atualizações quanto às novas tecnologias e desenvolve normas adequadas para proteger a saúde dos consumidores, ou seja, minimiza riscos intrínsecos a essa relação de produção-consumo.

1.2.4 Normativas nacionais da segurança dos alimentos

O controle sanitário de alimentos no Brasil é uma responsabilidade compartilhada entre órgãos e entidades da administração pública como Inmetro, Ministério de Minas e Energia, Procuradoria de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON), entre outros. Porém, os principais órgãos do Governo envolvidos na garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor, quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se

destinam são a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)⁸ e o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA)⁹ (*FOOD SAFETY BRAZIL*, 2015).

As normativas nacionais referentes à alimentação compõem as bibliotecas temáticas de normas da ANVISA. As Bibliotecas são documentos que reúnem todas as normas vigentes de determinado macrotema, divididas por temas, com o objetivo de facilitar o acesso e a compreensão do Estoque Regulatório ao público interno e externo, bem como aprimorar o processo de elaboração e revisão das normativas.

A biblioteca é estruturada em temas que representam seções do estoque regulatório, descritas de acordo com o que a ANVISA regula. São elas: Agrotóxicos, Alimentos; Cosméticos; Farmacopeia; Insumos farmacêuticos; Laboratórios analíticos; Medicamentos; Portos, aeroportos e fronteira; Produtos para a saúde; Saneantes; Sangue tecido e órgãos; Serviços de interesse para a saúde; Serviços de saúde; Tabaco; e Temas transversais.

As normativas de alimentos estão relacionadas às legislações dos respectivos tópicos: 1. Regularização, avaliação de risco e padrões de alimentos; 2. Informações ao consumidor; 3. Regularização de serviços e estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária e Boas Práticas; 4. Controle, fiscalização e monitoramento de produtos e serviços; e 5. Controle sanitário em comércio exterior e ambientes de portos, aeroportos, fronteiras e recintos alfandegados.

No que tange às Boas Práticas, as principais legislações referentes à segurança dos alimentos, encontram-se no tópico 3 - Regularização de serviços e estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária e Boas Práticas.

Os Quadros 1, 2, 3, e 4 apresentam as normativas com suas respectivas descrições, que versam sobre as Boas Práticas em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, para serviços de alimentação, conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens e para formulação de guias na perspectiva da nutrição que compõem o tópico 3. Os Quadros 1, 2, 3 e 4, a seguir, representam as legislações expressas na biblioteca de alimentos, 2020.

⁸ À ANVISA compete a regulamentação, controle e fiscalização de produtos e serviços que envolvam riscos à saúde pública.

⁹ Ao MAPA compete à inspeção de alimento exclusivamente de origem animal e bebidas.

Quadro 1 - Normativas que versam sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Normativas	Descrição
Portaria MS 1.428/1993	Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos.
RDC 275/2002	Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
RDC 49/2013	Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário.
IN 2/2015	Dispõe sobre os produtos para saúde, produtos de higiene, cosméticos e/ou alimentos cuja fabricação em instalações e equipamentos pode ser compartilhada com medicamentos de uso humano, obedecendo aos requerimentos da legislação sanitária vigente, independente de autorização prévia da Anvisa.
Portaria SVS/MS 326/1997	Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Possui Atos relacionados.
RES 363/1999	Processo de industrialização e comercialização de palmitos. Possui Atos relacionados.
RDC 352/2002	Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva.
RDC 172/2003	Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de amendoins processados e derivados.
RDC 267/2003	Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis.
RDC 218/2005	Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais
RDC 173/2006	Boas práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural e de água natural
RDC 182/2017	Boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais (A ser alterada quando a RDC 331/2019 entrar em vigor).

RDC 28/2000	Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano.
-------------	--

Fonte: Bibliotecas temáticas de normas para alimentos (ANVISA, 2020).

Quadro 2 - Normativas referentes às boas práticas para serviços de alimentação

Normativas	Descrição
RDC 216/2004	Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
Atos relacionados	RDC 10/2014 – Dispõe sobre os critérios para a categorização dos serviços de alimentação.
	RDC 43/2015 – Prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.
	RDC 49/2013 – Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário.
Documento relacionado	Cartilha – boas práticas para serviços de alimentação.

Fonte: Bibliotecas temáticas de normas para alimentos (ANVISA, 2020).

Quadro 3 - Normativas referentes à conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.

Normativas	Descrição
Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984	Documento relacionado: Perguntas e respostas sobre conservação de alimentos

Fonte: Bibliotecas temáticas de normas para alimentos (ANVISA, 2020).

Quadro 4 - Orientações para formulação de guias na perspectiva da nutrição

Guia para as Boas práticas nutricionais
--

Guia de boas práticas nutricionais – documento de referência.	
Guia de boas práticas nutricionais para pão francês.	
Guia de boas práticas nutricionais para restaurantes coletivos.	
Guia para elaboração de manual de boas práticas para bancos de alimentos	
Guia nº 26, versão 1, de 21/06/2019	Guia de Boas Práticas para Bancos de Alimentos

Fonte: Bibliotecas temáticas de normas para alimentos (ANVISA, 2020).

As resoluções apresentadas são instrumentos normativos que regulamentam e estruturam os processos de produção, industrialização, conservação, transporte, comercialização dos alimentos, entre outros, de forma segura. Noutras palavras, elas formam os fundamentos da relação produção-consumo de alimentos no país. Contudo, como referência para este estudo de caso utilizamos o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação a Resolução Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004.

1.2.5 Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação

A RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e tem como referência o Codex Alimentarius. Para a sua formulação foi considerada a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, com o objetivo de proteger a saúde da população, a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação, bem como a elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional.

Os objetivos dessa Resolução visam estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Em seu âmbito de aplicação encontram-se: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição para venda e entrega de alimentos preparados para o consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres (BRASIL, 2004).

Os requisitos básicos higiênico-sanitários que visam as Boas Práticas estão estruturados em doze tópicos que devem ser implementados por qualquer estabelecimento produtor ou distribuidor de alimentos. O primeiro deles descreve orientações referentes às

normas técnicas acerca das *edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios* necessários para a abertura de um estabelecimento de alimentos e sua regularização junto aos órgãos competentes, bem como a ergonomia desse espaço etc. Em seguida, no segundo tópico, temos as orientações quanto aos procedimentos e à periodicidade da *higienização desses itens*.

O quarto ponto abordado é o *controle integrado de vetores e pragas urbanas*, que visa orientar a periodicidade da dedetização do ambiente, utilização de barreiras físicas, entre outros, para manter o ambiente de produção de alimento e/ou estabelecimento livres de vetores. O tópico seguinte, o quinto, trata do *abastecimento de água*, que deve ser de fonte confiável e tratada e da periodicidade de higienização do reservatório de água etc. E fechando esse bloco, o sexto requisito traz procedimentos que visam minimizar os riscos de contaminação por *manejo de resíduos*, ou seja, pelo lixo produzido no estabelecimento.

Os *manipuladores* encontram-se no sexto tópico, pois também são ‘objeto’ dessa normativa, conforme a sua atividade laboral. A eles são destinados requisitos higiênico-sanitários que versam sobre a sua prática de higiene pessoal, saúde do trabalhador, conduta pessoal no exercício da função, entre outros, a fim de minimizar contaminações. Os requisitos apresentados no sétimo tópico são as *matérias-primas, ingredientes e embalagens*, os quais constituem a essência do trabalho dos manipuladores e as orientações visam padronizar métodos que assegurem a utilização de materiais alimentícios e não alimentícios para que não gerem riscos à saúde do consumidor e que a condição higiênico-sanitária seja mantida e adequada à preparação dos alimentos.

Os requisitos incluídos no oitavo tópico, *preparação de alimentos*, tratam dos procedimentos adequados à realização dessa atividade de forma segura, de modo que a sua inocuidade seja mantida em todas as etapas do beneficiamento dos alimentos, a fim de minimizar contaminações. O *armazenamento e o transporte do alimento preparado* é o nono requisito e nele consta ações e procedimentos que visam eliminar possíveis contaminações e deteriorações dos alimentos preparados, bem como o da *exposição ao consumo do alimento preparado*, presente no décimo tópico, assim como protocolos para manutenção da segurança dos mesmos.

O décimo primeiro tópico diz respeito aos requisitos necessários à *documentação* e ao *registro* do estabelecimento e aos processos desenvolvidos nele. Por fim, o décimo segundo requisito versa sobre as *ações de boas práticas*.

Os requisitos apresentados, descritos de forma sucinta, refletem a essência de cada um deles. Quanto à prática laboral do manipulador de alimentos, esse é o referencial normativo

no nível federal. Embora não seja o único, trata-se do mais importante, visto que inclui os manipuladores e normatizam procedimentos de higiene pessoal, atitudes, comportamentos, antes e durante o trabalho. Portanto, a atividade do manipulador de alimentos, que trabalha no beneficiamento dos alimentos utilizando as mãos, quando as tem mal higienizadas e mantém hábitos inadequados na produção, é reconhecida como responsável pela maioria das contaminações em alimentos, conforme enfatiza Assis (2013).

Existem atitudes que também podem gerar ameaças de contaminação dos alimentos tanto quanto a má higienização das mãos. Portanto, não devem ser permitidas nos estabelecimento de produção de alimentos, o que justifica a importância desses requisitos higiênico-sanitários abarcarem os manipuladores. Tais atitudes são as seguintes:

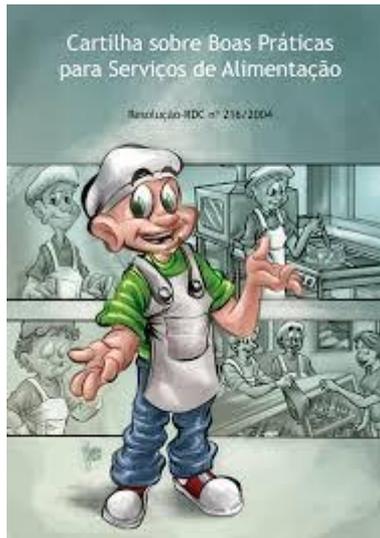
Falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos; mascar chicletes, balas, palitos; comer, degustar alimentos com as mãos, fumar; cuspir; manipular equipamentos e utensílios sujos ou que tenham caído ao chão; assoar o nariz, mexer no ouvido, pentear os cabelos; enxugar o suor, com as mãos ou com peças do uniforme; manipular dinheiro. (ASSIS, 2013, p. 162).

A autora ainda destaca que:

Mesmo com a automação conquistada por tantas indústrias, o manipulador de alimentos é figura presente em todas as fases da cadeia produtiva e interfere na cadeia final dos alimentos, sobretudo no setor de serviços de alimentação e alguns seguimentos de distribuição de alimentos. (ASSIS, 2013, p. 154).

Esses requisitos subsidiam o manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) elaborado pela ANVISA. Esse manual descreve de forma clara, objetiva e lúdica as operações que devem ser adotadas e realizadas pelo estabelecimento e as práticas do manipulador de alimentos. A Figura 1 apresenta a capa da Cartilha sobre Boas Práticas para serviço de alimentação desenvolvida pela ANVISA baseada na Resolução RDC nº 216/2004.

Figura 1 - Cartilha sobre Boas Práticas para serviço de Alimentação



Fonte: ANVISA (2020)

Os tópicos dos requisitos higiênico-sanitários supracitados estão descritos na cartilha com textos simples, objetivos e com ilustrações, o que proporciona um aspecto lúdico ao documento. Esse material é disponibilizado gratuitamente em formato físico e encontra-se disponível na versão digital no site da ANVISA¹⁰.

Os alimentos comercializados e consumidos pela população têm como forma de controle os procedimentos descritos em legislação em âmbito federal, como mostrado na RDC nº 216/2004, estadual e/ou municipal traduzidos como Boas Práticas. Mas, cabe ressaltar que embora as nomenclaturas possam variar em certa medida, as questões principais continuam a ser a higiene e a segurança dos alimentos. Elas podem ser chamadas de Boas Práticas de Fabricação, conforme as Portarias nº 326/97¹¹ e nº 1.428/93¹² do Ministério da Saúde; Boas Práticas de Produção, também descritas na Portaria nº 1.428/93 e Boas Práticas de Higiene presente no Código de Higiene do *Codex Alimentarius*, conforme apresentado neste capítulo.

¹⁰ Cartilha sobre Boas Práticas para serviço de alimentação. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>>.

¹¹ A referida Portaria versa trata do Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos com o objetivo de estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano (BRASIL, 1997).

¹² A referida Portaria trata do Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos com o objetivo de Estabelecer as orientações necessárias que permitam executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população. O alcance de tal objetivo será por meio da avaliação da eficácia e efetividade dos processos, meios e instalações, assim como dos controles utilizados na produção, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos através do Sistema de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) de forma a proteger a saúde o consumidor; e Avaliação dos projetos da Qualidade das empresas produtoras e prestadores de serviços quanto à garantia da qualidade dos alimentos oferecidos à população (BRASIL, 1993).

1.3 A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E A HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS – O TRABALHO COMO PRINCÍPIO EDUCATIVO

São muitos os trabalhadores que se enquadram em funções nas quais a higiene e a segurança dos alimentos são fundamentais para as suas atividades. Entre eles estão merendeiras, economistas domésticos, nutricionistas, cozinheiros, auxiliares de cozinha, padeiros, gastrônomos, *pizzaiolos* e muitos outros que estão enquadrados na ação de descascar, porcionar, cozinhar, lavar, armazenar, higienizar, ou seja, manipular alimentos. Contudo, assim como o cenário educacional brasileiro sofre influências do mercado e dos organismos internacionais, como o Banco Mundial, por exemplo, a formação profissional desses trabalhadores também está sob a influência do capital, como podemos ver na construção deste capítulo.

Em suma, ao longo deste capítulo vimos que a construção da educação profissional se deu com objetivos específicos e bem definidos. Inicialmente, com a divisão estrutural do modo capitalista de produção que caracterizava a visão dualista da formação e dividia os indivíduos entre aqueles que concebem e controlam o processo de trabalho e os que o executam. A sua naturalização deu-se por meio da normatização com enfoque conceitual em competências adotado pelo MEC, que se liga estritamente aos atributos individuais dos trabalhadores, numa perspectiva subjetivista e cognitivista. Essa orientação reduz a dimensão das competências coletivas e sociais sob o termo empregabilidade, o que acrescenta a eles características e atributos que as aproximam das tendências produtivas do mercado. E, mais contemporaneamente, fomenta a desapropriação do conhecimento do trabalhador individual e dá origem ao parcelamento do trabalho em tarefas simples e complexas, desenvolvimento da formação para o trabalho em sobreposição ao seu exercício, além de fomentar uma grande movimentação para a ‘adequação’ do ensino formal brasileiro em prol de uma educação simples, ‘eficiente’, a fim de proporcionar a formação necessária para o mercado de trabalho.

Esses são elementos históricos, políticos e culturais que precedem e fundamentam a educação profissional brasileira, promovem o distanciamento entre escola e sociedade, as práticas que acontecem no mundo real (concreto) do trabalho e as que se constituem na instituição escolar. Desse modo, conhecê-los nos possibilita refletir sobre quais pressupostos culturais estão pautadas as estruturas sócio econômicas em que vivemos. Na compreensão de Ciavatta (2009, p. 413), nas sociedades capitalistas “a transformação do produto do trabalho

de valor de uso para valor de troca, apropriado pelo dono dos meios de produção, conduziu à formação de uma classe trabalhadora expropriada dos benefícios da riqueza social e dos saberes que desenvolve”.

Diante disso, podemos concluir que a educação profissional foi forjada por uma visão que reduz a formação ao treinamento para o trabalho simples ou especializado para uma parcela da população, tendo em vista as exigências do sistema capitalista. Por meio da análise crítica sobre esse cenário formativo, a proposta do estudo de caso proposto – “Educação profissional dos manipuladores de alimentos: análise do curso técnico da área da gastronomia”, foi pensada.

Os manipuladores de alimentos em suas atribuições mantém um vínculo constante de manuseio físico (contato com as mãos) de insumos alimentícios, usados na produção de alimentos, que deve ser realizado com segurança e higiene estabelecidas por órgãos que regulamentam e normatizam a produção de alimentos, conforme foi apresentado neste capítulo. Na execução do trabalho quando essas práticas são negligenciadas, executadas com falhas ou mesmo aquém de uma consciência sanitária, pode haver o comprometimento da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e, por consequência, a possibilidade de o consumidor correr algum tipo risco sanitário, o que discutiremos no próximo capítulo.

Essa relação do processo saúde-doença, intrínseca à atribuição laboral do manipulador de alimentos, as metodologias aplicadas à formação desses profissionais, bem como a sua rotina de trabalho e o atravessamento das demandas do mercado nos sugerem que a formação profissional deve estar ancorada em elementos que subsidiem conhecimentos que lhe propiciem o desenvolvimento de uma perspectiva crítico-social, científica e cultural. Uma concepção que pode ser compreendida como análoga nesse sentido é a do trabalho como princípio educativo.

Para Ciavatta (2009) o uso do trabalho como princípio educativo na escola ou na formação profissional tem como o pressuposto recuperar a dimensão do conhecimento científico-tecnológico da escola unitária¹³ e politécnica¹⁴, introduzir nos currículos a crítica histórico-social do trabalho no sistema capitalista, os direitos do trabalho e o sentido das lutas históricas no trabalho, na saúde e na educação. Essa perspectiva promoveria o caráter

¹³ Termo esboçado inicialmente por Karl Marx em meados do século XIX e reintroduzida no país por Demerval Saviani a partir de estudos de Marx e Antônio Gramsci (introduz uma concepção marxista da educação). Caracteriza-se por uma educação multilateral (OLIVEIRA, 2009).

¹⁴ A escola unitária ou de formação humanista (entendido este termo, "humanismo", em sentido amplo e não apenas em sentido tradicional) ou de cultura geral deveria se propor a tarefa de inserir os jovens na atividade social, depois de tê-los levado a um certo grau de maturidade e capacidade, à criação intelectual e prática e a uma certa autonomia na orientação e na iniciativa (GRAMSCI, 2004).

formativo do trabalho e da educação como ação humanizadora por meio do desenvolvimento de todas as potencialidades do ser humano.

O trabalho como princípio educativo faz parte do conjunto de princípios norteadores da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, conforme visto anteriormente no princípio “III - trabalho assumido como princípio educativo, e tem a sua integração com a ciência, a tecnologia e a cultura como base da proposta político-pedagógica e do desenvolvimento curricular”, conforme descrito na Resolução nº 6 de 20 setembro de 2012.

Contudo, frente a esse princípio, não podemos deixar de considerar todas as contradições e interesses que atravessaram e ainda atravessam as políticas educacionais, bem como o desenvolvimento da educação profissional no país e entender a concepção de trabalho como princípio educativo a partir de sua gênese. Não é nosso objetivo esgotar aqui esse assunto ou mesmo discuti-lo profundamente, mas tão somente trazer a concepção inicial sem as imbricações que podem comprometer a compreensão do termo.

Trabalho como princípio educativo para Antônio Gramsci consiste no desenvolvimento do ser humano nas suas dimensões políticas, produtivas, estabelece a relação com a ciência e a cultura a partir de suas relações com o mundo real, atual e histórico, e articula a atividade intelectual e a produtiva por meio de experiências para se tornarem trabalhadores completos, de modo que supere a subordinação do trabalho às imposições determinadas pelo capitalismo. Propõe desenvolver as habilidades do ser humano e não, especificamente, as habilidades do mundo do trabalho, em busca da superação da dicotomia de trabalho manual para os pobres e desvalidos e trabalho intelectual para a classe dominante (GRAMSCI, 2004).

Nesse sentido, o currículo escolar e a formação dos profissionais de ensino tem uma importante contribuição no processo de formação. A organização do currículo na educação profissional técnica deve estar fundamentada no trabalho como princípio educativo e não nas exigências do mercado de trabalho, altamente competitivo, e as especificidades de cada profissão em formação e na necessidade de formação de professores para atender à proposta de educação profissional articulada ao trabalho como princípio educativo.

A formação dos manipuladores de alimentos, balizada pelo princípio desenvolvido por Antônio Gramsci, seria uma importante ferramenta por considerar, entre outras coisas, a estreita relação com o processo saúde-doença, intrínseco às suas atividades laborais. No segundo capítulo será discutida essa relação e suas consequências no cenário mundial e para o consumidor e o seu desenvolvimento no cenário de formativo desses profissionais na área da gastronomia.

CAPÍTULO 2 – FORMAÇÃO NA ÁREA DA GASTRONOMIA: UMA CONSTRUÇÃO DO MERCADO OU UMA POSSIBILIDADE DE DIÁLOGO COM O SETOR SAÚDE?

Neste capítulo, pretende-se conceituar os termos que definem a qualificação profissional (qualificação/formação), construir um percurso histórico por meio de questões que contribuíram para o surgimento dos profissionais da área da gastronomia, para a introdução de como chegaram ao país, a relevância das práticas dos profissionais para o setor saúde, a expansão dos cursos, bem como o atual cenário formativo da qualificação profissional. Este capítulo possui elementos que contribuirão com a discussão e as análises da formação profissional do estudo de caso proposto.

2.1 QUALIFICAÇÃO E EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: CONCEITOS E DOCUMENTOS NORMATIVOS

Quando falamos do processo que desenvolve no indivíduo habilidades de uma determinada área destacamos expressões como qualificação ou educação profissional. Porém, essas questões geram dúvidas quanto à sua utilização ou designação, cabendo conceitua-los adequadamente.

A expressão ‘Educação Profissional’ é utilizada para definir tipos e modalidade de formação para o trabalho composta na educação nacional, a saber: Qualificação Profissional; Educação Profissional Técnica de Nível Médio; Educação Profissional Tecnológica de Graduação; e Educação Profissional Tecnológica de Pós-Graduação.

A ‘Educação Profissional e Tecnológica’ tem como objetivo principal preparar o indivíduo para o exercício de profissões, a fim de que ele possa inserir-se no mundo do trabalho e na vida em sociedade. É uma categoria de ensino que abrange os cursos de qualificação, habilitação técnica e tecnológica e de pós-graduação. Podemos considerá-la como um grande ‘guarda-chuva’ que compreende diversas modalidades de ensino e, como o próprio MEC designa, prevê a integração com os diferentes níveis e modalidades da Educação e as dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia.

Sendo assim, a ‘Qualificação Profissional’, segundo o Ministério da Educação, é uma expressão utilizada no mundo todo para caracterizar o preparo para o trabalho, tanto nos níveis iniciais de sua formação, quanto em níveis mais elevados da hierarquia ocupacional, ou seja, ela tem a finalidade de preparar o indivíduo para a vida produtiva e social, bem como

promover a sua inserção e reinserção no mundo do trabalho. Essa expressão também inclui os Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC)¹⁵.

Neles estão incluídos os cursos de capacitação profissional, os de aperfeiçoamentos e as atualizações em todos os níveis de escolaridade, além de compreender cursos especiais, de livre oferta, abertos à comunidade e qualificação profissional integrada aos itinerários formativos do sistema educacional. Quando abertos à comunidade têm a matrícula condicionada à capacidade de aproveitamento da formação, e não ao nível de escolaridade, além de não possuírem carga horária preestabelecida. Podem ser também organizados pelo sistema educacional, dentro de um itinerário formativo, com o intuito de continuidade de estudos, possui a carga horária regulamentada com duração mínima de 160 horas, de acordo com o parágrafo 1º do Art. 3º do Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, alterado pelo Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014.

As principais regulamentações normativas da qualificação profissional disponibilizadas pelo MEC (2019) estão expressas nos seguintes documentos:

Lei nº 9.394/1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), em especial, os dispositivos que tratam da Educação Profissional e Tecnológica; Decreto 5.154, de 23 de Julho de 2004, que regulamenta dispositivos da LDB no tocante a educação profissional e tecnológica; Resolução CNE/CEB nº 06/2012, define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio em especial os normativos relativos as saídas intermediárias e a qualificações; Normas complementares definidas pelo Ministério da Educação e pelos órgãos próprios do respectivo Sistema de Ensino; Projetos Pedagógicos e Regimentos Escolares das próprias Instituições Educacionais e suas exigências; Ressalta-se que os cursos especiais de livre oferta que compõem a formação inicial e continuada (FIC) ou qualificação profissional se caracterizam pela ausência de atos normativos por parte do Poder Público, conforme estabelecido no Art. 42 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASI, 2019).

A ‘Educação Profissional Técnica de Nível Médio’ (EPTNM) abrange as qualificações profissionais técnicas cujo pré-requisito é a conclusão do ensino médio, de forma integrada ou concomitante, e corresponde à habilitação profissional técnica de nível médio, a especialização técnica de nível médio, que complementa profissionalmente o itinerário formativo planejado e ofertado pela instituição. Os cursos e programas de educação profissional técnica de nível médio são organizados por eixos tecnológicos, que possibilitam

¹⁵ A terminologia “qualificação profissional” associada aos cursos de formação inicial e continuada foi incluída no Decreto n. 5.154/2004 pelo Decreto n. 8.268/2014.

itinerários formativos flexíveis, diversificados e atualizados, de acordo com os interesses dos sujeitos e possibilidades das instituições educacionais.

A carga horária do curso técnico pode variar entre 800, 1.000 e 1.200 horas, conforme a habilitação profissional técnica. Esse tipo de curso tem como pré-requisito o ensino fundamental completo e/ou o ensino médio em andamento ou concluído. Em outras palavras, ele pode se dar de duas formas: Articulada (quando ocorrer de forma integrada ao ensino médio, para os que concluíram o ensino fundamental ou concomitante para os estudantes que irão iniciar ou que estejam cursando o ensino médio); e Subsequente (destina-se a quem já concluiu o ensino médio). Em qualquer das opções, para a obtenção do diploma de curso técnico é necessária a conclusão do ensino médio.

Cabe destacar que essa é uma modalidade de curso que habilita o indivíduo para o exercício profissional em formações reconhecidas pelo mercado de trabalho, ou seja, naquelas registradas na Classificação Brasileira de Ocupação (CBO), que se dão por meio do desenvolvimento de saberes e competências profissionais fundamentados em bases científicas e tecnológicas, das habilidades de como aprender e empregar novas tecnologias e técnicas, assim como, de contribuição para o processo de melhoria contínua na produção ou no serviço. Suas principais regulamentações normativas estão dispostas nas leis, decreto e parecer do Ministério da Educação, em especial na:

Lei nº 9.394/1996 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), em especial, os dispositivos que tratam da Educação Profissional e Tecnológica; Lei nº 13.005/2014, que aprovou o Plano Nacional de Educação, em especial as Metas e Estratégias vinculadas à Educação Profissional e Tecnológica; Decreto 5.154, de 23 de Julho de 2004, que regulamento dispositivos da LDB no tocante a educação profissional e tecnológica; Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio definidas pelo Conselho Nacional de Educação, em especial na Resolução CNE/CEB nº 06/2012, com fundamento no Parecer CNE/CEB nº 11/2012; Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, contendo informações sobre as habilitações técnicas, o perfil profissional de conclusão, possibilidades de trajetórias de estudo para profissionalização, carga horária, campo de atuação dentre outros; Normas complementares definidas pelo Ministério da Educação e pelos órgãos próprios do respectivo Sistema de Ensino; Projetos Pedagógicos e Regimentos Escolares das próprias Instituições Educacionais e suas exigências. (MEC, 2019 s/p).

Por fim, a ‘Educação Profissional Tecnológica de Graduação’ e a ‘Educação Profissional Tecnológica de Pós-Graduação’ fazem parte dos Cursos na Educação Profissional Tecnológica de Nível Superior, que também compreendem a Qualificação Profissional Tecnológica. Esses são cursos que têm como normativa, também, leis, resoluções e decretos emitidos pelo MEC.

Lei nº 9.394/1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), em especial, os dispositivos que tratam da Educação Profissional e Tecnológica; Decreto 5.154, de 23 de Julho de 2004. Regulamenta dispositivos da LDB no tocante a educação profissional e tecnológica. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Resolução CNE/CP nº 03, de 18 de dezembro de 2002; Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino; Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNST). Contém contendo informações sobre as áreas dos cursos, o perfil profissional de conclusão, possibilidades de trajetórias de estudo para profissionalização, carga horária, campo de atuação, entre outros; Normas complementares definidas pelo Ministério da Educação e pelos órgãos próprios do respectivo Sistema de Ensino; Projetos Pedagógicos e Regimentos das próprias Instituições Educacionais e suas exigências; Portaria MEC nº 321/2018. Dispõe sobre a avaliação da pós-graduação *stricto sensu*; Resolução CNE/CES nº 01/2008. Dispõe sobre o registro de diplomas de cursos de pós-graduação *stricto sensu* (mestrado e doutorado) expedidos por instituições não detentoras de prerrogativas de autonomia universitária; Resolução CNE/CES nº 07/2017, estabelece normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação *stricto sensu*; Parecer CES/CFE nº 977/1965, contendo marco conceitual e regulatório da pós-graduação brasileira; Parecer CNE/CES nº 0079/2002, dispõe sobre os direitos dos concluintes do mestrado profissional; Portaria nº 131/2017, dispõe sobre o mestrado e o doutorado profissionais; Portaria MEC nº 389/2017, dispõe sobre mestrado e doutorado profissional no âmbito da pós-graduação *stricto sensu*. (MEC, 2019 s/p).

Essas são modalidades de ensino descritas pelo MEC, como perfis especiais. Elas são compreendidas como formação especializada em áreas científicas e tecnológicas, que conferem ao diplomado competências para atuar em áreas profissionais específicas. Áreas essas que preveem o desenvolvimento de competências profissionais fundamentadas na ciência, na tecnologia, na cultura e na ética, que abarcam métodos e teorias orientados para investigações, avaliações e aperfeiçoamentos tecnológicos com foco nas aplicações dos conhecimentos sobre processos, produtos e serviços, a fim de promover a formação de um profissional responsável, consciente, criativo e crítico.

2.2 GASTRONOMIA: CONCEITO, ORIGEM E EXPANSÃO

A palavra gastronomia é o vocábulo de origem grega composto por *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *-ia*, que forma o substantivo, cuja etimologia é “observância das leis do estômago” (VENTURI, 2010 *apud* ROCHA, 2016, p.14). Sendo assim, conceitualmente podemos compreendê-lo como uma arte que abrange a culinária, a

maneira de preparar os alimentos, as bebidas que harmonizam com os alimentos, a matéria-prima que os profissionais usam para a elaboração dos pratos, os materiais necessários e, também, todos os conhecimentos culturais ligados a essa criação. Além dessas características apontadas para a conceituação da gastronomia Miessa (2013) também incorpora o lado cultural, caracterizado pelas especificidades presentes que marcam e diferenciam uma região da outra, desde os primórdios da humanidade.

A história da gastronomia é contada a partir do homem pré-histórico, com a criação de armas que possibilitou a caça de animais e a introdução destes em sua alimentação, antes vegetariana. O fogo também tem um papel de destaque nessa história, pois contribuiu para a manutenção desse novo hábito alimentar, uma vez que tornou a carne mais fácil de mastigar. Essas incipientes transformações deram origem a outras, que culminaram em suas utilizações até os dias atuais, como a criação de utensílios, do comércio através do escambo para escoar o excesso de produção e mesmo a criação do pão pelos egípcios.

Podemos observar, na Idade Antiga, a introdução de certo ‘refinamento’ em algumas preparações, a partir da produção do pão pelos gregos com a introdução de ervas finas, sementes aromáticas, óleos vegetais e frutas. E, assim, a gastronomia grega ganha destaque por suas preparações e sua confeitaria requintada para época com a utilização de trigo, mel, azeite, pinhões, nozes, tâmaras, sementes de papoula e amêndoas. Esse era um período em que ainda não existia a figura do cozinheiro, mas, sim, havia escravos no preparo dos alimentos. Mas, com o passar dos tempos surgiu à figura do padeiro, que aos poucos, tornou-se cozinheiro e aperfeiçoou os utensílios, que antes tinham características primitivas.

Porém, foram os romanos que desenvolveram uma cozinha variada e refinada, deram origem a famosos banquetes, que eram uma representação do status social da época. Os cozinheiros que produziam esses banquetes eram bem remunerados e prestigiados como artistas, do que pode-se depreender, então, como surgiu a figura de *chef* de cozinha. Contudo, mesmo os romanos tendo sido os criadores de uma cozinha diferenciada, foram os franceses aqueles que desenvolveram e aprimoraram técnicas que avançaram no tempo. Miessa (2013) destaca o movimento denominado Renascimento e também a expansão marítima, como fatos importantes da Idade Moderna que contribuíram para a troca de ingredientes e, conseqüentemente, o enriquecimento cultural e gastronômico e também para a disseminação da influência francesa pelo mundo.

Desde aquele período, a influência francesa foi responsável por grandes contribuições para o que chamamos hoje de ‘setor de alimentação’, com a criação de tabernas que faziam

uso de ‘menu’¹⁶, cafés que popularizaram o hábito de consumo da bebida, chocolate quente e chás em toda Paris, o champagne criado a partir de uma técnica desenvolvida por Dom Pérignon e muito outros. E nesse período, o fato de a figura do ‘*chef* de cozinha’ ter grande importância, assim como os nomes de Taillevent (escritor do livro mais antigo de cozinha em Francês chamado *Lê Viandier*), Vatel (inventor do creme *chantilly* e de outras preparações bem sutis) e Beauvilliers (escreveu livro *Arte de Cozinhar* considerada uma obra prima da gastronomia) aparecem na história da gastronomia como relevantes, importantes e influenciadores do período, haja vista suas produções (MIESSA, 2013).

O primeiro restaurante francês foi criado pelo parisiense conhecido como Boulanger, porém não havia nada de requintado, pois apenas vendia sopas. Enquanto um restaurante de luxo foi criado tempos depois pelo então chefe Beauvilliers, em Paris, chamado de ‘*La Grande Taverne de Londres*’, mas a revolução francesa fez com que os cozinheiros e a fartura da boa mesa fossem deixados de lado (Idem, 2013).

A retomada dessa boa mesa se deu durante a Idade Moderna, com outras características que iam além da variedade e do refinamento das preparações. Ela passou por aprimoramentos e sofisticções, e deu à cozinha francesa grande expressão no mundo. Um nome que se destacou nesse período como o maior cozinheiro francês foi o de Antoine Carême, considerado o renovador da arte culinária, pois enfatizava a delicadeza, a ordem e a economia (MIESSA, 2013).

A gastronomia, enquanto área de conhecimento relacionada à cozinha internacional, sobretudo a francesa, é relativamente nova no Brasil. Com isso, o olhar crítico sobre ela, com suas práticas e formações, ainda é muito incipiente, com poucos estudos científicos e acadêmicos consistentes sobre o tema, o que torna necessária a realização de pesquisas mais aprofundadas em busca de melhores compreensão e abordagem, para a produção de novos conhecimentos.

Pode-se dizer que a gastronomia internacional começou sua ‘caminhada’ junto à sua popularização no país a partir do final da década de 1970 com a chegada dos grandes hotéis de luxo, no setor de hospitalidade. Esse movimento proporcionou o desenvolvimento de um segmento mais requintado para o setor, e trouxe consigo um corpo de profissionais famosos, *chefs* de cozinha franceses, para coordenar suas cozinhas. Tal conjuntura proporcionou a disseminação da influência francesa na gastronomia brasileira. No entanto, Rocha (2016, p. 17) chama a atenção para o fato de que “as mudanças demoraram a impactar na cultura

¹⁶ Também conhecido como cardápio.

nacional, pois esses serviços eram apenas acessíveis a uma determinada camada da sociedade, em virtude do alto custo dos ingredientes e com a qualificação dos funcionários”.

Com isso, a fim de atender uma nova demanda de mão de obra qualificada nesse mercado caracterizado pelo luxo, deu-se o início da implantação de cursos de Gastronomia. No ano de 1999, foi criado o primeiro curso de bacharelado em gastronomia na Universidade do Vale do Itajaí – RS, que contribuiu de maneira efetiva para mudanças no cenário da alimentação, de formação profissional e propagação da área, em franca expansão.

2.2.1 Formação profissional da área de alimentos na perspectiva da gastronomia nas modalidades técnica, tecnológica e bacharel

Os cursos vinculados à produção de alimentos nas perspectivas apresentadas pelos autores Rocha (2016) e Miessa (2013), com características empregadas a uma gastronomia internacional mais requintada e baseada na influência francesa, estão compreendidos nos cursos denominados gastronomia e alguns correlatos¹⁷. Eles estão vinculados ao eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, pois compreende-se que envolvem planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços pertencentes a essas categorias de forma integrada ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais, conforme é apresentado no Catálogo Nacional dos Cursos.

O Catálogo Nacional de Cursos é um instrumento normativo nacional que regula e orienta os diferentes tipos de cursos da educação profissional e tecnológica do país. O Ministério da Educação o disponibiliza em duas modalidades para consulta, o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNTC)¹⁸ e o Catálogo Nacional de Cursos Superiores e Tecnologias (CNST)¹⁹, ambos na 3ª edição que corresponde ao ano de 2016. Eles foram criados com o objetivo de aprimorar e fortalecer a oferta da educação profissional e tecnológica a respeito das aprendizagens a serem garantidas a todos os concluintes de cada curso.

Conforme apresentado nos documentos, a organização curricular dos cursos da área da gastronomia faz parte do eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e apresenta a

¹⁷ O CNTC apresenta possibilidades de certificação intermediária em cursos de qualificação profissional no itinerário formativo, tais como: cozinheiro, auxiliar de cozinha e cozinheiro industrial.

¹⁸ O eixo tecnológico turismo, hospitalidade e lazer do CNTC compreendem os cursos: técnico em agenciamento de viagem, técnico em cozinha, técnico em eventos, técnico em guia de turismo, técnico em hospedagem técnico em lazer técnico em restaurante e bar.

¹⁹ O eixo tecnológico turismo, hospitalidade e lazer do Catálogo Nacional de Cursos Superiores e Tecnologias compreende os cursos: eventos, gastronomia, gestão de turismo, gestão desportiva e de lazer e hotelaria.

mesma relação de conhecimentos a serem desenvolvidos na qualificação profissional relacionados à:

[...] leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; historicidade e cultura; línguas estrangeiras; ciência, tecnologia e inovação; tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; ética profissional. (CNTC, p. 150).

Apesar de possuírem o mesmo grupo de conhecimentos específicos para a qualificação profissional, como o perfil profissional exigido para a conclusão, a infraestrutura mínima estabelecida pelo curso, o campo de atuação dos profissionais e as normas sanitárias associadas ao exercício profissional são distintos e se adequam à finalidade de cada curso. O Quadro 5 apresenta as principais características presente no catálogo nacional dos cursos técnicos e superior tecnológico.

Quadro 5 - Principais características presentes no Catalogo Nacional dos Cursos Técnico e no Superior Tecnológico.

Modalidade de ensino	Curso Técnico - 800h	Superior Tecnológico - 1600h
Perfil profissional de conclusão	Organiza a cozinha. Seleciona e prepara matérias-primas. Elabora e organiza pratos do cardápio. Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento. Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoques, consumos e custos.	Concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.
Infraestrutura mínima requerida	Biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado. Laboratório de informática	Biblioteca com acervo específico e atualizado. Laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso.

	com programas específicos. Cozinha didática. Laboratório de produção de alimentos.	Cozinha fria e quente. Laboratório de análise sensorial de alimentos. Laboratório de bebidas. Laboratório de panificação e confeitaria. Restaurante didático.
Campo de atuação	Restaurantes, bares e similares. Meios de hospedagem. Refeitórios. Catering. Bufês. Cruzeiros marítimos e embarcações	Centros gastronômicos. Embaixadas e consulados. Empresas de hospedagem, recreação e lazer. Hospitais e Spas. Indústria alimentícia. Parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos. Restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares. Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.
Normas associadas ao exercício profissional	Portaria SVS/MS nº 326/1997. RDC nº 12/2001. RDC nº 216/2004.	Não há

Fonte: Elaboração própria com base no CNTC e CNST (MEC, 2020).

De acordo como Quadro 1 os cursos são planejados com similaridade, visto que possuem a mesma organização curricular, porém cada um deles tem a sua própria carga horário de acordo com o nível da formação. Mas, é preciso considerar a ausência das normas associadas ao exercício profissional nos cursos relativos à categoria superior tecnológico.

O escopo das normativas, conforme apresentado no documento, como ‘normas associadas ao exercício profissional’ está estritamente ligado à higiene e à segurança dos alimentos. Podemos ratificar essa informação analisando as legislações, portarias e resoluções descritas no CNCT. O Quadro 6 apresenta a síntese das normativas associadas ao exercício profissional do curso técnico.

Quadro 6 - Síntese das Normas associadas ao exercício profissional do curso Técnico em Gastronomia.

Normativas	Conteúdos principais
Portaria nº 326 da Secretária de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Aprovada em de 30 de julho de 1997.	A Portaria foi criada ao considerar a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, a fim de proteger a saúde da população. O regulamento técnico versa sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Possui o objetivo de estabelecer os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano.

<p>Resolução Diretoria Colegiada - RDC nº 12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Aprovada em 02 de janeiro de 2001.</p>	<p>Nessa resolução considerou-se a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, com o objetivo de proteger a saúde da população e regulamentar os padrões microbiológicos para alimentos. Também considerou a importância de compatibilizar a legislação nacional com regulamentos harmonizados no Mercosul, relacionados aos critérios e padrões microbiológicos para alimentos. Sendo assim, foi aprovado o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos com o objetivo de utilizá-los como referências sanitárias para os alimentos.</p>
<p>Resolução Diretoria Colegiada - RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Aprovada em 15 de setembro de 2004.</p>	<p>Considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação, bem como a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional foi elaborado o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Tem como objetivo estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.</p>

Fonte: Elaboração própria com base nas normativas citadas (CNCT, 2020)

A síntese das normativas no Quadro 2 mostra que o curso técnico na área da gastronomia, no instrumento institucional que ele integra, está alinhado com a saúde. Esse alinhamento é observado nos objetivos aos quais cada normativa se destina, pois eles buscam padronizar operações de produção de alimentos de forma adequada aos requisitos higiênico-sanitários e microbiológicos, que se destinam a garantir segurança para o consumidor e outros.

Com relação às especificações correlatas do curso de Gastronomia, na modalidade Bacharelado não há um documento similar ao apresentado do curso técnico e tecnólogo. Acreditávamos que, por se tratar dessa modalidade, ele comporia as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) no portal do MEC, pois nelas consta a lista dos cursos de graduação. Contudo verificamos que não consta o curso de gastronomia somente o termo Tecnológicos – Cursos Superiores – acompanhado dos pareceres relativos aos cursos superiores de tecnologia.

Sendo assim, para uma breve ilustração sobre as especificidades do curso de gastronomia na modalidade bacharelado foi utilizado como referência o Projeto Pedagógico (PP) do curso superior em gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). O Quadro 7 apresenta as principais características presentes no curso bacharelado em gastronomia.

Quadro 7 - Principais características presentes no curso Bacharelado em Gastronomia da UFRJ.

Modalidade de Ensino	Bacharelado em Gastronomia – 3000h
Perfil profissional de conclusão	Profissional generalista, voltado para atuar em unidades gastronômicas de natureza pública ou privada, nos diversos segmentos de prestação de serviços e indústria de alimentos e bebidas. Um gestor de empreendimentos gastronômicos, perito em culinária e promotor da saúde.
Infraestrutura mínima requerida	Laboratório de Análises Bromatológicas; de Microbiologia de Alimentos; de Análise Instrumental; de Análise Sensorial; de Técnicas Dietéticas e Garde-Manger; de Tecnologia de Alimentos; Panificação; Áreas de apoio aos laboratórios.
Campo de atuação	Consultoria; Crítica gastronômica; Turismo; Empreendimento próprio; Restaurantes; Bares; Hotéis; Estabelecimento comercial que ofereça tratamento integrado de saúde e beleza; Clubes; Serviços de alimentação para eventos comemorativos, corporativos e esportivos; Cozinhas hospitalares; Catering; Lanchonetes; Parques temáticos e em outros complexos de lazer; Empresas de serviços alimentícios; Confeitarias e padarias; Enotecas; Indústrias de alimentos congelados.
Normas associadas ao exercício profissional	A proposta pedagógica do curso inclui conteúdos de gestão de negócios na área de alimentos, composição, higiene e preparo de alimentos, etiqueta, cozinha internacional, gastronomia aplicada às situações e grupos especiais, dentre outras.

Fonte: Elaboração própria com base no PP do Bacharelado em Gastronomia da UFRJ (UFRJ, 2020).

O curso bacharelado em gastronomia apresenta características mais amplas comparadas ao curso técnico e tecnológico, devido à sua natureza. A infraestrutura requerida baseia-se nos laboratórios que compõem as atividades práticas do curso, porém não faz menção à biblioteca, à videoteca com acervo específico e atualizado, bem como ao laboratório de informática com programas específicos.

Quanto às normas associadas ao exercício profissional, também não estão detalhadas no documento, que somente inclui a proposta pedagógica com os respectivos conteúdos. Porém, um ponto que se diferencia das outras modalidades de formação diz respeito ao fato de esse curso compor a área de conhecimento da saúde, enquanto as outras formações compõem o eixo tecnológico turismo, hospitalidade e lazer. Com isso, de forma empírica, podemos considerar que o curso de bacharelado em gastronomia, por fazer parte da área de conhecimento da saúde, o alinha com as perspectivas apresentadas do curso técnico, ou seja, buscar padronizar operações de produção de alimentos de forma adequada aos requisitos

higiênico-sanitários e microbiológicos, que se destinam a garantir segurança para o consumidor e outros.

2.2.2 Expansão da formação profissional em gastronomia

A formação na área da gastronomia no país encontra-se em constante crescimento. Podemos aferir tal fato com base no quantitativo de instituições registradas no portal do e-MEC, mais especificamente no Cadastro Nacional de Cursos e Instituições de Educação Superior. Nele estão registradas 391 instituições²⁰, que promovem cursos em quatro modalidades de ensino, conforme a Tabela 1.

Tabela 1 - Quantitativo das instituições que fornecem ensino superior em gastronomia no Brasil por modalidade.

Cursos	Público				Privado	Total
	Federal	Estadual	Municipal	IFs ²¹		
Tecnólogo (presencial)	01	02	-	11	303	317
Tecnólogo (EAD)	-	-	-	-	57	57
Bacharelado (presencial)	05	-	-	-	08	13
Sequencial (presencial)	-	-	-	-	04	04
Total de ofertas	06	02	-	11	372	391

²⁰ Algumas instituições estão com os cursos em processo de extinção.

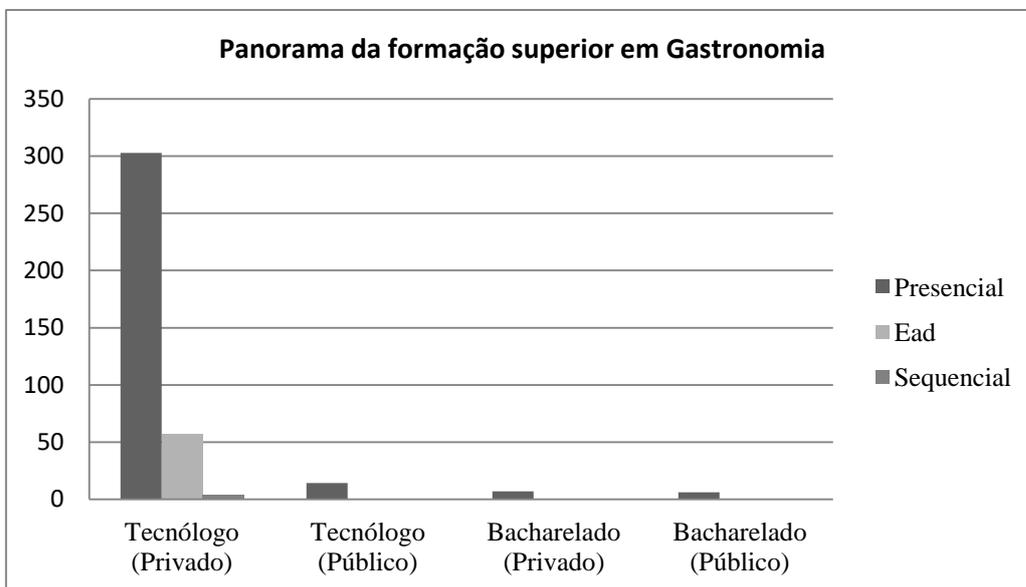
²¹ Institutos Federais de ensino.

Fonte: Elaboração própria com base nos dados do cadastro e-MEC (MEC, 2020).

Destaca-se, conforme a Tabela 1, que a maioria das instituições de ensino que oferecem cursos de gastronomia (n=303) é predominantemente de caráter privado, sobressaindo entre eles o curso de menor duração no formato presencial, o de Tecnólogo. Mantendo Na mesma modalidade formativa, observa-se o segundo quantitativo de maior expressão (n=57), correspondente à educação a distância. Enquanto na esfera pública o somatório das instituições na modalidade tecnólogo presencial não ultrapassa 14, e não há registro de educação a distância. O Bacharelado em gastronomia é a modalidade que mantém o maior equilíbrio entre as instituições privadas (n=8) e públicas (n=5). Por fim, o curso sequencial presencial aparece exclusivamente no cadastro das instituições de caráter privado (n=4).

Com base nesses dados, o cenário da qualificação profissional na área da gastronomia no nível de graduação começa a ser delineado. Assim, é possível compará-los por modalidade de ensino, a partir do quantitativo das instituições registradas apresentadas, no Gráfico 1.

Gráfico 1 - Panorama da formação superior em gastronomia por modalidade

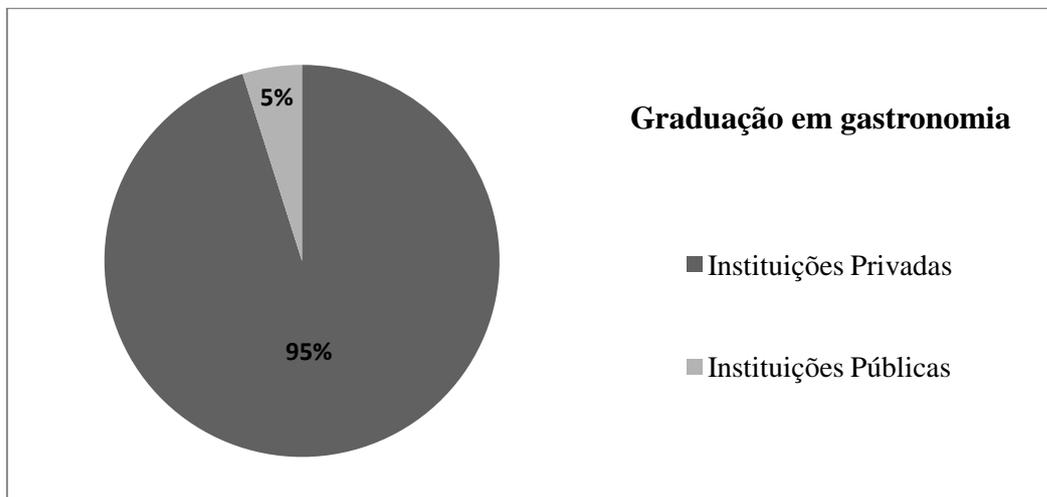


Fonte: Elaboração própria com base nos dados do cadastro e-MEC (MEC, 2020)

O Gráfico 1 apresenta o panorama da formação superior em gastronomia e, por conseguinte, o cenário formativo nacional nessa categoria. A predominância de instituições privadas registradas na modalidade de ensino tecnológico (n=303) corresponde a 92% do cenário formativo presencial e da educação a distância (n=57), representada por 15%. Na

modalidade bacharelado (n=8), ocorre uma queda substancial para 2%, seguida pelos cursos sequenciais (n=4), que não ultrapassam 1% dos registros. O somatório dos registros que compõem as instituições públicas, na modalidade de ensino tecnológico presencial (n=14), representa apenas 4% desse cenário, seguido do curso do bacharelado (n=5) com 1%. A partir dessas análises foi possível montar o cenário formativo da qualificação profissional ao nível de graduação na área da gastronomia.

Gráfico 2 - Cenário formativo da qualificação profissional em gastronomia no Brasil



Fonte: Elaboração própria com base nos dados do cadastro e-MEC (MEC, 2020)

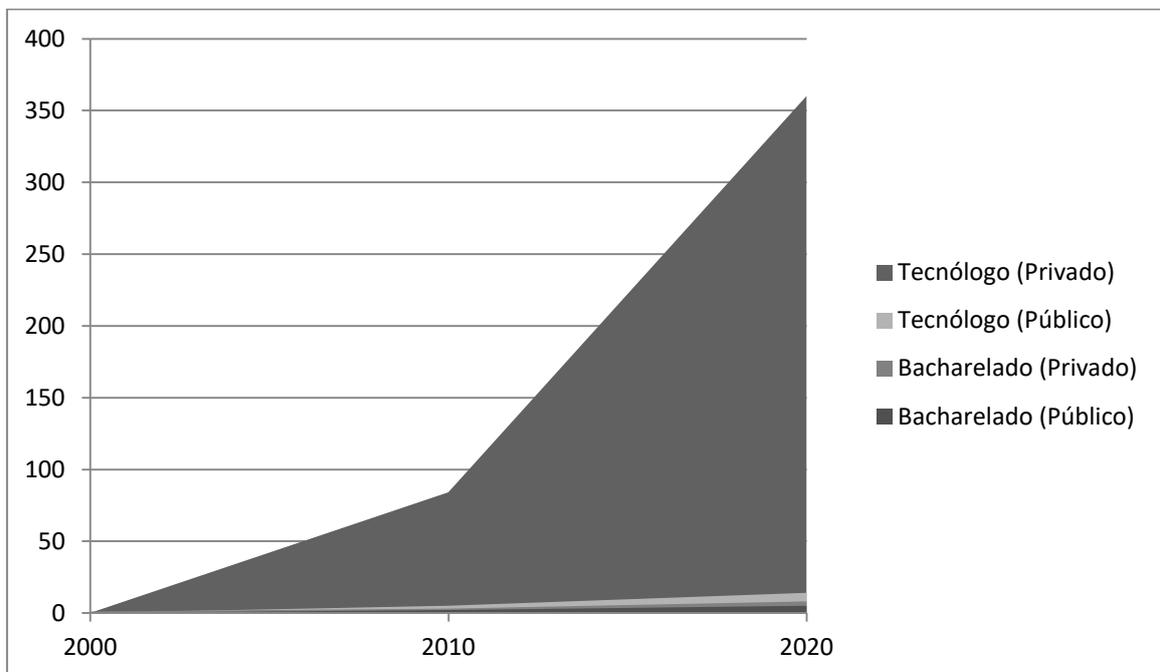
Esse cenário mostra que a formação profissional na área da gastronomia no nível de graduação, concentra-se quase que hegemonicamente nas instituições de caráter privado (95%), com o restante preenchido pelas instituições públicas. Depois de aproximadamente vinte anos do surgimento do primeiro curso específico na área da gastronomia no Vale do Itajaí – RS, voltado para a nova demanda de mão de obra qualificada no mercado caracterizado pelo luxo, o setor privado da qualificação profissional prevalece nesse nicho de mercado em todo território nacional.

Sendo assim, com base nos dados do e-Mec, 2020 e do estudo de Rubim e Rejowski (2011)²², é possível traçar a curva de expansão dos cursos de graduação em gastronomia no

²² O ensino superior da gastronomia no Brasil: Análise da regulamentação, da distribuição e do perfil geral de formação (2010-2012).

país. O Gráfico 3 apresenta a expansão dessa formação profissional do período de 2000 a 2020.

Gráfico 3 - Expansão da graduação em gastronomia no Brasil (2000 – 2020)



Fonte: Elaboração própria com base nos dados do cadastro e-MEC (MEC, 2020) e Rubim; Rejowski (2011)

A reta que representa a expansão dos cursos desde os anos 2000 na forma ascendente, na segunda década (2010 – 2020), apresenta o maior crescimento. Nesse período (2010) havia 89 cursos na modalidade tecnólogo, dos quais 84 eram de instituições privadas e cinco de públicas. Entre os cursos de bacharelado a proporção era de três em instituições privadas e duas em públicas. Portanto, nesta década de maior exponencial da reta (2010-2020) essas categorias tiveram o aumento percentual de 328% para os cursos tecnólogos em instituições

privadas e de 180% para as das públicas. Enquanto na modalidade bacharelado o aumento percentual foi de 166% nas instituições privadas e 150% nas públicas.

Com base nesses dados pode-se afirmar que a modalidade de ensino superior tecnológico em gastronomia foi o segmento que mais teve investimento nas instituições de caráter privado no país, apesar de o curso pioneiro ter sido o bacharelado. Talvez isso se deva à própria característica da modalidade do curso. Para Gimenes-Minasse (2015, p. 159), essa é uma modalidade de ensino cujas especificidades, com “duração menor em relação aos cursos de bacharelado, privilegiam abordagens de caráter mais prático e não possuem diretrizes curriculares específicas”.

Já a qualificação na forma de curso técnico que compreende a carga horária de 800h, mencionado anteriormente, não apresentou o mesmo cenário observado nos cursos tecnólogos, quanto ao número de instituições promotoras do curso. No Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC), é possível identificar as instituições registradas que oferecem o curso por Unidades da Federação, Município e Unidades de ensino do país. Dado o volume de instituições registradas no sistema, optou-se por pesquisar os cursos técnicos do município do Rio de Janeiro, onde há 369 registros.

Apesar do grande volume de instituições de ensino registradas no município, apenas três oferecem o curso técnico em cozinha que pertence à área da gastronomia. A Tabela 2 apresenta as formas do ensino ofertadas por essas instituições, bem como a sua natureza público/privado.

Tabela 2 - Formas de oferta curso técnico em cozinha oferecido no município do Rio de Janeiro

CURSOS TÉCNICOS				
Instituições	Concomitante	Subsequente	Integrado	Total
Públicas	01	01	-	02
Privadas	01	02	-	03

Total de ofertas	02	03	-	05
-------------------------	-----------	-----------	----------	-----------

Fonte: Elaboração própria com base nos dados do SISTEC (MEC, 2020).

As instituições registradas que oferecem o curso técnico têm suas formas de oferta distribuídas conforme a Tabela 2. Entre as instituições de caráter privado, duas oferecem cursos na forma subsequente, porém, apenas uma dessas, oferta a forma concomitante. Somente uma instituição possui caráter público e oferta cursos tanto na forma subsequente quanto na concomitante. Essas instituições juntas (n=5) representam 1% do quantitativo total das instituições registradas no sistema referente ao município do Rio de Janeiro.

Levando-se em consideração os dados obtidos, dos cursos técnicos no município do Rio de Janeiro, observa-se que não há expansão, pois os números de instituições e cursos não foram suficientes (total de três instituições e cinco cursos).

Após a análise das 361 unidades de ensino registradas foi possível constatar que não são todas as instituições que disponibilizam ou registram o curso técnico no sistema. Nessas instituições no campo onde deveria constar a modalidade de ensino, o nome do curso e o tipo de oferta do curso (concomitante/subsequente/integrado), consta ‘SEM CURSO TÉCNICO INFORMADO’.

O SISTEC é o programa do Governo Federal que registra e divulga dados da Educação Profissional e Tecnológica (EPT) no país, e tem, entre outros objetivos, o de garantir a validação dos diplomas. Sendo assim, estão registrados nele os cursos técnicos regulares dos sistemas de ensino cadastrados no MEC. Desse modo, cabe salientar que a divergência ou a ausência de informações pode fomentar inconsistências em dados pesquisados, pois trata-se, também, de um canal de informações para pesquisas científicas.

2.3 A SAÚDE PÚBLICA E A RELAÇÃO COM AS ATRIBUIÇÕES DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

O avanço no campo da higiene e da saúde pública pode ser delineado em marcos evolutivo da história humana, uma vez que os alimentos sempre foram objeto de controle das civilizações e fizeram parte da natureza do homem. Sendo assim, os grandes períodos históricos guardam significado na evolução da saúde pública e podem ser separados em quatro épocas distintas.

Os períodos históricos caracterizados como marco evolutivo no que tange a saúde pública, compreendem: a) dos tempos históricos até a Renascença, b) da Renascença a meados do século XIX; c) da segunda metade do século XIX até meados do século XX; d) do período pós-Segunda Guerra Mundial até os dias atuais (TANCREDI; MARINS, 2014).

Apesar de os marcos históricos abarcarem os problemas mais frequentes de origem alimentar relativos à saúde pública de cada período remoto, desde o Egito antigo, foi com o surgimento dos alimentos preparados (industrializados ou manipulados) que as doenças transmitidas por alimentos, principalmente as oriundas da sua conservação inadequada, começaram a ocorrer, como demonstram Tancredi e Marins (2014).

As autoras descrevem que houve um atraso no reconhecimento da importância da higiene e da limpeza na produção de alimentos, tendo sido criadas as primeiras normas de inspeção de produtos de origem animal em grande escala somente no século XIII, na Europa. Enquanto nos séculos XVIII e XIX, com o objetivo de evitar a propagação de doenças nos agrupamentos urbanos que já estava em curso, foram construídas atividades ligadas à vigilância sanitária no Brasil. Nesse período, o desenvolvimento dessas atividades cabia ao Estado que, por meio da polícia sanitária, atuava na coibição do charlatanismo e na fiscalização de embarcações, cemitérios e áreas de comércio de alimentos. Somente no final do século XIX ocorreram as transformações que podemos identificar até os dias atuais.

As descobertas nos campos da bacteriologia e da terapêutica, entre a I e II Guerras Mundiais, estimularam a reestruturação da vigilância sanitária. Assim, com os movimentos de reorientação administrativa, a partir do crescimento econômico ocorrido após a II Guerra Mundial, foi possível a ampliação das atribuições da vigilância sanitária no mesmo ritmo em que se desenvolvia a base produtiva do país, conforme descreve Eduardo (1998 *apud* Tancredi e Martins, 2014).

Para Tancredi e Martins (2014) os avanços tecnológicos que atualmente nos permitem atestar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, basearam-se na história construída na forma de obtenção dos alimentos pelos seres humanos. Os critérios e instrumentos para a avaliação da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos atualmente incluem os conceitos: proatividade, prevenção, responsabilidade compartilhada, integração, controle do processo de produção e aplicação da análise de risco.

Quando o tema é doença, mesmo as transmitidas por alimentos, estabelece-se empiricamente a relação dos sistemas de vigilância com o Sistema Único de Saúde (SUS), uma vez que eles se integram. Contudo, na Constituição Federal de 1988, na seção dedicada à saúde, essa integração começa a ser delineada em forma de lei.

O SUS foi implementado por meio da Lei Orgânica da Saúde (LOS) – lei federal nº 8.080 de 19 de setembro de 1990, e dispõe sobre as condições para a promoção, a proteção e a recuperação da saúde. Dessa forma, com a criação da LOS, as vigilâncias sanitária e epidemiológica, ficaram sob a competência do SUS, que define e coordena os sistemas, a fim de promover uma integração mais efetiva entre as vigilâncias e fortalecer a política de saúde.

2.3.1 Manipulador de alimentos

A perspectiva histórica da gastronomia mostra que o profissional foi forjado ao longo dos tempos e a medida que a necessidade se apresentava, até se tornar um cozinheiro ou, quando prestigiado em sua arte, *chef* de cozinha. Porém, na contemporaneidade, com base nos documentos normativos para a produção/manipulação de alimentos no Brasil, podemos caracterizar os profissionais da área da gastronomia como manipuladores de alimentos.

Conceitualmente, o manipulador de alimentos é definido como qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato de forma direta ou indireta com o alimento (BRASIL, 2004). Sendo assim, deve trabalhar em consonância com a legislação sanitária preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS).

A principal legislação sanitária que visa a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e as relaciona com as práticas profissionais dos manipuladores de alimentos é a Resolução Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade na produção dos alimentos com a legislação sanitária, e são obrigatórias para todos os serviços de alimentação (BRASIL, 2004).

Assim, a questão da manipulação de alimentos tem uma grande relevância nos cenários acadêmico, social e da saúde, visto o considerável número de estudos sobre essa temática que, em sua maioria, visam avaliar a capacitação, no trabalho, dos manipuladores de alimentos, tendo como referência cursos de curta duração sobre os conteúdos de segurança alimentar, conforme disposto na Lei nº 1662/91. Essa lei, em seu artigo 1º, elenca os profissionais que, obrigatoriamente, terão que frequentar o curso de noções de higiene a ser administrado pela Secretaria Municipal de Saúde.

Todos os empregados e titulares de restaurantes, lanchonetes, hotéis, bares, supermercados, açougues, casas de carnes, quitandas, barracas de feiras-livres, peixarias e de outros estabelecimentos comerciais, industriais ou de armazenagem e transporte que, no setor específico lidem diretamente com gêneros alimentícios. (BRASIL, 1991, p. 1).

Entretanto, o estudo da formação profissional na perspectiva crítica possibilita uma nova abordagem que busca diferenciá-lo dos cursos que ocorrem na forma de treinamentos desenvolvidos no trabalho, principalmente ao considerar a educação com o objetivo de formar profissionais disciplinados, dedicados ao trabalho, produtivos para o capital (PEREIRA; RAMOS, 2006). Estudos sobre esse prisma da formação profissional dos manipuladores de alimentos relacionado à gastronomia são muito incipientes. Fizemos o levantamento bibliográfico acerca dos estudos desenvolvidos sobre esse prisma da formação profissional por meio das palavras-chave formação profissional, manipulador de alimentos e gastronomia em dois bancos de teses e dissertações de fontes nacionais, a Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD) e o Catálogo de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), mas não encontramos estudos que abarcassem essa perspectiva.

A experiência adquirida após anos lecionando nos cursos de formação na área da gastronomia permitiu-me observar a resistência dos alunos aos conteúdos de BPF e a outras leis relativas à segurança alimentar. Os relatos desses alunos dão conta de que eles não identificam a efetivação desses conteúdos nos procedimentos nos restaurantes gastronômicos que gostariam de trabalhar, em programas televisivos ou mesmo no *chef* de cozinha em que se espelham.

Tal situação pode estar relacionada, por um lado, ao fato de a carreira do profissional de gastronomia ser relativamente nova. Por outro lado, a formação profissional ainda não é exigida em todos os espaços de trabalho como, por exemplo, naqueles em que a mídia televisiva veicula como programação recreativa, mas que de fato, são apresentados por pessoas que executam técnicas e práticas de um manipulador de alimentos.

Outras mediações que podem estar associadas à assimilação dos estudantes de cursos de gastronomia, dos conteúdos necessários para a execução de práticas corretas à manipulação dos alimentos ou, ainda, ao desenvolvimento de uma consciência sanitária, dizem respeito aos procedimentos metodológicos empregados, à visão mercadológica da alimentação ou, mesmo, à cisão com a saúde no processo de reprodução de práticas que divergem das preconizadas pela legislação sanitária vigente.

As dificuldades apresentadas numa qualificação profissional acerca dos conteúdos técnicos, bem como a não aceitação ou dificuldades com as normativas empregadas na execução das atividades, dos profissionais que manipulam alimentos, podem gerar consequências prejudiciais, que poderão se refletir na saúde do consumidor, numa escala micro e na saúde pública, considerando-a como perspectiva macro. Isso se deve às atribuições dos profissionais que manipulam alimentos, que compreendem: preparar os alimentos, fracionar, armazenar, distribuir, transportar e outras práticas do serviço de alimentação que propiciam o contato com elementos prejudiciais à saúde humana.

A tônica que rege a prática desses profissionais é a higiene. A noção atual de higiene contempla padrões microbiológicos, parâmetros em relação aos resíduos de pesticidas e outros contaminantes. A higiene está pautada na “necessidade de garantir a inocuidade²³ sanitária por meio da diminuição ou exclusão das influências que possam prejudicar a qualidade dos alimentos”, conforme Sinell (1981 *apud* Tancredi e Marins, 2014, p.16).

Nesse sentido, as Boas Práticas são os procedimentos baseados na higiene que objetivam garantir a produção com qualidade higiênico-sanitária, em conformidade com as legislações que versam sobre produção de alimentos. Noutras palavras, são práticas de higiene que devem ser seguidas pelos manipuladores durante toda a cadeia de preparo dos alimentos – escolha, compra e preparo –, até a venda para o consumidor (BRASIL, 2004). Com isso, objetiva-se evitar ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

As doenças provocadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados são denominadas Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA)²⁴, e existem mais de 250 tipos, segundo MS (2020). Elas são “causadas por agentes patogênicos de origem biológica, física e química presentes nos produtos alimentícios ingeridos pelo consumidor” (ASSIS, 2013, p. 74). Os sintomas mais comuns são:

[...] vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para **adultos** sadios, a maioria dura poucos dias e não deixa sequelas; para as **crianças**, as **grávidas**, os **idosos** e as **pessoas doentes**, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte. (BRASIL, 2004, p. 5 *grifo da Autora*).

Para Silva e Tancredi (2014) o perfil epidemiológico das doenças relacionadas aos alimentos no país ainda é pouco conhecido, principalmente por causa da baixa notificação,

²³ Tem por referência a noção do que não causa mal a saúde, não é nocivo (COSTA, 2000).

²⁴ Nomenclatura também encontrada como Doença Transmitida por Alimentos (DTA).

assim como pela ausência das quantificações a respeito dos gastos e dos impactos econômicos causados pela DVA. Apesar das poucas informações, sabe-se que as doenças transmitidas por alimentos representam um enorme fardo para a economia, pois resultam na diminuição na renda pessoal devido à perda de dias de trabalho, custos com cuidados médicos e com a investigação de surtos, diminuição de produtividade, fechamento de empresas, entre outros, conforme alertam Van Amson, Haracemiv e Masson (2006 *apud* Silva e Tancredi, 2014). A higiene e a fiscalização dos alimentos constituem um setor fundamental da saúde pública, e para que haja um controle de qualidade eficaz dos alimentos é necessário o cumprimento da legislação sanitária.

2.3.2 Risco sanitário intrínseco à manipulação dos alimentos

O termo ‘risco’ tem origens diversas, porém na acepção epidemiológica pode ser compreendido como a ocorrência de evento adverso à saúde humana na presença de determinado fator, conforme descreve Rozenfeld (2000). Contudo, a noção que permeia o risco sanitário agrega o elemento de “potencial dano à saúde”, logo, a possibilidade de que um perigo²⁵ venha causar um evento adverso²⁶, conforme a Escola Nacional de Administração Pública (ENAP, 2017).

O risco sanitário passa por impressões como “vulnerabilidade da saúde humana”, “probabilidade de dano”; em se tratando de riscos com características e consequências nem sempre conhecidas. Dessa forma, ele pode ser compreendido como a propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância, de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana (ENAP, 2017).

As ações que compreendem a manipulação de alimentos (descascar, porcionar, cozinhar, lavar, armazenar, higienizar etc.) quando negligenciadas, executadas com falhas ou mesmo aquém de uma consciência sanitária, podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Isso ocorre porque microrganismos patogênicos²⁷ podem entrar em contato com o alimento durante a manipulação e o preparo. A principal forma de evitar a contaminação se dá por meio da adoção de medidas preventivas, ou seja, das boas práticas.

²⁵ Condição que pode ser verificada, inevitável, intrínseca, sem pressupor interação e exposição (ENAP, 2017, p.7).

²⁶ Qualquer efeito não desejado, em humanos, decorrente do uso de produtos (ENAP, 2017, p. 7).

²⁷ Microrganismos que causam doenças. Ao se multiplicarem não mudam as características sensoriais do alimento como: textura, paladar, odor e cor (ASSIS, 2013).

Os principais agentes de deterioração dos alimentos e causadores de doenças alimentares são seres microscópicos, visíveis somente com o auxílio de microscópio. Eles são considerados agentes biológicos e dividem-se em bactérias, bolores, leveduras, vírus, parasitos, príons e rickettsias. O Quadro 8 apresenta a síntese das principais características desses agentes.

Quadro 8 - Síntese dos agentes biológicos contaminantes de alimentos

Agente biológico	Principais características
Bactérias	Estão presentes no ar, água, solo, vegetais, animais e microbiota humana. Podem ser responsáveis por doenças e deterioração de alimentos.
Bolores	São fungos normalmente encontrados no solo, água, ar e em animais. Porém, costumam estar associados aos vegetais, em especial aos frutos onde são liberadas micotoxinas causadoras de doenças, por algumas espécies.
Leveduras	Pertencente, também, ao reino dos fungos são utilizadas para a fabricação de diversos produtos por sua ação de fermentação. Vinculadas aos alimentos não causam doenças, mas possuem capacidade de deterioração. São encontradas no solo, água, ar e em animais, porém estão mais associados a vegetais como frutas e verduras.
Vírus	Parasitam células animais, vegetais e de outros microrganismos. Não se replicam em alimentos, mas geram preocupação nas indústrias que utilizam microrganismos vivos, como as de iogurte, queijos etc., uma vez que há vírus específicos que parasitam bactérias.
Parasitos	Referem-se aos protozoários que se reproduzem em ambientes úmidos nas formas assexuada ou sexuada e os helmintos (nem sempre são microscópicos) produzem ovos e outras formas infectantes, como os cisticercos das <i>Taenia solium</i> e <i>T. saginata</i> .
Príons	São estruturas proteicas que, em contato com outras, podem modificá-las com efeito devastador no hospedeiro, em especial na interferência dos impulsos nervosos. Causam a doença denominada de encefalopatia espongiforme bovina – o mal da vaca louca.
Rickettsias	São considerados parasitos intracelulares. O leite bovino, por exemplo, pode veicular a <i>Coxiella burnetti</i> , rickettsia responsável por uma doença pulmonar em seres humanos.

Fonte: Elaboração própria com base em Assis, 2013 (2020).

Os agentes biológicos presentes nos alimentos são responsáveis pelas DVA e encontram-se em diversos ambientes, inclusive, nas áreas de preparo, manipulação de

alimentos e matérias-primas. Dentre eles, as bactérias ocupam lugar de destaque, dada a sua capacidade de multiplicação e à sua resistência²⁸ (ASSIS, 2013).

As bactérias, em sua maioria, multiplicam-se em temperaturas que variam entre 5°C e 60°C, consideradas como zona de perigo, acima de 70°C tendem a morrer. A reprodução (multiplicação) acontece por meio da sua divisão em outras duas bactérias geneticamente iguais a cada 20 minutos, ou seja, em poucas horas são produzidos milhões desses micróbios (PEREIRA; PINHEIRO; SILVA, 2014).

Esses fatos colocam o Brasil num cenário favorável às implicações da contaminação por esse tipo de microrganismo, caso as medidas preventivas de higiene não sejam praticadas. Ao lado da temperatura, outros elementos como a água e nutrientes, além do oxigênio, estão envolvidos com o processo de multiplicação de microrganismos, por consequência, com o de contaminação.

Os microrganismos necessitam de energia para a sua multiplicação e os nutrientes que favorecem esse processo são os carboidratos (açúcares), proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais. A água também tem um papel importante nesse processo, pois quanto maior a sua presença na composição dos alimentos, como os vegetais, frutas, carnes, leite e derivados, mariscos, pescados, ensopados etc. mais favorável será o ambiente (PEREIRA; PINHEIRO; SILVA, 2014).

Como vemos, a composição do alimento “favorece a multiplicação bacteriana, mesmo que a proliferação e a sobrevivência não dependam apenas das qualidades físicas e nutricionais do produto, mas também de fatores externos como temperatura e umidade” (ASSIS, 2013, p. 74). Com isso, ratifica-se a importância das medidas preventivas de higiene, pois os nutrientes presentes no alimento, juntamente com a presença da água e do oxigênio, além da variação da temperatura são elementos essenciais à multiplicação de microrganismos em alimentos.

Contudo, cabe ressaltar que os agentes biológicos não são os únicos prejudiciais à saúde humana. Outros agentes, como os físicos e químicos, conforme o Quadro 9, também possuem considerável potencial de dano à integridade física do consumidor.

Quadro 9 - Outros agentes contaminantes de alimentos

²⁸ Algumas bactérias produzem toxinas que são sua forma de resistência, resistem a altas temperaturas, e também causam doenças.

Agentes contaminantes	Principais características
Físico	Ocorre quando corpos estranhos entram em contato com o alimento, colocando a saúde do consumidor em risco. Os mais comuns são: fragmento de vidro, insetos, plásticos, anéis, parafusos, fragmentos de ossos/espínhas de pescado, brincos, tampa de caneta, fios de cabelo, fragmento de metal etc.
Químico	Ocorre quando substâncias tóxicas ao organismo humano entram em contato acidental ou não com os alimentos. Os com maiores incidências são os agrotóxicos e os produtos de limpeza, mas na categoria encontram-se: inseticida, toxinas de cogumelos, micotoxinas, resíduos de drogas de uso veterinário e outros tipos de substâncias.

Fonte: Elaboração própria com base em Pereira; Pinheiro; Silva, 2014 (2020).

Os agentes contaminantes físicos e químicos podem entrar em contato com o alimento de forma acidental e em qualquer fase da produção do alimento, trazendo danos à saúde do consumidor. Juntamente com os agentes biológicos, eles são responsáveis por doenças veiculadas por alimentos em todo o mundo.

2.3.3 Boas práticas na manipulação de alimentos

Boas práticas são regras de higiene que devem ser seguidas pelos manipuladores durante toda cadeia de preparo dos alimentos. Esse processo se inicia na escolha dos insumos, passa pelas etapas de compra e preparo, e segue até a venda para o consumidor. No Brasil, estudos apresentados por Coelho *et. al* (2010) apontam que na produção de alimentos o manipulador é parte fundamental para a segurança deles, uma vez que é categoria profissional é responsável por até 26% dos surtos de enfermidades veiculadas por alimentos, em função dos hábitos higiênicos inadequados no processo de preparação de refeições.

As boas práticas resumem-se em orientações para a manipulação segura dos alimentos no serviço de alimentação, e estão descritas no anexo da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Estão divididas em edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo dos resíduos; manipuladores; matérias-

primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento; armazenamento e transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimento preparado; documentação e registro.

A referida Resolução também determina os conhecimentos mínimos necessários aos profissionais responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos. Os temas elencados para os manipuladores são: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; e boas práticas. O Quadro 10 apresenta a síntese dos conhecimentos mínimos necessários aos manipuladores de alimentos referentes às boas práticas e à manipulação higiênica.

Quadro 10 - Síntese dos conhecimentos mínimos dos manipuladores de alimentos

Boas práticas na manipulação
Devem ter asseio pessoal, utilizar roupas compatíveis à atividade, conservadas, limpas e trocadas diariamente.
Quando apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ficar afastados da atividade de preparação de alimentos.
Devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegarem ao local da atividade, antes e após manipularem alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocarem materiais contaminados, após usarem os sanitários e sempre que se fizer necessário.
Não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.
Devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
Boas práticas na preparação de alimentos
As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
Deve evitar a contaminação cruzada através do contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.
Ao manipularem alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
Os produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometerem a qualidade higiênico-sanitária do alimento

preparado.
Quando os produtos não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
Antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
O aquecimento deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que ele seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
Após serem submetidos à cocção, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, seis horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C - 10°C em até duas horas. Em seguida, ele deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.
O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de cinco dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial.

Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
Devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos na atividade de higienização das instalações.
Armazenamento e transporte do alimento preparado
Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.
O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.
Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Fonte: Elaboração própria com base na RDC, 2016/2004 (BRASIL, 2004).

Em suma, as orientações das boas práticas para a manipulação são ações que envolvem a prática de higiene pessoal do manipulador, bem como condutas para a execução das atividades de forma segura. Nota-se que as boas práticas de preparo de alimentos possuem mais orientações que versam, primordialmente, sobre os parâmetros seguros de temperatura para a manipulação, armazenamento, cozimento, armazenamento e outros, além de aspectos que contribuem para evitar a contaminação cruzada dos alimentos. As de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios trazem orientações importantes quanto à higienização do mobiliário e utensílios, a fim de evitar contaminações direta e cruzada, bem como a periodicidade delas. E por fim, quanto às relacionadas ao armazenamento e transporte

do alimento preparado constam orientações que objetivam manter a qualidade higiênico-sanitária estabelecida em todas as etapas do processo de produção dos alimentos.

A base estabelecida nesses procedimentos visa a produção de alimentos seguros para o consumo humano. Para Gomes (2007 *apud* Castro *et al*, 2013), os alimentos para serem considerados seguros devem estar isentos de riscos físicos, riscos químicos, apresentarem ausência ou tolerância de microrganismos patogênicos, condições que caracterizam os padrões sanitários adequados, além de apresentarem peculiaridades nutricionais próprias ao alimento, bem como as características sensoriais²⁹ desejáveis.

Tais medidas são necessárias para reduzir os dados alarmantes apresentados constantemente no mundo e pela OMS. Para essa organização a negligência com os procedimentos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos representa cerca de 60% dos casos de doenças veiculadas por ingestão de alimentos no mundo. Por isso, ela tem alertado para a necessidade de se coibir a contaminação de alimentos por agentes biológicos, como potencial causador de danos à saúde humana (OMS, 2010 *apud* CASTRO *et al*, 2013).

Com isso, podemos concluir que as atribuições dos manipuladores vão além do ato de preparar alimentos, dentro dos padrões higiênico-sanitários estabelecidos. Frente aos problemas apresentados, é importante a formalização de uma consciência sanitária que permita ao profissional assimilar o impacto (positivo/negativo) de uma conduta orientada por práticas preventivas, como as boas práticas, ou sem elas. Mas, sobretudo, propiciar a compreensão sobre como suas práticas podem incidir no processo saúde-doença dos consumidores.

Sendo assim, o capítulo 3 dessa dissertação tem o objetivo de apresentar o estudo empírico desenvolvido no curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio – curso Técnico de Cozinha, formador de manipulador de alimentos da área da gastronomia. Ele parte do objetivo de investigar as mediações que orientam a abordagem pedagógica e a assimilação dos conteúdos de boas práticas nesse curso, ou seja, compreender os aspectos que fundamentam essa formação segundo os princípios da saúde pública.

²⁹ Métodos de análise subjetivos realizados por meio dos órgãos sensoriais: visão, tato, olfato e degustação, avaliando-se aparência, cor, odor, textura, sabor e aspecto geral.

CAPÍTULO 3 - EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS: UM ESTUDO DE CASO DE UM CURSO TÉCNICO NA ÁREA DA GASTRONOMIA, NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Neste capítulo, pretende-se apresentar a análise da pesquisa empírica que abrange os objetivos secundários deste estudo. Sendo assim, ele tem a finalidade de esboçar uma avaliação da proposta curricular, das abordagens metodológicas empregadas no curso técnico, do perfil formativo dos professores e da significação teórico-prática, pelos professores, das boas práticas na qualificação profissional, com base nos princípios da saúde pública.

3.1 ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Escola Politécnica em Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV), da Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ), em 1º de outubro de 2019, com o protocolo de número 081840/2019 e Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) número 16689119.4.0000.5241, conforme Anexo A.

3.2 TIPO DE ESTUDO, PERÍODO E LOCAL DE DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA

O desenvolvimento deste projeto foi fundamentado no referencial do materialismo histórico-dialético, pois este se trata de uma postura ou concepção de mundo, método e práxis que possibilita aprofundar a abordagem de um problema em sua origem, desconsiderando o idealismo ou o fenômeno da realidade implícita. O método dialético se fixa na essência, no mundo real, no conceito, na consciência real, na teoria e na ciência, em oposição às concepções metafísicas. Ele se fundamenta no modo humano de produção social da existência, nas categorias de totalidade; contradição; mediação; práxis (FRIGOTTO, 2000).

Buscando compreender os fenômenos estudados, a começar pelo ponto de vista dos participantes, considerando-os como importantes, utilizamos a metodologia qualitativa, que possibilita investigar problemas pouco discutidos, compreendendo o fenômeno numa perspectiva mais ampla, na sua complexidade, abrangendo o conjunto de relações sociais e culturais que se estabelecem (GODOY, 1995).

O estudo de caso, exploratório, foi o método de abordagem desta investigação, por possibilitar compreender fenômenos sociais complexos, preservando as características

holísticas e significativas dos eventos (YIN, 2001). O propósito exploratório da pesquisa contribuiu para explicar fenômenos para os quais há poucas informações, como o evento proposto no estudo, possibilitando elaborar hipóteses e proposições sobre o tema apresentado.

O estudo de caso ocorreu no curso técnico em Cozinha, na modalidade subsequente do Centro Vocacional Tecnológico (CVT), localizado no bairro da Cidade de Deus (CDD), no município do Rio de Janeiro. Os instrumentos de coleta de dados foram utilizados de três formas, a saber: por meio dos documentos institucionais do curso técnico; questionário aplicado; e entrevistas realizadas com os professores da área técnica do curso. Noutras palavras, as entrevistas e a aplicação dos questionários foram realizadas com os professores que ministraram/ministram aulas em disciplinas do desenvolvimento teórico/prático da profissão.

O critério de escolha do curso técnico na unidade CVT-CDD foi baseado em conveniência e oportunidade. Atuei como docente na instituição, ininterruptamente, do ano de 2010 a 2017, sobretudo no curso técnico, desde sua formação em 2012 até 2017, com contrato da Fundação de Apoio à Escola Técnica (FAETEC); e de 2018 a 2019 como bolsista do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC)/FAETEC.

O estudo foi submetido à ciência e aprovação do diretor da instituição de ensino, que assinou a carta de anuência (Apêndice A). Para cada entrevista realizada, juntamente com o questionário, o professor do curso técnico (de área técnica) leu e assinou o termo de consentimento livre e esclarecido individual do entrevistado (Apêndice B).

O método de análise da pesquisa empírica utilizado no estudo foi a análise de conteúdo, que pode ser compreendida como:

Um conjunto de técnicas de análise de comunicações, visando obter por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens indicadores (quantitativos ou não) que permitam a interferência de conhecimentos relativos às condições de produção/ recepção (variáveis inferidas) destas mensagens. (BARDIN, 1977, p. 42).

Utilizamos a técnica da análise categorial subsidiada por aspectos da análise do discurso de Laurence Bardin (1977), conforme trabalhados por Ramos (2010), que consistiu em pré-análise, exploração do material, tratamento e interpretação dos resultados obtidos.

3.2.1 Curso técnico em Cozinha

O CVT foi fundado em abril de 2010, autorizado pelo Conselho Estadual de Educação do Rio de Janeiro (CEE/RJ) n° 316/2010, oferecendo educação profissional gratuita, de

formação inicial e continuada e, posteriormente, no ano de 2012, em nível técnico. O curso técnico em Cozinha, na modalidade subsequente/concomitante ao ensino médio, foi implementado no CVT no segundo semestre de 2012, disponibilizando 20 vagas, com duração de 18 meses e com ingresso mediante processo seletivo. *A priori*, foi fundamentado nos art. 28, 54 e 65 da Deliberação CEE/RJ nº 316/2010 e teve sua autorização pela Portaria da Secretaria de Estado de Educação (SEEDUC) nº 585 de 4 de abril de 2014 (Anexo B).

O curso compõe o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, normatizado pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e, segundo a matriz curricular do curso estudado, deseja-se preparar profissionais cidadãos com conhecimentos técnicos e éticos, possuidores de competências e habilidades administrativas, proporcionando-lhes sólida formação intelectual, ética e técnica, constatada por meio de estudos e sondagens realizados com vistas às oportunidades oferecidas pelo mundo do trabalho e por meio de disciplinas ministradas de forma integrada, com exemplos e situações próximas à realidade vivenciada na área.

Ainda de acordo com a Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013, p. 4) estudada,

O curso visa preparar profissionais-cidadãos competentes técnica, ética e politicamente com um novo perfil de saber aplicar conhecimentos, inovar e participar de atividades de cozinha, por meio do domínio das técnicas de armazenamento, conservação dos alimentos e a preparação de refeições dentro de regras de higiene e segurança alimentar com responsabilidade socioambiental na produção de alimentos; propiciar aos alunos acesso a conhecimentos sobre planejamento, direção, organização e controle da cozinha com conhecimentos para atuar na cadeia de hotéis, pousadas, restaurantes, desempenhando atividades específicas; promover atividades de prática profissional, englobando operação de equipamentos e maquinários, com conteúdos sobre controle de estoque, prazos de consumo de alimentos e sazonalidade assegurando-lhes condições de competitividade, qualidade e produtividade no mundo do trabalho.

Com base nesse objetivo, a referida formação profissional destina-se a uma formação integrada às diferentes formas de educação – trabalho, ciência, tecnologia –, bem como a proporcionar oportunidades para a prática de uma educação continuada, mediante qualificação e habilitação dos profissionais que já se encontram no mercado de trabalho e busca de atualização de conhecimentos tecnológicos e do exercício da cidadania, sem descuidar de abordar as preocupações com o meio ambiente (FAETEC, 2013).

O CVT compõe o quadro de instituições pelas quais a FAETEC é responsável, no estado, quanto ao gerenciamento da educação profissional e tecnológica. Esse quadro abrange também: creches, escolas estaduais de ensino fundamental, centros de educação tecnológica e profissionalizante, escolas técnicas estaduais; institutos superiores de educação e tecnologia;

faculdades de educação tecnológica. A FAETEC é vinculada à Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia e administra a educação profissional em três níveis: formação inicial e continuada de trabalhadores, técnica de nível médio e tecnológica de graduação.

Conforme descrito na Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013), a finalidade da FAETEC consiste em manter um processo educacional comprometido com a formação do cidadão, de modo a possibilitar ao aluno desenvolver suas potencialidades – nas dimensões intelectual, afetiva e social – aliando a teoria à prática, a fim de proporcionar que a sua vida profissional se consolide de modo crítico e criativo, com consciência de sua responsabilidade e reconhecimento do compromisso ético e social do seu próprio trabalho. Por fim, o curso apresenta como missão oferecer educação profissional e tecnológica pública e gratuita de qualidade, considerando o avanço do conhecimento tecnológico, os novos métodos e processos de produção e a distribuição de bens e serviços comprometida com a formação do cidadão.

A estrutura curricular do curso técnico de nível médio em Cozinha observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação profissional de nível técnico, nos referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico e no Decreto nº 5.154/2004. A organização do curso (Quadro 11) está estruturada na sua matriz curricular por 27 componentes curriculares distribuídas em 3 etapas, com finalidade correspondente à qualificação profissional identificada no mercado de trabalho e carga horária total das etapas que soma 1.093 horas.

Quadro 11 – Componentes curriculares do curso técnico de nível médio em Cozinha

ETAPAS	COMPONENTE CURRICULAR	TEMPOS POR SEMANA	HORAS DE AULA	CARGA HORÁRIA
ETAPA 1	FRANCÊS INSTRUMENTAL	2	40	27
	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	4	80	53
	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA	4	80	53
	INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA	4	80	53
	ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE COZINHA	2	40	27
	PREPARO PRÉVIO	4	80	53
	PSICOLOGIA DAS RELAÇÕES HUMANAS	2	40	27
	SEGURANÇA DO TRABALHO E PRIMEIROS SOCORROS	2	40	27
	TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO	4	80	53

	TOTAL DA ETAPA	28	560	373
ETAPA 2	ARTES CULINÁRIAS I	2	40	27
	COZINHA REGIONAL BRASILEIRA	4	80	53
	COZINHA SUSTENTÁVEL E GASTRONOMIA SAUDÁVEL	4	80	53
	DRINKS, BEBIDAS E ENOLOGIA	4	80	53
	INFORMÁTICA	2	40	27
	INGLÊS INSTRUMENTAL	2	40	27
	LEGISLAÇÃO SANITÁRIA	4	80	53
	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	4	80	53
	TOTAL DA ETAPA	26	520	346
ETAPA 3	PLANEJAMENTO E CUSTOS	2	40	27
	EVENTOS	4	80	53
	GESTÃO EM RESTAURANTES	4	80	53
	CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO	4	80	53
	GESTÃO DA QUALIDADE	2	40	27
	ARTES CULINÁRIAS II	4	80	53
	MARKETING E ÉTICA PROFISSIONAL	2	40	27
	COZINHA ASIÁTICA	2	40	27
	COZINHA MEDITERRÂNEA	2	40	27
	COZINHA CONTEMPORÂNEA – <i>NOUVELLE CUIZINE</i>	2	40	27
	TOTAL DA ETAPA	28	560	374
	TOTAL FINAL	82	1.640	1.093

Fonte: Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013)

As etapas 1, 2 e 3, que compreendem a organização do curso, são divididas em funções e subfunções, de acordo com os objetivos de cada uma das etapas. Sendo assim, a etapa 1 tem como função o planejamento dos serviços de alimentação e como subfunções a concepção, a viabilização e a organização de espaços físicos dos meios de alimentação; a etapa 2, a função da produção de refeições e, como subfunções, o controle e a estocagem de alimentos, bem como a manipulação e a higiene dos alimentos no preparo de refeições; e, na etapa 3 encontram-se a gestão do processo de execução de serviços de alimentação como função e o gerenciamento técnico e administrativo, o gerenciamento do pessoal e a gestão dos meios tecnológicos como subfunções (FAETEC, 2013).

Na Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013, p. 7, grifos nossos) consta que:

A articulação teoria-prática, a ser estabelecida durante o curso, tem a finalidade de atingir as competências e habilidades desejadas, de modo que os alunos possam adquirir conhecimentos e informações sobre métodos e técnicas próprios. E que, sobretudo, possam ser capazes de criar, compor e construir novos conhecimentos, informações e técnicas,

articulando e aplicando esse novo conjunto, em situações reais ou similares no processo de produção.

A estrutura curricular que resulta dessas diferentes etapas curriculares estabelece as condições básicas para a organização dos tipos de itinerários formativos que, articulados, conduzem à obtenção de certificações parciais. Está prevista a certificação parcial do estudante ao final da segunda etapa da formação de auxiliar de cozinha, desde que ele a tenha concluído com êxito a carga horária de 719 horas. Aqueles que concluírem todas as etapas da formação, obtendo aprovação em todos os componentes curriculares, receberão o diploma do eixo tecnológico de Hospitalidade e Lazer, com habilitação em técnico em Cozinha.

Desse modo, de acordo com a Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013, p. 6), mediante a conclusão das etapas 1 e 2, tem-se a:

Qualificação Profissional de Auxiliar de Cozinha – é o profissional que auxilia o cozinheiro no preparo de alimentos e organização da cozinha. Realiza higienização, cortes, porcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de alimentos. Realiza preparação prévia como molhos, massas, cremes e guarnições. Executa a higienização da cozinha, de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.

Ao se concluir as etapas 1, 2 e 3, tem-se a:

Habilitação em Técnico de Nível Médio em Cozinha – é o profissional capacitado a realizar, elaborar e organizar pratos dos cardápios e executar todas as etapas dos cortes e métodos de cozimento, utilizando as mais diferentes práticas de manejo, manipulação de alimentos e confecção de refeições; operar com zelo maquinários e equipamentos, controlar estoques e prazos de consumo de alimentos e a sazonalidade, além contribuir para avaliar a relação dos produtos. Executa a *mise en place*, a organização operacional e a higienização da cozinha, de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.

Quanto ao currículo, ele está organizado por competências, pois se considera que:

[...] Está sendo direcionado para a construção da aprendizagem do aluno, enquanto sujeito do seu próprio desenvolvimento. E para tanto, a organização do processo de aprendizagem privilegiará a definição de projetos, problemas e/ou questões geradoras que orientam e estimulam a investigação, o pensamento e as ações, assim como a solução de problemas. Dessa forma, a problematização, a interdisciplinaridade, a contextualização e os ambientes de formação se constituem em ferramentas básicas para a construção das habilidades, atitudes e informações relacionadas que estruturam as competências requeridas (FAETEC, 2013).

A prática profissional, atividade essencial à formação do aluno, integra o currículo da habilitação proposta, está contemplada na carga horária total do curso e é iniciada nos laboratórios da unidade escolar, sob a orientação de um professor, que coordena atividades voltadas para os procedimentos técnicos e orienta o aluno sobre a utilização de produtos,

materiais e equipamentos da área. Essa prática profissional pressupõe intercâmbio permanente entre a teoria e a prática, perpassando todas as etapas curriculares, de forma interdisciplinar, contextualizando, pois, os conhecimentos práticos oriundos das teorias tratadas nos conhecimentos científicos. Ela pode ser desenvolvida na própria unidade de ensino e fora dela, por meio de atividades como: estudos de caso; análise do mercado; pesquisas individuais e em equipe; realização de visitas técnicas a instituições públicas e/ou particulares; e elaboração de projetos, individuais ou coletivos, com prazos para início e término e apresentação de relatórios. Considera-se que a prática profissional oportuniza ao aluno integração entre os componentes curriculares; visão de como e onde atua o técnico de nível médio; relacionamento com o mercado de trabalho; aprimoramento em sua área de atuação profissional, entre outros aspectos.

O curso técnico em Cozinha não contempla estágio curricular supervisionado como atividade obrigatória para a sua conclusão. Logo, a prática profissional ocorrerá a partir do cumprimento das atividades propostas ao final de cada ano e de todo o período de pesquisa, elaboração, ensaio e apresentação de projetos registrados na ficha individual do aluno, conforme descrito no documento normativo do curso.

3.3 TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS

A escolha do método de abordagem de investigação, o estudo de caso, foi norteadada para abranger o processo completo do planejamento e abordagens específicas à coleta e à análise. Para conduzir a pesquisa, foram utilizadas três fontes distintas para a busca de evidências, sendo elas: entrevistas, registros em arquivo e documentos (YIN, 2001).

Sendo assim, as técnicas selecionadas para coleta de dados estão relacionadas estritamente com os objetivos específicos da pesquisa. Foram utilizadas: 1 – **análise documental, consistindo na análise da proposta curricular e das abordagens metodológicas empregadas no curso de formação que se relacionem com as boas práticas;** 2 – **aplicação de questionário aos professores, para traçar o perfil formativo daqueles que ministraram/ministram aulas no curso técnico** (Apêndice C); e 3 – **realização de entrevista semiestruturada com os professores da área técnica do curso, a fim de investigar a significação teórico-prática, para eles, das boas práticas na qualificação profissional, à luz dos princípios da saúde pública** (Apêndice C).

3.3.1 Análise documental

A etapa de análise documental compreende o primeiro passo da pesquisa empírica proposta para o estudo e relaciona-se com o primeiro objetivo específico do estudo de caso. Trata-se da análise dos documentos de referência do curso técnico em cozinha da FAETEC/CDD, que tem o objetivo de identificar e analisar a proposta curricular e as metodologias empregadas na formação que estejam relacionadas com as boas práticas, mote do trabalho do manipulador de alimentos.

A técnica de análise documental constitui-se numa técnica fundamental de abordagem de dados qualitativos, realizada de duas formas: complementando informações obtidas por outras técnicas, como o caso do nosso estudo; ou expondo aspectos novos de um tema ou problema (LÜDKE, 1986). Nessa perspectiva de Lüdke (1986), baseada em Phillips (1974), são considerados como documentos todos os materiais escritos que possam ser usados como fontes de informação sobre o comportamento humano, que incluem “[...] leis e regulamentos, cartas, normas, pareceres, memorandos, diários pessoais, autobiografias, jornais, revistas, discursos, roteiros de programas de rádio e televisão, livros, estatísticas e arquivos escolares” (LÜDKE, 1986, p. 38).

Na visão de Bardin (1977, p. 45), a análise de conteúdo é definida como “[...] operação ou conjunto de operações visando representar o conteúdo de um documento sob uma forma diferente do original, a fim de facilitar a sua consulta e referência”. Ou seja, é representação condensada da informação para consulta e armazenagem.

Para o desenvolvimento dessa etapa, elaboramos o termo de anuência institucional para que a pesquisa fosse apresentada e autorizada pelo gestor da unidade, o qual foi aceito e assinado (Apêndice A). A partir disso, selecionamos e definimos os documentos com que iríamos trabalhar nessa etapa do estudo, que formam o currículo mínimo comum, com matriz, componentes e grade curricular do curso.

A análise documental é uma técnica que busca identificar informações factuais nos documentos, bem como apresenta inúmeras vantagens para o uso de documentos na pesquisa ou avaliação educacional (CAULLEY, 1981 *apud* LÜDKE, 1986; GUBA; LINCOLN 1981 *apud* LÜDKE, 1986). Ela constitui-se em uma fonte rica e estável, pois pode, entre outras coisas, servir de base para diferentes estudos, proporcionando mais estabilidade aos dados e resultados obtidos (LÜDKE, 1986).

A análise dos documentos definidos teve como objetivo investigar as metodologias utilizadas na formação dos manipuladores de alimentos, no que tange às boas práticas. Para

isso, iniciamos o processo analisando as ementas de cada componente curricular, a fim de criar categorias a partir das suas especificidades. Para essa etapa nos pautamos na metodologia de análise de discurso de Bardin (1977), que consiste na manipulação de mensagens³⁰ (tratamento das informações) para evidenciar os indicadores que permitam inferir informações de outra realidade que não a do documento. Sendo assim, começamos o processo destacando, da grade curricular, os componentes curriculares específicos da área técnica. Em seguida, por meio das análises das ementas, definimos as que estavam relacionadas com a temática das boas práticas como mote e as que tinham as boas práticas como base das aulas.

Vinte componentes curriculares foram identificados segundo os critérios definidos, conforme os Quadros 12, 13 e 14, que informam ainda o tempo destinado a cada componente por semana, o total de horas de aula e a carga horária. Com as análises, podemos definir que dois componentes têm as boas práticas como mote, ou seja, são aqueles responsáveis por trabalhar com a temática das boas práticas e estudar a legislação sanitária pertinente à função profissional; e 14 deles possuem as boas práticas como base da atividade prática a ser desenvolvida no laboratório de cozinha e na cozinha profissional pós- formação. Os quatro componentes que pertenciam à área técnica, mas que não se enquadraram em nenhum dos dois perfis denominamos como componentes de gestão.

Quadro 12 – Componentes curriculares específicos da área técnica do curso com boas práticas como mote

Componente curricular - com boas práticas como mote	Tempos por semana	Horas de aula	Carga horária
Higiene e Segurança dos Alimentos	4	80	53
Legislação Sanitária	4	80	53
TOTAL	8	160	106

Fonte: Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013)

³⁰ “A documentação trabalha com documentos; a análise de conteúdo com mensagens (comunicação).” (BARDIN, 1977, p. 46).

Quadro 13 – Componentes curriculares específicos da área técnica do curso com boas práticas como base

Componente curricular – com boas práticas como base	Tempos por semana	Horas de aula	Carga horária
Preparo Prévio	4	80	53
Nutrição e Dietética	4	80	53
Instalações, Equipamentos e Utensílios de Cozinha	4	80	53
Organização dos Serviços de Cozinha	2	40	27
Artes Culinárias I	2	40	27
Cozinha Regional Brasileira	4	80	53
Cozinha Sustentável e Gastronomia Saudável	4	80	53
Drinks, Bebidas e Enologia	4	80	53
Eventos	4	80	53
Confeitaria e Panificação	4	80	53
	4	80	53

Artes Culinárias II			
Cozinha Asiática	2	40	27
Cozinha Mediterrânea	2	40	27
Cozinha Contemporânea – <i>Nouvelle Cuisine</i>	2	40	27
TOTAL	46	920	612

Fonte: Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013)

Quadro 14 – Componentes curriculares específicos da área técnica do curso de gestão

Componente curricular - gestão	Tempos por semana	Horas de aula	Carga horária
Gestão da Qualidade	2	40	27
História da Alimentação e Gastronomia	4	80	53
Planejamento e Custos	2	40	27
Gestão em Restaurantes	4	80	53
TOTAL	12	240	160

Fonte: Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013)

Conforme apresentamos anteriormente, a grade curricular do curso técnico em Cozinha é composta por 27 componentes curriculares distribuídas em três etapas (com nove componentes curriculares na primeira etapa, oito na segunda e dez na terceira). Os sete componentes curriculares que não faziam parte da área técnica foram denominados como

componentes de núcleo comum, pois eram comuns a outros cursos. O Quadro 15 representa os componentes curriculares do núcleo comum.

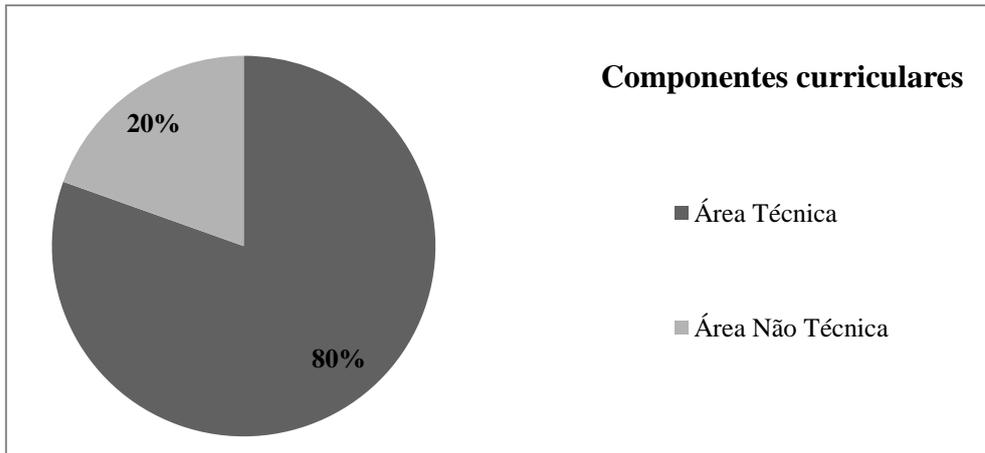
Quadro 15 – Componentes curriculares específicos da área técnica do curso do núcleo comum

Componente curricular – núcleo comum	Tempos por semana	Horas de aula	Carga horária
Francês Instrumental	2	40	27
Psicologia das Relações Humanas	2	40	27
Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	2	40	27
Técnicas de Comunicação	4	80	53
Informática	2	40	27
Inglês Instrumental	2	40	27
Marketing e Ética Profissional	2	40	27
TOTAL	16	320	215

Fonte: Matriz curricular do curso Técnico em Cozinha (FAETEC, 2013).

A distinção dos componentes curriculares inicialmente em disciplinas técnicas – aquelas da formação profissional dos manipuladores de alimentos – compreendeu 80% das horas de aula da formação; enquanto as disciplinas das áreas não técnicas – as relacionadas com o núcleo comum – somaram 20%, conforme a representação do Gráfico 4. Em termos de horas, isso representa 1.320 e 320 horas, respectivamente, de um total de 1.640.

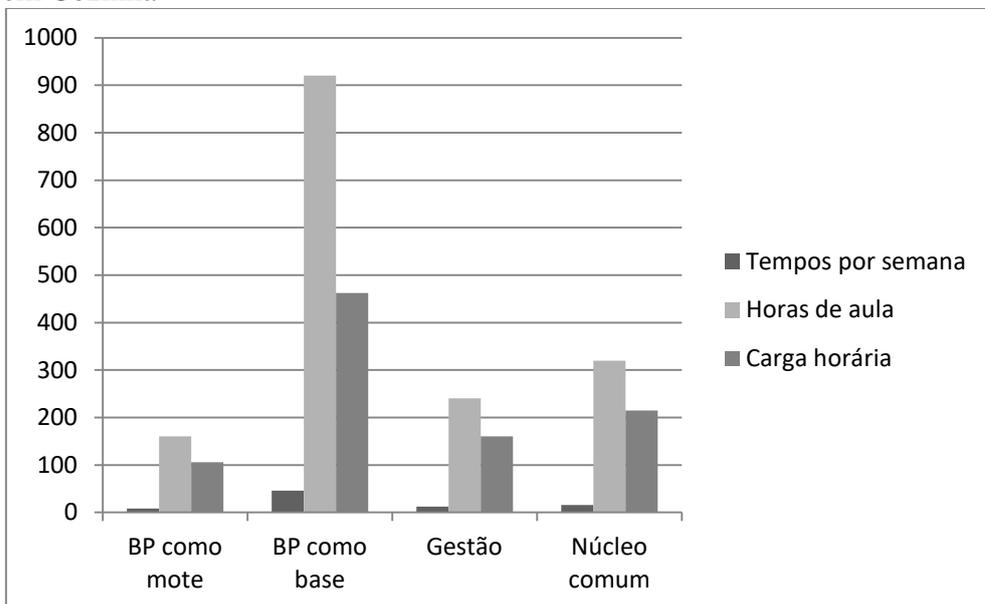
Gráfico 4 – Proporção dos componentes curriculares por área



Fonte: elaboração própria.

Após a análise das ementas dos respectivos componentes curriculares, foi possível categorizá-los. O Gráfico 5 representa a proporção que cada categoria possui no curso (boas práticas (BP) como mote; como base; gestão e núcleo comum).

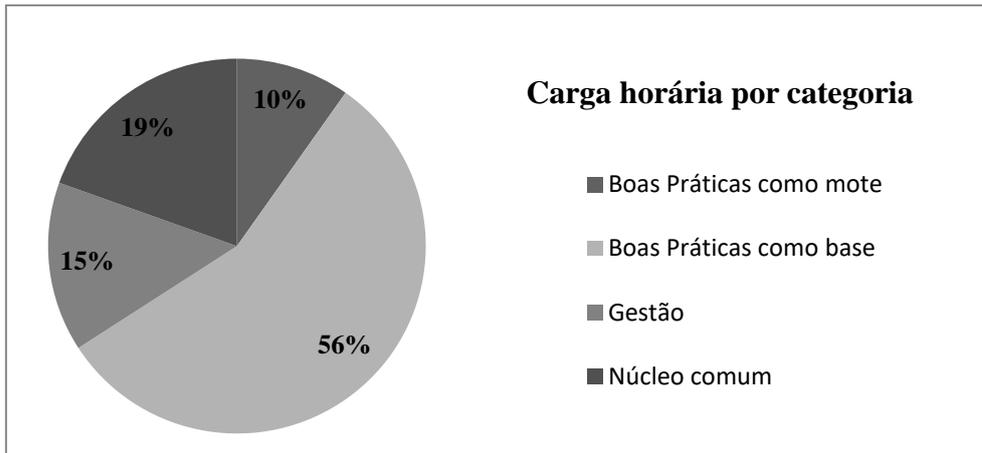
Gráfico 5 – Proporcionalidade das categorias dos componentes curriculares no curso técnico em Cozinha



Fonte: elaboração própria.

O Gráfico 6 é a representação da porcentagem da carga horária destinada a cada componente categorizado.

Gráfico 6 – Porcentagem por categoria



Fonte: elaboração própria.

Os gráficos nos possibilitam visualizar de forma objetiva como o curso técnico em Cozinha foi estruturado. Quando analisamos as informações por categoria, temos os componentes curriculares que têm as boas práticas como base com maior percentual de carga horária na formação, totalizando 920 horas, o que corresponde, no Gráfico 6, a 56% do total da carga horária. Em seguida, 19% da carga horária, o que corresponde a 320 horas, é destinada aos componentes do núcleo comum, seguidos pelos componentes de gestão, com 240 horas, que representam 15% do total de horas de aula. Por fim, em menor proporção, 10% da carga horária representa as 160 horas do total da carga horária do curso correspondentes aos componentes curriculares que materializam, na formação profissional dos manipuladores, a perspectiva da saúde, o processo saúde-doença, ou seja, que estabelecem a relação da atividade profissional com a saúde pública.

A conclusão dessa primeira etapa da análise, com a análise das ementas dos componentes curriculares e a posterior categorização dos componentes, nos subsidiou com elementos que proporcionaram a compreensão da proposta curricular oferecida na formação examinada. Embasados por essa etapa, passamos para a análise das metodologias, de acordo com a proposta deste estudo de caso. Essa fase consiste em analisar as abordagens metodológicas empregadas na formação do curso técnico em Cozinha, relacionadas às boas práticas. Para isso, conforme a perspectiva definida na etapa anterior, analisaremos as abordagens metodológicas, empregadas nos componentes curriculares, que se relacionaram com as boas práticas como mote do trabalho do manipulador de alimentos. Sendo assim, as análises das metodologias serão desenvolvidas no que se refere aos componentes curriculares de Higiene e Segurança Alimentar e Legislação Sanitária.

Quadro 16 – Componente curricular de Higiene e Segurança dos Alimentos

Higiene e Segurança dos Alimentos		
Carga horária: 80 horas	53 horas de aula	4 tempos de aula
Competências a serem desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliar o controle de qualidade dos alimentos. ▪ Compreender as toxi-infecções alimentares. 	
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Projetar a higiene na área de produção. ▪ Compreender as normas de boas práticas de produção. ▪ Identificar as toxi-infecções alimentares de maior incidência. ▪ Colher e aplicar informações atualizadas de higiene na manipulação e no processo produtivo de alimentos. ▪ Nomear o controle de alimentos quanto a: origem, transporte, recepção, armazenamento, manipulação, distribuição, conservação, controle de tempo, temperatura e ferramentas da qualidade. ▪ Identificar a composição e a utilização de desinfetantes e antissépticos na área de produção. ▪ Estudar normas de boas práticas e sistemas de avaliação. ▪ Implantar controle de qualidade e manejo integrado de pragas em cozinhas. 	
Conteúdo programático	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipos de microrganismos (patológicos e não patológicos): fatores que influenciam no crescimento; PH; esporos; microrganismo vegetativo – oxigênio; temperatura; atividade da água; fungos. ▪ Doenças transmissíveis por alimentos (DTA): fontes de contaminação; patologias alimentares; infecções de origem alimentar; intoxicações de origem alimentar. ▪ Controle de qualidade dos alimentos: controle dos alimentos desde a origem ao recebimento: origem, transporte, distribuição, tempo e temperatura, armazenamento, manipulação, conservação e cliente final; controle integrado de pragas; ferramentas da qualidade. ▪ Higiene na área de produção: diferença entre higiene e sanitização; utilização de antissépticos e produtos de limpeza, na área de alimentos. 	

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene: higiene pessoal do manipulador; higiene ambiental, de utensílios e equipamentos; seleção, saúde e treinamento dos funcionários manipuladores de alimentos. ▪ Controle e avaliação: boas práticas de fabricação; sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).
--	--

Fonte: Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013)

Como última etapa da análise documental, temos a análise das abordagens metodológicas. Para isso, compreendemos as abordagens metodológicas como uma perspectiva orientadora do desenvolvimento dos componentes curriculares, ou seja, como os componentes curriculares estão organizados quanto ao seu conteúdo, carga horária e método de aula (teórico-prática), habilidades e conteúdo programático para atingirem o objetivo esperado: o desenvolvimento da competência.

As competências a serem desenvolvidas no componente curricular de Higiene e Segurança dos Alimentos consistem em *avaliar o controle de qualidade dos alimentos e compreender as toxi-infecções alimentares*. Para seu ensino atingir esse objetivo, estabeleceram-se 53 horas de aula do componente no curso, devendo ele ser ministrado em quatro tempos por semana (aplicam-se dois tempos em aula teórica e dois tempos em aula prática), correspondendo a carga horária de 80 horas..

O conjunto de habilidades que compõem o componente curricular de Higiene e Segurança de Alimentos relaciona-se com diferentes objetos de conhecimento e é organizado em unidades temáticas. Com base em outras etapas da análise e elementos que compõem o referencial teórico deste estudo, concebemos esse componente curricular como parte estruturante e fundamental da formação dos manipuladores de alimentos, pois ele abarca os procedimentos normativos da formação e materializa a relação profissional com a saúde pública.

Nesse sentido, o conjunto de habilidades definidas para esse componente curricular está relacionado às BPF preconizadas na RDC 216/2004, em que se considera a higiene e a segurança do alimento como nortes das habilidades a serem desenvolvidas. Essas habilidades consistem em: compreender as normas de BPF; colher e aplicar informações atualizadas de higiene na manipulação e no processo produtivo de alimentos; nomear o controle de alimentos quanto a: origem, transporte, recepção, armazenamento, manipulação, distribuição, conservação, controle de tempo, temperatura e ferramentas da qualidade; identificar as toxi-infecções alimentares de maior incidência; identificar a composição e a utilização de

desinfetantes e antissépticos na área de produção; estudar normas de boas práticas e sistema de avaliação; implantar controle de qualidade e manejo integrado de pragas em cozinhas. As unidades temáticas estão apresentadas como conteúdo programático, em que se destacam: tipos de microrganismos; DTA; controle de qualidade dos alimentos; higiene na área de produção; higiene e controle e avaliação (BRASIL, 2004).

O componente curricular Higiene e Segurança dos Alimentos pertence à etapa 1 do curso técnico em Cozinha, que tem como função o planejamento dos serviços de alimentação e como subfunções a concepção, a viabilização e a organização de espaços físicos dos meios de alimentação. Ou seja, esse componente faz parte da etapa que contempla os processos da organização do serviço de alimentação, os aspectos que compõem a gestão do serviço de alimentação, os aspectos físicos do ambiente e outros.

Dadas essas informações, podemos destacar algumas considerações. No processo de formação de manipuladores de alimentos, é fundamental que os discentes entrem em contato com conteúdos que lhes proporcionem os conhecimentos que nortearão sua atividade laboral logo que ingressem no curso de formação, conforme apresentado no curso técnico em Cozinha. Consideramos essa fase como fundamental para romper com conceitos e, principalmente, práticas que não estão coerentes com a legislação sanitária que preconiza a BPF. Mas, frente à importância desse componente – dadas as referências negativas à manipulação de alimentos comumente apresentadas em programas televisivos – e à necessidade de se ratificar a importância da manipulação de alimentos com base nas boas práticas, ele deveria compor todas as etapas da formação no curso técnico em Cozinha.

Ao se analisar o conteúdo programático do componente curricular de Higiene e Segurança dos Alimentos, podemos perceber que o conteúdo proposto é extenso, pois, além de compreender as BPF, abarcam a microbiologia dos alimentos e o sistema APPCC³¹. Os conteúdos de microbiologia e do sistema APPCC são assuntos que, além de extensos, são complexos e que requerem tempo para assimilação, pois não fazem parte do cotidiano dos discentes e necessitam de uma base consolidada das BPF. Desenvolver esses conteúdos em componente curricular único não permite o aprofundamento necessário para consolidação das informações e práticas que cada conteúdo requer. Também não contempla uma formação profissional pautada no trabalho como princípio educativo, conforme discutido no primeiro

³¹ A Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, conhecido como sistema APPCC, é uma ferramenta de gestão da qualidade com caráter preventivo, com uma abordagem sistemática que visa identificar pontos críticos biológicos, químicos e físicos durante as etapas de produção de alimentos e aplicar medidas corretivas de controle a cada ponto crítico identificado (FOOD SAFETY BRAZIL, 2019).

capítulo deste estudo, porque oferece apenas o desenvolvimento de noções acerca de cada assunto proposto.

Quadro 17 – Componente curricular de Legislação Sanitária

Legislação Sanitária		
Carga horária: 80 horas	53 horas de aula	4 tempos de aula
Competências a serem desenvolvidas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer a legislação aplicada ao trabalhador e ao consumidor. ▪ Desenvolver a reflexão sobre aplicabilidade das leis sanitárias. 	
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atuar profissionalmente com referência na legislação trabalhista e no código de ética profissional. 	
Conteúdo programático	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Legislação e associações de classe: Código de Defesa do Consumidor; associações de classe (Associação Brasileira das Empresas de Refeições – ABERC; Associação Brasileira da Alta Gastronomia – ABAGA; Associação Brasileira de Sommeliers – ABS). ▪ Legislação vigente: apresentação sobre Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde, da Agricultura, voltados para alimentos e estabelecimentos produtores; estrutura física dos estabelecimentos; documentação exigida; POP, manual de boas práticas, controle de água, controle de pragas, amostragem e lote. ▪ Legislação trabalhista 	

Fonte: Matriz curricular do curso técnico em Cozinha (FAETEC, 2013)

O componente curricular Legislação Sanitária tem como competências *conhecer a legislação aplicada ao trabalhador e ao consumidor e desenvolver a reflexão para aplicabilidade das leis sanitárias*. Para atingir esses objetivos, estabeleceram-se também 53 horas para a carga horária do componente no curso, devendo ele ser ministrado em quatro tempos por semana, isso correspondendo a 80 horas de aula.

Consideramos que esse componente curricular complementa o componente Higiene e Segurança dos Alimentos, pois reforça conteúdos e conceitos abordados na RDC nº 216/2004 e abarca outros elementos ligados à legislação, por exemplo. A habilidade que compõe o componente Legislação Sanitária consiste em atuar profissionalmente com referência na legislação trabalhista e no código de ética profissional e, para isso, constam no conteúdo programático: a legislação do consumidor; as associações de classe; as leis vigentes voltadas para o cuidado com o alimento, no âmbito da ANVISA, do MS e do MAPA; e a legislação trabalhista.

O componente Legislação Sanitária está presente na etapa 2 do curso técnico em Cozinha, que tem como função a produção de refeições e como subfunções o controle e a estocagem de alimentos, bem como a manipulação e a higiene dos alimentos no preparo de refeições. Para os discentes, essa etapa corresponde à vivência concreta das atividades dos manipuladores de alimentos no curso, mas somente o componente curricular Legislação Sanitária, nessa fase, versa sobre as boas práticas.

Ao analisarmos o conteúdo programático do componente curricular Legislação Sanitária, podemos considerar que o conteúdo proposto contempla a carga horária estabelecida para a execução do conteúdo. Mas a habilidade que se deseja desenvolver com o componente curricular, *atuar profissionalmente com referência na legislação trabalhista e no código de ética*, tem como referência a legislação trabalhista e não a legislação sanitária ou as leis que compõem a prática profissional do técnico em cozinha. Nesse caso, a redação utilizada para descrever a habilidade a ser desenvolvida não abrange todas as dimensões das competências a que se propõe.

Sendo assim, considerando a importância que os componentes curriculares Higiene e Segurança dos Alimentos e Legislação Sanitária possuem na formação dos manipuladores de alimentos, no curso técnico em Cozinha, ratificamos a importância desses conteúdos que versam sobre as boas práticas e a pertinência de serem ministrados em todas as etapas (1, 2 e 3) que compõem a qualificação profissional.

A etapa 3 do curso tem como função compreender a gestão do processo de execução de serviços de alimentação e como subfunções o gerenciamento técnico e administrativo, o

gerenciamento do pessoal e a gestão dos meios tecnológicos. Essa etapa consolida as duas etapas anteriores e agrega-lhes a perspectiva da gestão; porém, não há componente curricular que ratifique os conteúdos de boas práticas. Os conteúdos de boas práticas ficam restritos aos componentes curriculares que implicam a realização de atividades práticas em laboratório e, nesse caso, a referência às boas práticas fica estabelecida pelo nível de compreensão que o docente tem quanto à prática profissional do manipulador de alimentos e à preservação da saúde pública.

3.3.2 Entrevista semiestruturada e questionário

A segunda e a terceira etapas desta pesquisa aconteceram simultaneamente e consistiram em aplicação do questionário e realização das entrevistas semiestruturadas.

A entrevista, na pesquisa qualitativa, caracteriza-se como um instrumento que possibilita a produção de conteúdos objetivos e subjetivos fornecidos pelos sujeitos envolvidos em um dado processo. Ela pode fornecer fontes primárias e secundárias de informação e ser estruturada, não diretiva; semiestruturada; aberta; ou centrada (MINAYO, 1998). É considerada como oferecedora de maiores benefícios em relação a outras técnicas, pois permite a captação imediata e corrente da informação desejada e o aprofundamento de questões levantadas em outras técnicas de coleta mais superficiais, como o questionário. Ela permite correções, esclarecimentos e adaptações que a tornam, sobremaneira, eficaz na obtenção das informações requeridas (LÜDKE, 1986).

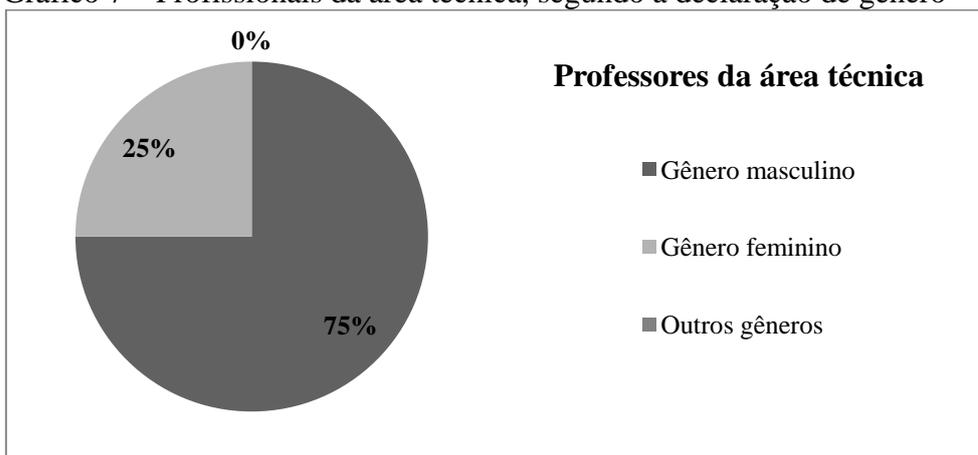
3.3.2.1 Questionário

A aplicação de questionário nessa etapa da pesquisa empírica envolveu o objetivo específico número 2 do estudo de caso e consistiu em traçar o perfil formativo dos professores do curso técnico em Cozinha, da área da gastronomia. O questionário (Apêndice C) foi formulado com 18 perguntas semiabertas divididas nas categorias **perfil do professor; formação; experiência; treinamento; e atualizações**. O preenchimento do documento ocorreu após a leitura e assinatura do TCLE e antes de iniciarmos as entrevistas, que aprofundariam parte das questões.

Esse passo foi proposto para traçar o perfil formativo dos profissionais da área técnica do curso, aqueles que ministram aulas das disciplinas profissionalizantes, ou seja: buscamos compreender o nível de formação teórica que compõe o corpo docente da área técnica do curso. Esses profissionais totalizavam seis professores, desde a criação do curso; contudo, no processo de convite e sensibilização para contribuir com a pesquisa, quatro foram os professores que aceitaram e participaram do processo até o final.

Na categoria de perfil do professor, nosso mote é a caracterização dos profissionais que atuam/atuaram como docentes do curso técnico em Cozinha. Para isso, as perguntas direcionaram-se para gênero, idade, naturalidade, bairro de residência e cidade. Os resultados obtidos mostram que os profissionais da área técnica do curso são em sua maioria do gênero masculino, isso correspondendo a 75% dos professores que participaram da pesquisa³²; e 25% do gênero feminino, conforme o Gráfico 7.

Gráfico 7 – Profissionais da área técnica, segundo a declaração de gênero

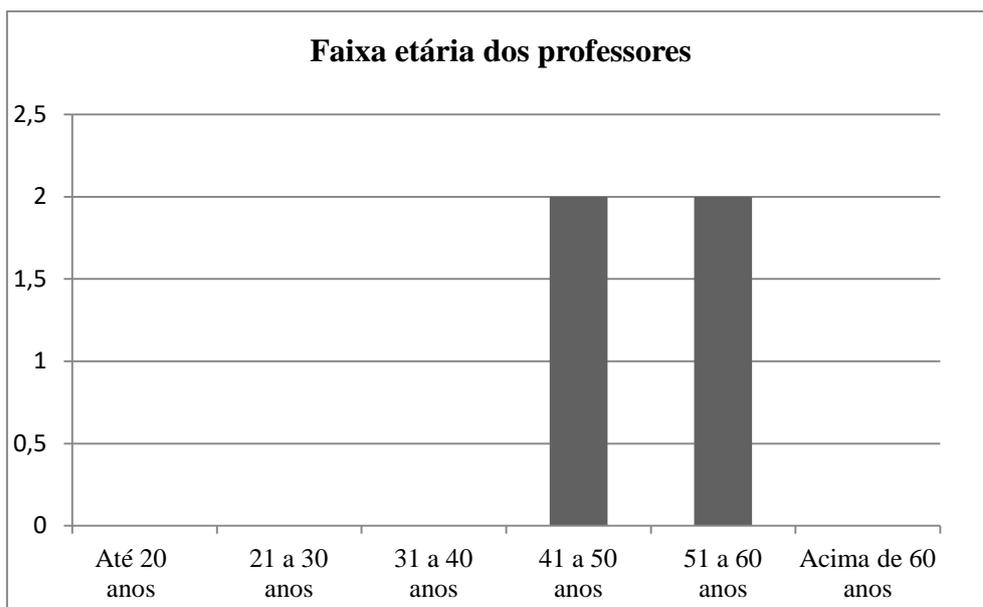


Fonte: elaboração própria.

Ao analisarmos a faixa etária dos professores, vemos a predominância de dois grupos de idade. O Gráfico 8 apresenta que existem 50% dos profissionais na faixa etária entre 41 a 50 anos e 50% na faixa entre 51 a 60 anos.

Gráfico 8 – Faixa etária dos profissionais

³² Mesmo se todos os professores participassem da pesquisa, o percentual de profissionais do gênero masculino seria maior, pois totalizaria 57%, para e 43% de professores do gênero feminino.

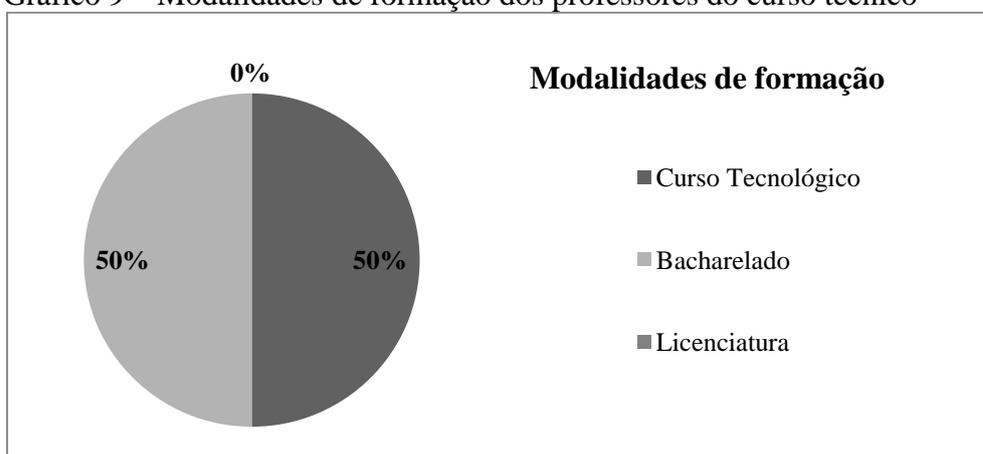


Fonte: elaboração própria.

Quanto à localidade de residência dos profissionais, todos assinalaram que moram no município do Rio de Janeiro, nos bairros das zonas norte e oeste.

Na categoria de formação, buscamos investigar o nível de escolaridade dos profissionais, se a formação era específica à gastronomia ou áreas afins e há quanto tempo ocorrera essa formação. Com essas informações, tínhamos o objetivo de compreender o nível de formação teórica que ancorava o corpo docente, o que seria revelado com mais acuidade na próxima etapa da pesquisa empírica, a entrevista. Todos declararam possuir formação de nível superior completo. As modalidades que compreendem esse nível de formação são os cursos tecnológicos, os bacharelados e as licenciaturas. O Gráfico 9 representa a distribuição das formações dos professores.

Gráfico 9 – Modalidades de formação dos professores do curso técnico



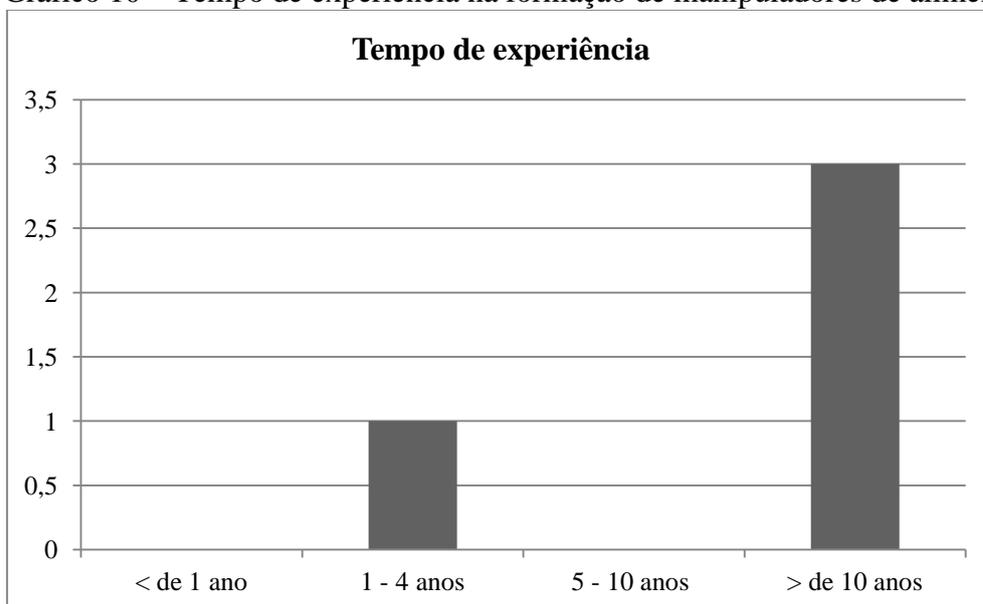
Fonte: elaboração própria.

Podemos notar que a formação dos profissionais está compreendida em duas modalidades de ensino: curso tecnológico, com 50% dos professores (dois); e bacharelado, também com 50% (dois). Contudo, o curso de formação não é unânime. Nesse quesito, temos dois professores formados no curso de Gastronomia, na modalidade tecnológica (50%); um professor formado em Gastronomia, na modalidade bacharelado (25%); e um professor formado em Hotelaria (e áreas afins), na modalidade bacharelado (25%).

Considerando o tempo informado de formação desses profissionais, obtivemos 17 anos de tempo mínimo e 23 anos de tempo máximo de formação. Outro ponto que cabe salientar, da formação desses profissionais, é que 50% deles possuem mais de uma graduação, 50% possuem pós-graduação *lato sensu*, na área ou não, e 25% possuem curso técnico em Gastronomia.

Na categoria experiência, buscamos saber o tempo de experiência na docência em formação de profissionais na área da gastronomia, entender a motivação que levaram os professores a fazer as respectivas formações e a serem docentes da área e se pretendiam mudar de profissão. O Gráfico 10 representa o tempo de experiência na formação de manipuladores de alimentos.

Gráfico 10 – Tempo de experiência na formação de manipuladores de alimentos



Fonte: elaboração própria.

O tempo de experiência dos professores em cursos de formação de manipuladores de alimentos foi maior que 10 anos para 75% (três professores) e 25% teve entre 1 a 4 anos de experiência (um deles). Quanto às disciplinas ministradas no curso técnico, foram Cozinha

Asiática, História da Gastronomia, Preparo Prévio, Cozinha Brasileira, Confeitaria e Panificação, *Drinks*, Cozinha Mediterrânea, Cozinha Italiana, Cozinha Francesa e Artes Culinárias I e II.

As histórias que levaram cada um a buscar a formação que os habilitasse a trabalhar com alimentos são distintas e estão relacionadas ao estágio de vida do momento, no início dos anos 2000. Com base nisso, perguntamos (via questionário) se pretendiam mudar de profissão e todos disseram que não, mesmo aqueles que possuíam mais de uma formação acadêmica.

A última categoria trabalhada no questionário foram os treinamentos e atualizações de que os professores participaram a fim de atualizar os conhecimentos essenciais às práticas dos manipuladores de alimentos. Nesse sentido, perguntamos aos professores se haviam participado de algum treinamento ou curso de atualização sobre boas práticas de fabricação depois da sua formação e todos responderam que sim. Deles, 25% sinalizaram ter participado de três cursos, 25% assinalaram ter feito um curso, 25% não especificaram o quantitativo, mas assinalaram que foram vários e 25% sinalizaram que foram dois os cursos realizados. As instituições promotoras dessas formações foram: Comitê das Olimpíadas de 2016, Comitê da Copa do Mundo de 2014, Sindicato de Bares e Restaurantes do Rio de Janeiro (SindRio), ANVISA e Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG). Perguntamos então aos professores quais os assuntos trabalhados nos cursos de que participaram. A relação das respostas apresentadas pelos professores está na Tabela 3, com a frequência das respostas.

Tabela 3 – Frequência e respostas apresentadas pelos professores

Questões específicas	Frequência	%
Manipulação dos alimentos	4	45%
Não se lembra dos assuntos específicos	1	11%
Praga	1	11%
Segurança dos alimentos	1	11%
DTA	1	11%
Microbiologia	1	11%
Total	6	100%

Fonte: elaboração própria.

Os professores citaram cinco conteúdos abordados nos cursos de que participaram sobre as boas práticas de fabricação, depois de suas formações. O único conteúdo citado por todos os professores foi o de manipulação de alimentos – cada outro conteúdo foi citado uma vez cada. Perguntados sobre se esses cursos foram desenvolvidos com aulas práticas, 50% disseram que não, 25% disseram que sim e 25% relataram que alguns sim, outros não.

3.3.2.2 *Entrevista semiestruturada*

O desenvolvimento da etapa de aplicação da entrevista esteve relacionado ao terceiro objetivo do projeto e consistiu em buscar elementos que nortearassem a investigação e a compreensão, pelos professores, da significação teórico-prática das boas práticas na qualificação profissional segundo os princípios da saúde pública. Para tanto, o roteiro de entrevistas (Apêndice C) foi formulado com oito perguntas semiestruturadas que tinham como norte o aprofundamento de questões como: **1. a relação da prática profissional (manipulação de alimentos) com a saúde pública; 2. a percepção de riscos de contaminação no ambiente de trabalho; 3. os conhecimentos sobre a RDC nº 216/2004; 4. a formação dos profissionais (professores) com base na segurança dos alimentos; 5. a conceituação de manipulação de alimentos; 6. como se relacionam a prática de higiene com as aulas do curso técnico; 7. a atuação do docente em disciplinas sobre segurança dos alimentos e o aporte documental recebido para isso; 8. os aspectos importantes de uma formação consciente e geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública.** No desenvolvimento das entrevistas, ficou latente a necessidade de acréscimo de uma pergunta à entrevista, que compôs então o seu item **9. a visão dos professores frente à popularização de programas televisivos da área da gastronomia**, que surgiu como aprofundamento das falas dos entrevistados. Essa temática também foi percebida, como hipótese, na introdução da pesquisa, de uma possível contribuição negativa que favorecesse a resistência dos alunos aos conteúdos de boas práticas, no curso técnico em Cozinha.

A análise dos resultados obtidos com as entrevistas foi subsidiada por aspectos da análise do conteúdo de Laurence Bardin (1977) e da técnica de análise de categorias trabalhada por Ramos (2010), que consiste em pré-análise, exploração do material, tratamento dos resultados obtidos e sua interpretação. A *pré-análise* é a etapa em que é feita a leitura flutuante do material e em que ocorre a escolha dos documentos, se elaboram as hipóteses e

objetivos da análise (caso já não existam) e se formulam os indicadores. A *exploração do material* caracteriza-se pela elaboração das categorias, que podem ser: *a priori* (antes do processo de análise) ou emergentes (que surgem no processo da análise). E, por fim, tem-se o *tratamento dos resultados obtidos e suas interpretações*, quando são feitas as inferências que podem ser compreendidas como deduções lógicas.

Com base nessa fundamentação metodológica, iniciamos a análise das entrevistas fazendo a transcrição literal do áudio das entrevistas em texto e, a partir da leitura flutuante desse material, definimos que trabalharíamos com todas as quatro entrevistas. O critério utilizado para essa definição foi baseado na qualidade do áudio, pois esta possibilitou que a transcrição fosse feita na íntegra, respeitando-se todas as falas; e, também, por nenhum dos docentes entrevistados ter desistido do seu consentimento para a utilização das entrevistas.

Com o universo dos materiais demarcados para análise, constituiu-se um *corpus* para nortear os processos analíticos. A instituição de um *corpus* implica escolhas, seleções e regras, as quais, normalmente, são definidas pela sua pertinência³³. No nosso caso, dada a pertinência de todo o material transcrito, este constituiu o *corpus* da pesquisa.

O passo a seguir tratou da elaboração de hipóteses e objetivos. Esta pesquisa teve característica indutiva, pois, como dito anteriormente, essa etapa da pesquisa empírica teve como objetivo buscar elementos que norteassem a investigação e a compreensão, pelos professores, da significação teórico-prática das boas práticas na qualificação profissional segundo os princípios da saúde pública. Visamos, também, confirmar ou infirmar as hipóteses que direcionaram o desenvolvimento desse estudo quanto às divergências vivenciadas ao se ministrar aulas teóricas de legislação sanitária e BPF, pois os relatos dos alunos davam conta de que eles não identificavam a efetivação dos conteúdos de boas práticas nos procedimentos dos restaurantes gastronômicos em que gostariam de trabalhar, em programas televisivos ou mesmo retratados no trabalho dos *chefs* de cozinha em que se espelhavam.

As hipóteses levantadas para tal situação consistiram em: o fato de *a carreira do profissional de gastronomia ser relativamente nova e a formação ou a qualificação profissional ainda não serem exigidas em todos os espaços de trabalho como, por exemplo, naqueles que a mídia televisiva veicula como programação recreativa, apresentada por pessoas que executam técnicas e práticas de um manipulador de alimentos*; os procedimentos metodológicos empregados são influenciados pela visão mercadológica da alimentação, havendo até mesmo uma *cisão com a saúde no processo de reprodução de práticas que*

³³ Por essa regra, os documentos retidos devem ser adequados, como fontes de informação, de modo a corresponderem ao objetivo que suscita a análise (BARDIN, 1977, p. 98).

divergem das preconizadas pela legislação sanitária vigente. Sendo assim, as perguntas formuladas para o roteiro da entrevista semiestruturada tiveram esse horizonte de hipóteses como perspectiva.

Para finalizar essa etapa, fizemos a extração dos indicadores que seriam a base da elaboração das categorias que fundamentariam as inferências. A extração dos indicadores teve como base o objetivo e as hipóteses supracitadas. Sendo assim, os indicadores da análise das entrevistas consistem em: 1. assimilação da relação entre a prática profissional dos manipuladores de alimentos e a saúde pública; 2. concepções sobre as aulas de higiene e segurança de alimentos; 3. percepções quanto à importância da formação dos manipuladores de alimentos para a saúde pública; e 4. perspectivas do universo profissional da gastronomia e das boas práticas.

Concluída a etapa da pré-análise do material das entrevistas, fizemos a exploração do material, que consistiu na sua codificação³⁴ e categorização. Para isso, e com base nos indicadores definidos, estabelecemos categorias operacionais (CO), previamente. Destacamos, no texto das entrevistas, palavras e frases que se relacionavam com o objetivo e as hipóteses preestabelecidas. No Quadro 18 apresentamos as CO formuladas com base nas perguntas da entrevista.

Quadro 18 – Categoria operacional formulada com base na entrevista com os professores

(CO1) Relação da prática profissional com a saúde pública
(CO2) Risco de contaminação
(CO3) RDC nº 216/2004 e as boas práticas de fabricação
(CO4) Disciplina que tratasse sobre a segurança dos alimentos, na formação
(CO5) Trabalho do manipulador de alimentos
(CO6) Relação entre as práticas de higiene e as aulas
(CO7) Aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte
(CO8) Resistência dos alunos às práticas de higiene
(CO9) Importância de uma formação consciente, geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública

³⁴ A organização da codificação consiste em: recorte das escolhas das unidades; enumeração, com regras de contagem e classificação; e agregação da escolha das categorias (BARDIN, 1977).

(CO10) Importância da formação do manipulador de alimentos
(CO11) Diferença no produto entregue ao consumidor
(CO12) Conhecimento de se outros profissionais da área técnica de gastronomia têm a mesma preocupação com a higiene e se isso ocorre coletivamente, no todo
(CO13) Preocupação com a atuação em face das boas práticas
(CO14) Influências dos programas televisivos com a presença de <i>chefs</i>

Fonte: elaboração própria.

Com as CO definidas, voltamos ao texto das entrevistas para destacar as unidades de registro (UR), que Ramos (2010, p. 249), baseada em Bardin (2007), define como “[...] uma unidade de significação a codificar e correspondente ao segmento de conteúdo a considerar como unidade base, visando à categorização e à contagem frequencial”. Nessa etapa, ao localizarmos as palavras ou frases que se relacionavam com as CO definidas, fazíamos a transcrição, a contagem da frequência³⁵ das UR e o seu registro na matriz de contingência. No plano vertical da matriz encontram-se as categorias operacionais e, na horizontal, as UR e a sua respectiva frequência (Apêndice D).

A partir disso, considerando o universo do estudo e o quantitativo de participantes na pesquisa empírica, optou-se por apresentar a frequência da contagem das UR de duas formas, com os seguintes critérios, a saber: 1. utilizamos somente o formato textual para apresentar a frequência das UR que ficaram com o quantitativo abaixo de três ($UR < 3$), de acordo com a sua categoria operacional; 2. para as UR que apresentaram quantitativo de frequência igual ou maior que três ($UR \geq 3$), elaboramos a tabela de frequência com suas respectivas porcentagens. Nessa etapa, a contagem de frequência apontou a maior importância das UR na medida em que ocorria o aumento da frequência de sua aparição nas respostas dos entrevistados. A dinâmica adotada, de divisão em dois grupos, contribuiu para pré-classificar a CO mais importante nessa fase. Sendo assim, dividimos as CO naqueles que apresentaram frequências de $UR < 3$ e $UR \geq 3$.

³⁵ Corresponde à importância que cada UR possui, determinada pela frequência de sua aparição (BARDIN, 1977).

As CO que apresentaram frequência de UR < 3³⁶ foram: relação da prática profissional com a saúde pública; RDC nº 216/2004 e as boas práticas de fabricação; disciplina que tratasse sobre a segurança dos alimentos, na formação; resistência dos alunos às práticas de higiene; importância de uma formação consciente, geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública; importância da formação do manipulador de alimentos; diferença no produto entregue ao consumidor; e conhecimento de se outros profissionais da área técnica de gastronomia têm a mesma preocupação com a higiene e se isso ocorre coletivamente, no todo.

A **CO1**, *relação da prática profissional com a saúde pública*, foi subsidiada pela pergunta do roteiro de entrevista desenvolvida para os professores do curso técnico. A pergunta tinha como objetivo perceber a visão do professor quanto à relação da prática do trabalho do manipulador de alimentos com a saúde pública. Sendo assim, destacamos do texto 13 UR (100%), em que *respeitar o alimento* correspondeu a 15% da frequência (dois registros). Com base nas respostas incluídas nessa categoria, podemos indicar que, para os professores, a relação feita entre a manipulação dos alimentos e a saúde pública consiste em respeitar o alimento, entre outros elementos.

A **CO3**, *RDC nº 216/2004 e as boas práticas de fabricação*, teve subsídio da pergunta que objetivou investigar a compreensão que os professores possuíam sobre a legislação sanitária. Com isso, destacamos do texto das entrevistas 24 UR (100%) que se relacionavam com essa CO. Dessas UR, o *modo de a pessoa botar luva, touca e a ferramenta de apoio para todas as pessoas que manipulam alimento* corresponderam a 8,3% da frequência, cada (dois registros cada). As frequências apontam que o conhecimento pertinente à RDC nº 216/2004 e às boas práticas de fabricação, em forma de legislação, é pouco, entre os profissionais, pois um quantitativo de professores relacionou o nome da lei ao objetivo a que se destina e o outro citou um eventual procedimento.

A **CO4**, *disciplina que tratasse sobre a segurança dos alimentos, na formação*, teve como subsídio a pergunta que objetivou investigar se os profissionais, em seus cursos de formação, tiveram disciplinas que tratassem, de alguma forma, sobre a segurança dos alimentos. Isso posto, destacamos do texto 16 UR (100%), em que a disciplina de Nutrição correspondeu a 19% da frequência (três registros). Com base nesses dados, podemos indicar

³⁶ Todas as UR destacadas no texto partiram do valor 1, que corresponde à quantidade mínima de profissionais que deram a mesma resposta (de forma direta ou indireta). Em suma, o valor mínimo para contagem da UR parte do número 1 e atinge o máximo de 4, considerando-se o quantitativo de participantes da pesquisa.

que a disciplina de Nutrição é a principal responsável por desenvolver os conteúdos que versam sobre segurança dos alimentos, na formação dos profissionais.

A **CO8**, *resistência dos alunos às práticas de higiene*, advém das questões do roteiro de entrevista e tinha o objetivo de identificar possíveis dificuldades encontradas nas aulas sobre boas práticas que, eventualmente, os professores tenham ministrado. Sendo assim, destacamos do texto 12 UR (100%) relacionadas a essa categoria. A resposta *encontra muita resistência* correspondeu a 25% da frequência (três registros) dessa UR. Com base nisso, consideramos que os professores percebem a resistência dos alunos aos conteúdos de boas práticas.

A **CO9**, *importância de uma formação consciente, geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública*, foi parte das perguntas do roteiro de entrevistas dos professores. A pergunta tinha o objetivo de identificar o ponto de vista dos professores sobre a formação do manipulador de alimentos de forma consciente e geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública. Com isso, destacamos do texto 27 UR (100%) que se relacionavam com a categoria. Dessas UR, *é muito importante que esse mercado de higiene seja primordial* correspondeu a 11% da frequência (três registros). Com a frequência estabelecida, podemos apreender que os professores do curso técnico entendem que uma formação consciente, na perspectiva apresentada, é muito importante para a saúde pública.

A **CO10**, *importância da formação do manipulador de alimentos*, foi baseada na pergunta que subsidiou a anterior (CO9), porém tinha como objetivo averiguar a importância da formação dos manipuladores de alimentos para os professores. Sendo assim, destacamos do texto 18 UR (100%) que se relacionaram com a categoria. Dessas UR, *faz diferença/muita diferença* correspondeu a 17% da frequência (três registros). Ou seja, a maioria dos professores considera que a formação faz muita diferença na atividade dos manipuladores de alimentos, numa perspectiva positiva.

Nesse sentido, a **CO11**, *diferença no produto entregue ao consumidor*, é complementar à CO10, pois aponta elementos que diferenciam os produtos entre aqueles manipulados por pessoas com e sem formação. Desse modo, destacamos do texto 13 UR (100%) referentes a essa categoria. Nessa CO não tivemos frequência estabelecida; sendo assim, cada UR correspondeu a 7,7% cada, o que corresponde a um registro.

E, por fim, a **CO12**, *conhecimento de se outros profissionais da área técnica de gastronomia têm a mesma preocupação com a higiene e se isso ocorre coletivamente, no todo*, foi subsidiado pela pergunta que compôs o roteiro de entrevistas. Com a pergunta,

buscávamos elementos para compreender o ponto de vista dos professores sobre a prática profissional dos colegas de profissão e sobre como percebem a relação deles com as boas práticas. Sendo assim, destacamos do texto 14 UR (100%) que se relacionaram com a temática. Essas UR corresponderam a 7% cada (um registro cada), pois não houve frequência nessa categoria operacional.

As CO que apresentaram a frequência de UR ≥ 3 consistiram em: risco de contaminação; trabalho do manipulador de alimentos; relação entre as práticas de higiene e as aulas; aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte; preocupação com a atuação em face das boas práticas; e influências dos programas televisivos com a presença de *chefs*.

Na **CO2**, *risco de contaminação*, destacamos no texto 27 UR (100%). A Tabela 4 apresenta as UR como mais frequência nessa categoria.

Tabela 4 – Frequência das UR da CO risco de contaminação

Unidade de Registro	Frequência	%
Manipular;	2	7.5%
Próprio ambiente;	2	7.5%
Contaminação cruzada;	4	15%
Total	3	30%

Fonte: Elaboração própria.

Com base na Tabela 4, podemos constatar que, diante da **CO2**, *risco de contaminação*, que objetivava identificar na fala dos professores problemas que eles consideravam como risco de contaminação no ambiente de trabalho, três UR se destacaram. Para os professores do curso técnico em Cozinha, a contaminação cruzada é considerada a maior possibilidade de

risco de contaminação de alimentos no ambiente de trabalho, pois sua frequência representou 15% das respostas. Em seguida, com 7,5% cada (dois registros), eles consideraram também a ação de manipular alimentos e o próprio ambiente de trabalho como elementos agregadores de risco de contaminação. Essas UR totalizaram 30% das respostas da CO2.

Na **CO5**, *trabalho do manipulador de alimentos*, destacamos no texto 22 UR (100%). A Tabela 5 apresenta as UR como mais frequência, nessa categoria.

Tabela 5 – Frequência das UR da CO trabalho do manipulador de alimentos

Unidade de Registro	Frequência	%
Considero-me manipulador de alimentos	4	18%
O manipulador sabe o que está manipulando/ ele tem que saber usar o alimento	3	14%
Uma pessoa que tem que ter respeito pelo alimento	2	9%
Total	3	41%

Fonte: elaboração própria.

A pergunta da entrevista que subsidiou a CO definida como *trabalho do manipulador de alimentos* objetivava identificar como os professores conceituariam o manipulador de alimentos ou mesmo se se consideravam um deles. Com base nas respostas, extraímos do texto das entrevistas 22 UR, que correspondem a 100%. Nessa categoria, tivemos o total de três UR com frequência, das quais 18%, ou seja, todos os professores entrevistados (quatro) se consideraram manipuladores de alimentos. Quanto ao conceito, os profissionais consideraram que um manipulador de alimentos sabe o que está manipulando/ele tem que saber usar o alimento, representando 14% da frequência da resposta (três registros) e 9% o considerou, também, como uma pessoa que tem que ter respeito pelo alimento (dois registros). Essas UR totalizaram 41% das respostas da CO5.

Na **CO6**, que trata da *relação entre as práticas de higiene e as aulas*, destacamos no texto 30 UR (100%). A Tabela 6 apresenta as UR com mais frequência nessa categoria.

Tabela 6 – Frequência das UR da CO que trata da relação entre as práticas de higiene e as aulas

Unidade de Registro	Frequência	%
Uniformização	2	6.5%
Higiene pessoal	2	6.5%
Higiene da bancada	2	6.5%
Não pode falar perto do alimento	4	13%
(não) se coçar	2	6.5%
Não podem manipular com a unha suja, com a unha grande	2	6.5%
Precisa ter uma cobertura na sua cabeça	2	6.5%
Total	7	52%

Fonte: elaboração própria.

A CO *relação entre as práticas de higiene e as aulas* originou-se de uma das perguntas que compuseram o roteiro da entrevista realizada com os professores do curso técnico. Tínhamos o objetivo de compreender como esses professores relacionavam os conceitos e práticas da higiene e segurança dos alimentos, ou seja, das boas práticas, com as aulas ministradas por eles, considerando que esses são os profissionais que ministram as disciplinas das áreas técnica (profissional) do curso. Destacamos das entrevistas 30 UR que se relacionavam com a categoria, que correspondem a 100%. Nessa categoria tivemos o maior número de frequência, totalizando sete UR. Para 13% (quatro registros) dos professores entrevistados, não poder falar perto do alimento faz parte das orientações das suas aulas e condiz com as boas práticas. Em seguida, com 6,5% cada (dois registros), os professores consideraram também a necessidade de uniformização de quem trabalha com alimentos, de manutenção de sua higiene pessoal, de higienização da sua bancada de trabalho e de observar procedimentos como não se coçar, não manipular os alimentos com a unha suja ou com a unha grande e manter uma cobertura na cabeça durante as aulas e na sua vivência profissional, como parte das práticas de higiene exigidas. Essas UR totalizaram 52% das respostas da CO6.

Na **CO7**, *aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte*, destacamos no texto 30 UR (100%). A Tabela 7 apresenta as UR com mais frequência nessa categoria.

Tabela 7 – Frequência das UR da CO aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte

Unidade de Registro	Frequência	%
Sim, já dei.	3	10%
Pesquisei mais a respeito para ministrar as aulas	2	6.5%
Para que eu pudesse aprimorar cada vez mais esse conteúdo	2	6.5%
Total	3	23%

Fonte: elaboração própria.

A CO *aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte* foi subsidiada por pergunta que compôs o roteiro de entrevista dos professores e que tinha o objetivo de apontar o grau de aprofundamento acerca dos conhecimentos de boas práticas que eles possuíam. Com base nisso, destacamos, no texto das entrevistas, 30 UR que se relacionavam com a categoria, o que corresponde a 100%. Nessa CO, tivemos três UR com frequência, que demonstraram que 10% dos professores entrevistados (três registros) já ministraram aulas sobre higiene e segurança dos alimentos em algum momento de sua carreira, e que 6,5% (dois registros) tiveram que pesquisar mais para aprimorar os conteúdos ministrados em aula, considerando que esses conteúdos não fazem parte da base da formação profissional. Essas UR totalizaram 23% das respostas da CO7.

Na **CO13**, *preocupação com a atuação em face das boas práticas*, destacamos no texto 14 UR (100%). A Tabela 8 apresenta as UR com mais frequência nessa categoria.

Tabela 8 – Frequência das UR da CO preocupação com a atuação em face das boas práticas

Unidade de Registro	Frequência	%
Pouquíssimos profissionais se preocupam com esse sistema	2	14%
Pode-se não ser especialista no assunto, mas tem que se conhecer o processo	2	14%
Dependendo da sua experiência, o profissional vai ser mais engajado na higiene alimentar	2	14%
Total	3	42%

Fonte: elaboração própria.

A CO *preocupação com a atuação em face das boas práticas* também foi subsidiada pelas perguntas do roteiro das entrevistas e buscava identificar quais eram as principais preocupações que os professores possuíam com a sua prática, considerando-os não só como manipuladores de alimentos mas também como formadores desses profissionais. Para essa CO destacamos dos textos da entrevista 14 UR, que correspondem a 100% delas. Das frequências estabelecidas, 14% (dois registros) caracterizam que, para os professores, pouquíssimos profissionais se preocupam com esse sistema (boas práticas), 14% (dois registros) acreditam que o profissional não precisa ser especialista no assunto, mas tem que ser conhecedor do processo e 14% (dois registros) também entendem que, dependendo da experiência profissional de cada um, o manipulador de alimentos vai ser mais engajado na higiene alimentar. Sendo assim, três UR apresentaram frequência nessa categoria e correspondem a 42% das respostas.

Na **CO14**, *influências dos programas televisivos com a presença de chefs*, destacamos no texto 42 UR (100%). A Tabela 9 apresenta as UR com mais frequência nessa categoria.

Tabela 9 – Frequência das UR da CO influências dos programas televisivos com a presença de chefs

Unidade de Registro	Frequência	%
Sou contra esses programas	4	9.5%

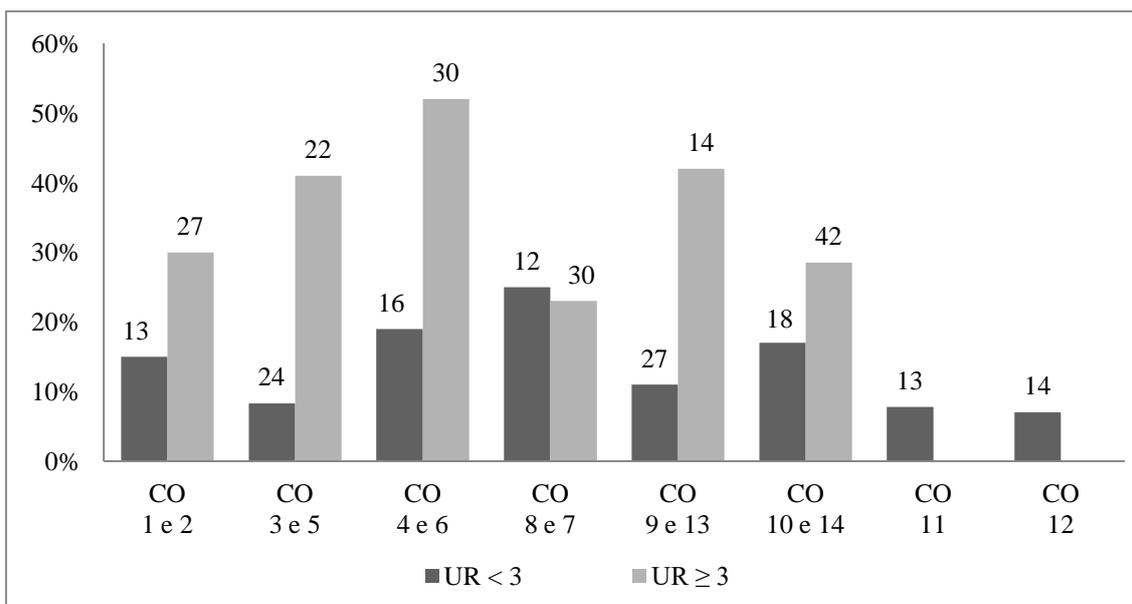
Programas são péssima influência	4	9.5%
Não mostra a realidade	4	9.5%
Total	3	28.5%

Fonte: elaboração própria.

Por fim, a pergunta que subsidiou a elaboração dessa CO *influências dos programas televisivos com a presença de chefs* surgiu da necessidade de um aprofundamento das falas dos entrevistados e também para confirmar ou infirmar a hipótese levantada acerca dos possíveis impactos que os programas televisivos com a presença de *chefs* de cozinha têm na formação dos manipuladores de alimentos, na área da gastronomia. Sendo assim, o seu objetivo consistiu em entender o ponto de vista dos professores sobre esses programas. Extraímos dos textos 42 UR relacionadas a essa CO. Essa foi a categoria com mais UR e as que tiveram frequência (três registros) apresentaram também uniformidade do ponto de vista apresentado pelos professores. Os professores do curso técnico em cozinha (quatro registros) são totalmente contra os programas televisivos com a presença de *chefs* de cozinha, pois acham que eles são uma péssima influência para os alunos e não mostram a realidade de uma cozinha e das práticas profissionais do setor, isso correspondendo a 9,5% das respostas. Essas UR totalizaram 28,5% das respostas da CO14.

Com o desenvolvimento dessa etapa da análise de conteúdo, em que apresentamos as frequências estabelecidas, de acordo com as UR, nas CO formuladas, o Gráfico 11 traz a representação gráfica das porcentagens do quantitativo das frequências mediante as respostas dos professores.

Gráfico 11 – Representação gráfica da porcentagem das frequências estabelecidas nas UR de acordo com as CO



Fonte: elaboração própria.

Com o Gráfico 11, podemos classificar as categorias operacionais que se destacaram como as mais importantes mediante o aumento da frequência de aparição. De acordo com a ordem de importância, temos: **1º**. CO6 (relação entre as práticas de higiene e as aulas), com a maior frequência, representando 52% do total das UR da categoria (30 registros); **2º**. CO13 (preocupação com a atuação em face das boas práticas), com a frequência de 42% do total das UR da categoria (14 registros); **3º**. CO5 (trabalho do manipulador de alimentos), com a frequência de 41% do total das UR da categoria (22 registros); **4º**. CO2 (risco de contaminação), com a frequência de 30% do total das UR da categoria (27 registros); **5º**. CO14 (influências dos programas televisivos com a presença de *chefs*), com a frequência de 29% do total das UR da categoria (42 registros); **6º**. CO8 (resistência dos alunos às práticas de higiene), com a frequência de 25% do total das UR da categoria (12 registros); **7º**. CO7 (aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte), com a frequência de 23% do total das UR da categoria (30 registros); **8º**. CO4 (disciplina que tratasse sobre a segurança dos alimentos, na formação), com a frequência de 19% do total das UR da categoria (16 registros); **9º**. CO10 (importância da formação do manipulador de alimentos), com a frequência de 17% do total das UR da categoria (18 registros); **10º**. CO1 (relação da prática profissional com a saúde pública), com a frequência de 15% do total das UR da categoria (13 registros); **11º**. CO9 (importância de uma formação consciente e geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública), com a frequência de 11% do total das UR da categoria (27 registros); **12º**. CO11 (diferença no produto entregue ao consumidor), com a frequência de 8% do total das UR da categoria (13

registros); **13º**. CO3 (RDC nº 216/2004 e as boas práticas de fabricação), com a frequência de 8% do total das UR da categoria (24 registros); **14º**. CO12 (conhecimento de se outros profissionais da área técnica de gastronomia têm a mesma preocupação com a higiene e se isso ocorre coletivamente, no todo), com a frequência de 7% do total das UR da categoria (14 registros).

Concluída a etapa da contagem frequencial, que resultou na classificação do nível de importância das CO, passamos para a categorização. A categorização consiste no processo de classificação dos elementos constitutivos de um conjunto por diferenciação e de seu reagrupamento com critérios previamente definidos (BARDIN, 1977). Sendo assim, a classificação dos indicadores da análise se deu a partir da aglutinação das CO, das UR, por associação de assuntos e com base nos resultados esperados quanto ao objetivo do estudo e às hipóteses apresentadas. O Quadro 19 apresenta a classificação das categorias operacionais de acordo com os indicadores estabelecidos.

Quadro 19 – Classificação das CO de acordo com os indicadores

CO	Indicadores
(CO1) Relação da prática profissional com a saúde pública	1. Assimilação da relação entre a prática profissional dos manipuladores de alimentos e a saúde pública
(CO2) Risco de contaminação	
(CO3) RDC nº 216/2004 e as boas práticas de fabricação	
(CO5) Trabalho do manipulador de alimentos	
(CO4) Disciplina que tratasse sobre a segurança dos alimentos, na formação	2. Concepções sobre as aulas de higiene e segurança de alimentos
(CO6) Relação entre as práticas de higiene e as aulas	
(CO7) Aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte	
(CO8) Resistência dos alunos às práticas de higiene	
(CO9) Importância de uma formação consciente e geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública	3. Percepções quanto à importância da formação dos manipuladores de alimentos
(CO10) Importância da formação do manipulador de	

alimentos	para a saúde pública
(CO11) Diferença no produto entregue ao consumidor	
(CO12) Conhecimento de se outros profissionais da área técnica de gastronomia têm a mesma preocupação com a higiene e se isso ocorre coletivamente, no todo	4. Perspectivas do universo profissional da gastronomia em relação às boas práticas
(CO13) Preocupação com a atuação em face das boas práticas	
(CO14) Influências dos programas televisivos com a presença de <i>chefs</i>	

Fonte: elaboração própria.

Com essa classificação, objetiva-se que as CO relação da prática profissional com a saúde pública; risco de contaminação; RDC nº 216/2004 e as boas práticas de fabricação; e trabalho do manipulador de alimentos indiquem como os profissionais de ensino assimilam a relação entre a prática profissional dos manipuladores de alimentos e a saúde pública, conforme o indicador 1. Que as CO disciplina que tratasse sobre a segurança dos alimentos, na formação; relação entre as práticas de higiene e as aulas; resistência dos alunos às práticas de higiene; e aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte indiquem as concepções dos professores sobre as aulas de higiene e segurança de alimentos, conforme o indicador 2. Que as CO importância de uma formação consciente e geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública; importância da formação do manipulador de alimentos; e diferença no produto entregue ao consumidor indiquem as percepções dos professores quanto à importância da formação dos manipuladores de alimentos para a saúde pública, conforme o indicador 3. E, por fim, as CO preocupação com a atuação em face das boas práticas; influências dos programas televisivos com a presença de *chefs*; e conhecimento de se outros profissionais da área técnica de gastronomia têm a mesma preocupação com a higiene e se isso ocorre coletivamente, no todo indiquem as perspectivas do universo profissional da gastronomia em relação às boas práticas, conforme o indicador 4.

A terceira etapa da análise de conteúdo é quando são feitas as inferências, que podem ser compreendidas como deduções lógicas. Essa etapa consiste no tratamento dos resultados obtidos, bem como de suas interpretações. Esses elementos, juntamente com a discussão dos

resultados da análise da pesquisa empírica, serão desenvolvidos no próximo capítulo, antes das considerações finais deste estudo.

CAPÍTULO 4 - INVESTIGAÇÃO DAS MEDIAÇÕES QUE ORIENTAM A ABORDAGEM PEDAGÓGICA E A ASSIMILAÇÃO DOS CONTEÚDOS DE BOAS PRÁTICAS NO CURSO TÉCNICO EM COZINHA DO CVC-CDD/FAETEC

Neste capítulo, pretende-se apresentar a discussão dos resultados da pesquisa empírica dialogando-se com os objetivos propostos para este estudo e as hipóteses inicialmente levantadas. Com base na característica exploratória deste estudo, os resultados terão a perspectiva de desenvolver novas hipóteses acerca do tema tratado e proposições que contribuam para futuras pesquisas sobre a formação dos manipuladores de alimentos, na área da gastronomia.

4.1 CONSIDERAÇÕES SOBRE A EPISTEMOLOGIA DESTE ESTUDO

A base epistemológica deste estudo está fundamentada no materialismo histórico-dialético, considerado o principal método de análise sociológica de Karl Marx (2006), pois por ele se analisa a sociedade com base nas classes sociais. Para Marx (2006), os homens fazem a sua própria história, mas não a fazem como querem e sim limitados pelas condições materiais e históricas de sua existência. Em outras palavras, de forma sucinta, isso significa que a relação entre indivíduo e sociedade é balizada pela classe social daquele, pela sua posição em relação à sociedade. As classes se dividem em burguesia (formada pelos donos dos monopólios dos meios de produção) e proletariado (os trabalhadores que vendem a sua força de trabalho para a burguesia)³⁷.

Posto isso, a adoção dessa epistemologia implica apresentar o estudo da formação profissional dos manipuladores de alimentos baseado na sua materialidade, a fim de promover a compreensão dos eventos na perspectiva da classe social daqueles, ou seja, apresentando elementos da realidade material da formação profissional dos manipuladores de alimentos, na área da gastronomia. Para isso, reunimos dados históricos considerando as contradições como um elemento dessa construção. Para Karl Marx (2006), a história mostra muita coisa e, por conta da sua dialética de funcionamento, ela vai se transformando; ou melhor, ela se transforma pela contradição que existe, na sociedade, entre as classes burguesa e proletária.

³⁷ Segundo Marx, a burguesia, que também pode ser compreendida como classe dominante ou superestrutura, determinaria a ideologia dominante, e o proletariado, que também pode ser compreendido como classe dominada ou estrutura, assumiria a ideologia da classe dominante. Ou seja, para Karl Marx a reunião de ideias que advém da classe dominante é uma ideologia falsa que a burguesia faz circular na sociedade (OLIVEIRA; QUINTANEIRO, 2003).

Essa contradição se caracteriza pelo conflito de ideias das classes, cuja consequência é transformar a história (OLIVEIRA; QUINTANEIRO, 2003). Os elementos históricos analisados compõem o referencial teórico e versam sobre as categorias que fundamentam o estudo de caso, presentes no primeiro capítulo, sobre formação profissional e higiene e segurança dos alimentos.

Na categoria formação profissional utilizamos os elementos históricos que contam como foi a construção da educação profissional e os objetivos que se buscava atingir com a divisão estrutural da produção do modo capitalista, que caracterizava a visão dualista da formação e dividia os indivíduos entre aqueles que concebem e controlam o processo de trabalho e os que o executam. A naturalização desses processos ocorreu por meio das normatizações com enfoque conceitual em competências conforme adotadas pelo MEC, ligando-se estritamente aos atributos individuais dos trabalhadores, numa perspectiva subjetivista e cognitivista. Assim, reduziu-se a dimensão das competências coletivas e sociais sob o termo *empregabilidade*, o que acrescenta a elas características e atributos que as aproximam das tendências produtivas do mercado. E, mais contemporaneamente, ocorreu o estímulo à desapropriação do conhecimento do trabalhador individual, dando origem ao parcelamento do trabalho em tarefas simples e complexas, ao desenvolvimento da formação para o trabalho em sobreposição ao seu exercício, além de se fomentar uma grande movimentação para a ‘adequação’ do ensino formal brasileiro a uma forma de educação simples, ‘eficiente’, a fim de proporcionar a formação necessária apenas para o ingresso do indivíduo no mercado de trabalho.

Quanto à categoria higiene e segurança dos alimentos, buscamos na história informações que fundamentassem as boas práticas na manipulação de alimentos. Iniciamos com a proposição de uma compreensão em que a higiene e a segurança dos alimentos, quando negligenciadas, possuem o potencial de comprometer o cenário mundial, haja vista a experiência do novo coronavírus. Assim, trabalhamos com elementos que norteariam os pressupostos da higiene, quanto à sua origem e às concepções empregadas em seu desenvolvimento na vida em sociedade. Os documentos que conceituam e normatizam a higiene em seus procedimentos também compuseram essa perspectiva histórica, como o *Codex alimentarius* higiene dos alimentos textos básica, assim como as normativas nacionais sobre segurança dos alimentos e, mais especificamente, o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

Sendo assim, com o método materialista histórico-dialético buscamos apresentar, neste estudo, elementos da realidade material da formação profissional dos manipuladores de

alimentos da área da gastronomia e das transformações históricas com base na dialética, isto é, por meio dos processos históricos constitutivos da formação e das contradições entre as normatizações da formação (teoria) e o seu desenvolvimento (prática). Para isso, abrangemos a história que fundamenta as categorias que compõem o referencial teórico deste estudo (capítulo 1), o estado da arte das modalidades de formação de manipuladores de alimentos na área da gastronomia e a relação dessa formação com a saúde pública (capítulo 2), o estudo empírico da formação profissional técnica em cozinha (capítulo 3) e, por fim, a discussão da realidade material da formação profissional a partir dos resultados do estudo empírico (capítulo 4).

Cabe explicar brevemente que, com a lógica dialética, supera-se a oposição entre indução e dedução, integrando-as em um método do conhecimento científico. Nesse aspecto, o conhecimento compreende dois movimentos, em que se parte do elemento empírico, quando o objeto é capturado sem se ter a clareza do modo como está constituído, ou seja, aparece como um problema a ser resolvido, e, dessa representação, se chega às determinações mais simples, pelas mediações das análises. Ao se alcançar essa fase, faz-se necessário percorrer o caminho inverso, em que se caracteriza o segundo movimento. Por meio da mediação da síntese, indo de novo ao objeto, se tem clareza do que Marx (1973 *apud* SAVIANI, 2015) definiu como uma rica totalidade de determinações e de relações numerosas. Em outras palavras, o processo de conhecimento é, ao mesmo tempo, indutivo-dedutivo, analítico-sintético, abstrato-concreto, lógico-histórico, superando, assim, a polêmica dedutivismo *versus* indutivismo, que deixa então de ter sentido (SAVIANI, 2015).

4.2 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.2.1 Aspectos do resultado da análise da proposta curricular e das abordagens metodológicas empregadas no curso de formação relacionadas às boas práticas: componentes curriculares Higiene e Segurança dos Alimentos e Legislação Sanitária

A análise da proposta curricular e das abordagens metodológicas da formação dos manipuladores de alimentos teve como perspectiva estudar a organização do currículo e o modo com que ele é desenvolvido naquela formação.

O componente curricular Higiene e Segurança dos Alimentos, assim como Legislação Sanitária, têm o objetivo de fornecer elementos para desenvolver uma prática profissional afeita às boas práticas na fabricação de alimentos. Essas boas práticas podem ser compreendidas como os procedimentos que devem ser adotados a fim de se garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade na produção dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2004). Em outras palavras, são procedimentos de higiene que devem ser seguidos pelos manipuladores de alimentos durante toda a cadeia de preparo desses alimentos, da sua escolha e compra à sua venda para o consumidor.

Tomamos como base esse aspecto das boas práticas e as dimensões que compõem o trabalho como princípio educativo, em que a organização curricular não deve estar fundamentada somente nas exigências do mercado de trabalho. Sendo assim, o resultado dessa etapa indicou que a distribuição da carga horária do curso de formação de manipuladores de alimentos, de acordo com a natureza dos componentes curriculares, tem 920 horas (56%) destinadas aos componentes do mundo do trabalho; 320 horas (19%), aos componentes do núcleo comum; 240 horas (15%), aos componentes de gestão; e 160 horas (10%), aos componentes da saúde. Tal distribuição mostra que os componentes curriculares relacionados ao mundo do trabalho compreendem mais da metade da carga horária do curso de formação.

Privilegiar componentes curriculares do mundo do trabalho é uma característica presente no currículo da formação pautada no modelo das competências. Segundo Deluiz (2001), esse modelo credita importância não à aquisição de saberes disciplinares ou técnico-profissionais e sim de conhecimentos e habilidades que devem ser utilizados na prática profissional e de forma imediata, o que quer dizer “[...] instrumentalizar o trabalhador para atender às necessidades do processo de racionalização do sistema produtivo” (DELUIZ, 2001, p. 2). Para Ramos (2009, p. 301), a pedagogia desse modelo, no ensino técnico e profissionalizante, “[...] é resultante de um conjunto de fatores que expressam o comprometimento dessa modalidade de ensino com o processo de acumulação capitalista”, o que, por sua vez, fomenta a desapropriação do conhecimento do trabalhador pois, para a autora, deseja-se que os gestores, professores e estudantes não mantenham a mesma relação com o saber quanto aqueles professores de disciplinas academicamente constituídas, fazendo com que, dessa forma, “[...] a validade dos conhecimentos transmitidos seja aprovada por sua aplicabilidade ao exercício de atividades na produção de bens materiais ou de serviços” (RAMOS, 2009, p. 301).

O resultado da análise do componente curricular Higiene e Segurança de Alimentos aponta que o desenvolvimento dos seus conteúdos somente na primeira etapa da formação e em um único componente curricular não contribui com o aprofundamento necessário para a consolidação das informações e práticas de trabalho que cada conteúdo requer. Logo, também não contemplaria uma formação pautada no trabalho como princípio educativo, uma vez que promoveria o aprendizado de noções acerca de cada assunto proposto e não de conhecimentos que se aproximem do fornecimento de uma perspectiva crítico-social, científica ou cultural sobre os assuntos abrangidos.

Na perspectiva do trabalho como princípio educativo, com base em Gramsci (2004), propõe-se desenvolver as habilidades do ser humano e não, especificamente, as suas habilidades para o mundo do trabalho, em busca da superação da dicotomia de trabalho manual para os pobres e desvalidos e trabalho intelectual para a classe dominante. Sendo assim, outro elemento que precisa ser considerado é ponderado nos estudos de Ramos (2016), que consiste em se dizer que o currículo não é um elemento neutro. Segundo a autora, a seleção dos conteúdos e métodos empregados no currículo da formação da classe trabalhadora está sob a hegemonia das ideias da classe dominante, ou seja, está permeada pelas contradições de classe.

Sendo assim, ratificamos a importância dos componentes curriculares que versam sobre a saúde e o processo saúde-doença na formação dos manipuladores de alimentos e sugerimos a ampliação de sua carga horária. Esses componentes deveriam ser organizados de maneira que pudessem ser ministrados em todas as três etapas que compõem a qualificação profissional, pois, no caso do curso estudado, a terceira etapa, que contribui para a consolidação das duas etapas anteriores, não possui nenhum componente curricular que aborde os conteúdos e procedimentos de boas práticas. Dessa forma, esses conteúdos ficam restritos aos componentes curriculares que possuem atividades práticas em laboratório, ou seja, aos componentes profissionalizantes e, nesse caso, a referência dos procedimentos de boas práticas fica vinculada à consciência sanitária que o docente possui, quanto à prática profissional do manipulador de alimentos e à sua relação com a saúde pública.

4.2.2 Dimensões do resultado da análise do perfil formativo dos professores das disciplinas tecnológicas do curso técnico em Cozinha

O resultado da análise do perfil formativo dos professores contribuiu para apontar as dimensões da formação teórica do corpo docente da área técnica do curso, assim como ajudou

a compreender o cenário que compõe a formação técnica em Cozinha. A representação desse perfil mostra que os professores que atuam ministrando aulas nas disciplinas profissionalizantes possuem formação que integram o universo que compreende a formação estudada (eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer), em que as modalidades de formação de bacharel e tecnólogo formam a base teórica desses professores. Nota-se que, pelo tempo de formação informado pelos professores, aquela ocorreu há mais de 17 anos, ou seja, entre o final da década de 1990 e o início dos anos 2000, quando não havia grandes impactos nesse cenário formativo, pois a reta que apresenta a expansão dessa formação é pouco expressiva, conforme apresentado no Gráfico 3 de expansão da graduação em Gastronomia no Brasil (2000-2020). Porém, já era possível observar uma desproporção entre as modalidades bacharel e tecnólogo, em que a modalidade tecnólogo manteve a maior expansão entre elas.

Com base no Gráfico 3, da expansão da graduação em Gastronomia no Brasil (2000-2020), foi a partir da segunda década desse período (2011-2020) que ocorreu a maior expressão do crescimento da formação na área, em que os cursos tecnólogos em instituições privadas tiveram o aumento percentual de 328% e, em instituições públicas, de 180%, enquanto na modalidade bacharelado o aumento percentual foi de 166% nas instituições privadas e de 150% nas públicas.

Outras dimensões que consideramos importantes foram o tempo de experiência na formação profissional e os treinamentos ou cursos de atualização sobre as boas práticas realizados depois da formação. Quanto ao tempo de experiência, a maioria dos professores relatou possuir mais de dez anos (três registros) de atuação em disciplinas como Cozinha Asiática, História da Gastronomia, Preparo Prévio, Cozinha Brasileira, Confeitaria e Panificação, *Drinks*, Cozinha Mediterrânea, Cozinha Italiana, Cozinha Francesa e Artes Culinárias I e II, que estão relacionadas com o mundo do trabalho e as boas práticas são em parte base dessas aulas. E, quanto aos treinamentos e atualizações, numa perspectiva de reorientação das práticas profissionais após a formação, 25% dos professores sinalizaram ter participado de três cursos (um registro), 25% relataram ter feito um curso (um registro), 25% não especificaram o quantitativo de cursos realizados, mas assinalaram que foram vários (um registro) e 25% sinalizaram que fizeram dois cursos (um registro).

Esses elementos apontam para possíveis fragilidades quanto aos procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos, pois os professores são formados há mais de 17 anos, têm experiência profissional em disciplinas relacionadas ao mundo do trabalho, em que a perspectiva da saúde fica em segundo plano, e possuem pouca participação em cursos que reorientem sua prática de trabalho. Se considerássemos um cenário ‘otimista’ para todos os

professores de 17 anos de formação e três cursos de atualização em boas práticas, teríamos uma estimativa de que a cada cinco anos e meio o professor participou de um curso, o que não foi o caso.

Segundo a RDC nº 216/2004, o manipulador de alimentos pode ser compreendido como qualquer pessoa do serviço de alimentação que entre em contato de forma direta ou indireta com o alimento. A norma também prevê que haja um programa de capacitação dos manipuladores com carga horária, conteúdo programático e frequência determinados. O Food Safety Brazil (2016) considera que esse treinamento possui máxima relevância para a segurança dos alimentos em todas as etapas da sua produção.

Com base nisso e frente aos apontamentos que surgiram como resultado, da análise do perfil formativo dos professores, podemos levantar alguns questionamentos para reflexão: os professores que atuam formando manipuladores de alimentos não são manipuladores? Não deveria existir uma periodicidade de atualização, uma vez que trabalham com a prática profissional? Essas são questões importantes e que devem ser consideradas, uma vez que este estudo apresenta as concepções da formação profissional de manipuladores de alimentos da área da gastronomia que apontam para uma formação atrelada às competências e suas implicações.

Essa discussão suscita elementos que ratificamos anteriormente no resultado da análise da proposta curricular e das abordagens metodológicas do curso técnico, em que os componentes curriculares que versam sobre as boas práticas na manipulação de alimentos devem ser ofertados em todas as etapas da formação. Quando isso não ocorre, conforme apresentado neste estudo, a referência dos procedimentos de boas práticas fica vinculada, apenas, à consciência sanitária que o docente possui, quanto à prática profissional do manipulador de alimentos e à sua relação com a saúde pública. Nesse caso, quanto menor a consciência sanitária do professor, mais comprometida fica a formação dos manipuladores de alimentos na perspectiva do cuidado com a saúde pública.

4.2.3 Significação teórico-prática das boas práticas na qualificação profissional, segundo os princípios da saúde pública

O resultado da análise da investigação e da significação teórico-prática das boas práticas na qualificação profissional, segundo os princípios da saúde pública, conforme compreendida pelos professores, consistiu em buscar elementos que apontassem a maneira como eles assimilam e efetivam na prática os procedimentos de boas práticas na manipulação

de alimentos e os relacionam com a saúde pública. Por meio da contagem frequencial das UR por CO, foi possível identificar os temas propostos para essa investigação que tiveram mais relevância para os professores, mediante a frequência de aparição dessas UR.

Em vista disso, os resultados apontaram que as CO que tiveram mais importância, de acordo com a sua frequência de aparição, representaram mais de 20% do total das UR da categoria, sendo elas: *relação entre as práticas de higiene e as aulas; preocupação com a atuação em face das boas práticas; trabalho do manipulador de alimentos; risco de contaminação; influências dos programas televisivos com a presença de chefs; resistência dos alunos às práticas de higiene; aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte.*

Essas CO estavam relacionadas aos objetivos de: compreender como os professores relacionavam os conceitos e práticas da higiene e segurança dos alimentos com as aulas por eles ministradas; identificar quais eram as principais preocupações que possuíam com a sua prática docente; identificar como eles conceituavam o trabalho do manipulador de alimentos ou mesmo se eles se consideravam como tais; identificar o que consideravam como risco de contaminação no ambiente de trabalho; confirmar ou infirmar a hipótese levantada acerca dos possíveis impactos, para a prática profissional, dos programas televisivos com a presença de *chefs* de cozinha; identificar possíveis dificuldades encontradas nas aulas sobre boas práticas que eventualmente tenham ministrado; e apontar o grau de aprofundamento dos professores acerca dos conhecimentos de boas práticas que possuíam.

Nessa lógica, as CO que tiveram a frequência de aparição da UR abaixo de 20% foram: *disciplina que tratasse sobre a segurança dos alimentos, na formação; importância da formação do manipulador de alimentos; relação da prática profissional com a saúde pública; importância de uma formação consciente e geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública; RDC nº 216/2004 e as boas práticas de fabricação; diferença no produto entregue ao consumidor e conhecimento de se outros profissionais da área técnica de gastronomia têm a mesma preocupação com a higiene e se isso ocorre coletivamente, no todo.*

Essas CO estavam relacionadas ao objetivo de investigar se os profissionais, em seus cursos de formação, frequentaram aulas de disciplinas que tratassem, de alguma forma, sobre a segurança dos alimentos; averiguar a importância dada, nesses cursos, à formação dos manipuladores de alimentos; perceber a visão que os professores possuíam quanto à relação da prática do trabalho do manipulador de alimentos com a saúde pública; investigar a sua compreensão da legislação sanitária; apontar elementos que diferenciem os produtos

manipulados por aqueles profissionais com e por aqueles sem formação que abranja as boas práticas; identificar o ponto de vista dos professores sobre a formação do manipulador de alimentos ser feita de forma consciente e geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública; e compreender seu ponto de vista sobre a prática profissional dos colegas de profissão e a relação deles com as boas práticas.

Com base nas respostas, podemos identificar que as CO que possuíram as maiores frequências, na UR, foram as que abarcavam questões mais objetivas e se relacionavam com a prática profissional dos professores. Em contraponto, aquelas que tiveram frequências da UR abaixo de 20% foram as categorias que contemplavam dimensões de respostas mais subjetivas, ou seja, que necessitavam de perspectivas mais amplas sobre a saúde pública.

Essa forma de distribuição das respostas dos professores pode ser a representação do que Ramos (2009) sinalizou, anteriormente, sobre o saber em face da perspectiva de uma pedagogia das competências, considerando que esse modelo faz parte das políticas de educação desde a década de 1990 e a formação dos profissionais pesquisados contempla esse período. Nesse modelo, para a autora, a validade dos conhecimentos está na sua aplicabilidade no exercício profissional e não na sua importância como saber academicamente constituído. Com base nisso, podemos inferir que os conhecimentos dos professores das disciplinas profissionalizantes, aquelas vinculadas ao mundo do trabalho, sobre a relação do processo saúde-doença com a manipulação dos alimentos, sob a perspectiva da saúde pública, não possuem a mesma equivalência dos conhecimentos dos professores das disciplinas de boas práticas e correlatas.

E, baseados nos resultados da pesquisa empírica e por meio da classificação das CO, podemos inferir sobre os indicadores da análise. Os indicadores consistem em saber como os profissionais de ensino assimilam a relação entre a prática profissional dos manipuladores de alimentos e a saúde pública; suas concepções sobre as aulas de higiene e segurança de alimentos; as percepções que possuem quanto à importância da formação dos manipuladores de alimentos para a saúde pública; e suas perspectivas relativas ao universo profissional da gastronomia e das boas práticas.

As CO que refletiram a visão dos professores sobre a prática profissional e sua interface com a saúde pública; como eles concebem o risco de contaminação; como definem a norma RDC nº 216/2004 e as boas práticas de fabricação, bem como o papel dos manipuladores de alimentos indicaram como os profissionais de ensino assimilam a relação entre a prática profissional dos manipuladores de alimentos e a saúde pública. Por esse indicador, podemos inferir que não são todos os profissionais do curso técnico em Cozinha

que possuem clareza da relação entre a prática dos manipuladores de alimentos e a saúde pública, dadas as suas respostas à entrevista. Alguns professores, mesmo que de forma parcial, conseguiram fazer essa relação entre a legislação sanitária e o processo saúde-doença; outros, não.

A categoria que teve o objetivo de mostrar como os professores percebiam a *relação da prática profissional com a saúde pública* indicou que os entrevistados não consideraram em suas respostas elementos relacionados à saúde ou ao processo saúde-doença, por exemplo. A relação feita foi acerca do *respeitar o alimento*. Na categoria *RDC nº 216/2004 e as boas práticas de fabricação*, alguns professores citaram procedimentos que compõem aquela resolução na expectativa de mostrar conhecimento sobre ela, depois de terem afirmado não saber do que se tratava; e outros conseguiram delinear uma definição que se aproxima da real: “[Professores P e A –] [A norma é uma] Ferramenta de apoio para todas as pessoas que manipulam alimento.” (informação verbal).

Com efeito, a RDC nº 216/2004 trata-se da principal lei sanitária que visa à garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a relaciona com as práticas profissionais dos manipuladores de alimentos, por meio da prescrição do que seriam as boas práticas de fabricação dos alimentos: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de se garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade da produção dos alimentos com a legislação sanitária, obrigatórios a todos os serviços de alimentação (BRASIL, 2004). Isto é, as boas práticas tratam-se de um conjunto de regras importantes para se preservar a saúde dos consumidores e que se aplicam aos estabelecimentos em que se manipulam, se preparam, se distribuem e se comercializam alimentos – todos, portanto, com atuação do manipulador de alimentos. Nesse sentido, por se tratar o curso técnico em Cozinha de um curso de formação de manipuladores de alimentos, esperava-se que os profissionais de ensino ali lotados tivessem mais conhecimento sobre a resolução, dada a sua importância para a prática profissional em questão.

As categorias que tiveram as maiores convergências de respostas foram *risco de contaminação* e *trabalho do manipulador de alimentos*. Em *risco de contaminação*, os professores entrevistados relacionaram a ação de manipular o alimento, o próprio ambiente de trabalho e a contaminação cruzada como elementos agregadores de risco de contaminação, na produção de alimentos. Apesar de não ter sido citado explicitamente nenhum tipo de perigo (químico, físico ou biológico), por nenhum dos entrevistados, alguns aspectos do perigo biológico puderam ser observados. A fala de um dos professores também fornece elementos para essa compreensão:

[Professor A –] As pessoas acham que uma coisa estragada é [identificada] só pelo cheiro ruim e, geralmente, não é [assim]. [O alimento] Estraga porque as **bactérias** vão passando, a **temperatura não está adequada...** [Em] Uma temperatura muito alta, **as bactérias continuam proliferando e as toxinas** vão ficar naquele alimento, **você utilizando ele rapidamente ou não**. Então, **ele**[, o alimento,] **tem que estar acondicionado de uma forma adequada, mesmo, para você usar depois**. (Informação verbal, grifos nossos).

Segundo Assis (2013), na produção de alimentos, diferentes fatores podem representar risco à qualidade do produto e à saúde do consumidor, entre eles o perigo físico (presença, no alimento, de materiais como madeira, vidro etc.), o perigo químico (contaminação do alimento por pesticidas, produtos de limpeza etc.) e o perigo biológico (contaminação do alimento por bactérias, parasitos etc.). Contudo, resta caracterizado que os agentes biológicos ocupam lugar de destaque nesses riscos à qualidade do produto alimentício, dada a sua capacidade de multiplicação e a sua resistência, pois, em contato com alimentos, eles são responsáveis pelas DVA. Eles permeiam diversos ambientes – inclusive, áreas de preparo, manipulação de alimentos e matérias-primas, conforme explicitado pelos professores entrevistados.

Segundo Castro *et al.* (2013), baseados em Gomes (2007), os alimentos, para serem considerados seguros, devem estar isentos de riscos físicos, químicos e biológicos e apresentar ausência ou tolerância de microrganismos patogênicos, condições que caracterizam os padrões sanitários adequados, além de exibirem peculiaridades nutricionais próprias do alimento, bem como as suas características sensoriais desejáveis.

Na CO *trabalho do manipulador de alimentos*, alguns professores consideraram que manipulador é aquele que sabe o que está manipulando, ou seja, que deve saber usar o alimento e também ter respeito por ele. Apesar de todos os profissionais se considerarem manipuladores de alimentos, foram os professores P e A que apresentaram uma maior compreensão do que representa manipular alimentos, pois relacionaram a prática profissional com a legislação e com a saúde do consumidor, com as seguintes falas:

[Professor P –] Um manipulador de alimento não é, simplesmente, aquela pessoa que vai e manipula o alimento. Ele tem que saber, pelo menos, a base da legislação da RDC, para que possa colocar [essa base] em prática. Então, todo manipulador de alimento não somente manipula, mas ele também [deve] saber o que está sendo manipulado e quais são as bases dessa manipulação, quais são as regras para você manipular em cima [*sic*] da higiene do produto e do pessoal. (Informação verbal).

[Professor A –] Qualquer pessoa que trabalhe no ramo da gastronomia é um manipulador de alimentos, porque você está lidando, o tempo inteiro, com a saúde do próximo. (Informação verbal).

Pode ser considerado manipulador de alimentos qualquer pessoa do serviço de alimentação que entre em contato, de forma direta ou indireta, com alimentos (BRASIL, 2004). A importância desse profissional consiste em ele estar presente em todas as etapas da cadeia produtiva da alimentação e poder interferir no resultado final dos alimentos, sobretudo no setor de serviço de alimentação (ASSIS, 2013). E, nessa perspectiva, os manipuladores de alimentos devem trabalhar em consonância com a legislação sanitária preconizada pela ANVISA e pelo Ministério da Saúde.

As CO em que buscamos identificar as disciplinas que tratassem sobre a segurança dos alimentos na formação dos professores, sobre como eles relacionam as práticas de higiene e as suas aulas, as possíveis resistências dos alunos às práticas de higiene e se já tinham ministrado aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com material de suporte indicaram as concepções dos professores sobre as aulas de higiene e segurança de alimentos. Nesse indicador, podemos inferir que os professores apresentaram elementos que se aproximaram mais das perspectivas esperadas para o profissional da área técnica da formação, se comparado ao indicador anterior, pois citaram e relacionaram aspectos práticos de suas aulas que consideravam ligados à higiene e segurança dos alimentos, em suas respostas. Tal fato pode estar associado, também, à experiência que tiveram ao ministrarem aulas sobre essa temática.

Das categorias que compuseram esse indicador, destaca-se *relação entre as práticas de higiene e as aulas*. Os professores citaram como elementos dessa relação a uniformização dos alunos, a sua higiene pessoal, a higienização da sua bancada de trabalho e a adoção de comportamentos como não falar perto do alimento, não se coçar, não manipular os alimentos com a unha suja ou grande, além da necessidade de uso de cobertura na cabeça, como práticas de higiene exigidas em suas aulas.

Os elementos que os professores mencionaram consistem em diretrizes que compõem a RDC nº 216/2004. Podemos dizer que o sistema básico de requisitos sanitários das boas práticas de fabricação de alimentos compreende a infraestrutura, o fluxo de operações, a higiene geral, a saúde e a higiene dos manipuladores, a boa qualidade da água, o controle de pragas e resíduos e o critério de controle de contaminantes durante o preparo e/ou comercialização de alimentos. Para Assis (2013), a higienização de instalações, equipamentos e móveis, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a higienização do reservatório de água e a higiene e saúde dos manipuladores são tão imprescindíveis às boas práticas que foram regulamentadas como procedimentos operacionais padronizados (POP), que são a

descrição detalhada de todas as operações necessárias para a realização de tarefas no campo da alimentação.

Conforme os professores assinalaram, algumas atitudes geram contaminação dos alimentos e não devem ser permitidas em sua manipulação, como por exemplo falar, cantar, tossir, assobiar ou espirrar sobre os alimentos, mascar chicletes, balas, palitos, degustar alimentos com as mãos, fumar, cuspir, manipular equipamentos e utensílios sujos ou que tenham caído no chão, enxugar o suor, entre outras (ASSIS, 2013). Segundo Assis (2013), os manipuladores de alimentos podem ser grandes responsáveis pela contaminação dos alimentos porque a pele do ser humano contém microbiota específica, ou seja, não é estéril (livre de microrganismos).

Na categoria em que buscamos identificar a *disciplina que tratasse sobre a segurança dos alimentos, na formação*, apontou-se que Nutrição foi a principal disciplina responsável por desenvolver os conteúdos que versam sobre segurança dos alimentos, na formação dos professores entrevistados. Nessa mesma perspectiva, de compreender a relação que os profissionais possuíam com os conteúdos teóricos da higiene e segurança dos alimentos, a CO que tinha esse objetivo, *aulas sobre higiene e segurança dos alimentos com uso de material de suporte*, indicou que a maioria dos professores ministraram aulas sobre esse tema e que receberam material de suporte como ementa, por exemplo. Mas, por outro lado, os professores relataram que, mesmo com o material recebido, tiveram que pesquisar mais para que pudessem se aprimorar sobre o conteúdo, devido à dificuldade encontrada. Essa informação fica evidenciada nas seguintes falas dos professores:

[Professor A –] Encontrei uma certa dificuldade porque eu não tenho formação em Nutrição, por exemplo. Então, o que eu aprendi foi na Faculdade de Gastronomia e depois trabalhando como professor. (Informação verbal).

[Professor P –] A nossa área é uma área mais voltada para produção, [por isso que deixamos, assim, às vezes, [outros assuntos] à mercê, por falta de experiência, e nós contamos, também, com um professo ou uma professora que tenha já essa vivência [para nos orientar]. (Informação verbal).

Com base nessa experiência, a categoria *resistência dos alunos às práticas de higiene* mostrou que, ao ministrarem aulas com temática relacionada à higiene e segurança dos alimentos, os professores também perceberam a resistência dos alunos a essa temática. Segundo o Professor P: “Temos essa dificuldade de colocar na cabeça desses alunos que *reality show* é uma coisa e realidade é outra” (informação verbal), o que aponta que influências externas acabam corroborando com a resistência dos alunos.

As CO que apontaram a importância de uma formação consciente e geradora de responsabilidades sobre a higiene e a segurança dos alimentos, na perspectiva dos professores, e se eles consideravam relevante que o manipulador de alimentos tivesse uma boa formação e o entendimento deles sobre a diferença no produto entregue ao consumidor quando o manipulador possui formação indicaram as percepções dos professores quanto à importância da formação dos manipuladores de alimentos para a saúde pública. As categorias que integraram esse indicador foram as que apresentaram a maior divergência entre as respostas e isso possivelmente pode ser reflexo da dimensão mais subjetiva das questões, em que se fazia necessária uma compreensão mais ampla de saúde pública. Mas, de forma geral, conseguimos identificar, na fala dos professores, que a formação é um elemento importante na manipulação dos alimentos, apesar de eles não conseguirem explicitar de forma objetiva as diferenças que os produtos apresentariam quando manipulados por profissionais qualificados, como pudemos observar em suas falas.

Na CO que visava compreender a *importância de uma formação consciente, geradora de responsabilidade sobre a higiene e a segurança dos alimentos e a saúde pública*, de um modo geral os professores consideraram que uma formação com essa perspectiva é muito importante, conforme pode ser observado nestas falas:

[Professor A –] [Os temas segurança e higiene dos alimentos] São coisas muito importantes e têm uma relação direta com a saúde pública, no meu entendimento, porque, se você vai alimentar pessoas, as pessoas têm que sair bem, não só bem alimentadas, como bem de saúde. (Informação verbal).

[Professor S –] Ele [o manipulador de alimentos] não está lavando a mão porque a mão dele tem que estar limpa, ele tem que lavar a mão porque a mão dele tem que estar em condições de higiene para produzir o alimento. (Informação verbal).

Mas, os mesmos professores também forneceram elementos para reflexão, em suas falas, quanto à prática profissional na perspectiva apresentada na categoria:

[Professor A –] Às vezes, na área da gastronomia, [a gente] acaba esquecendo um pouco esses detalhes que não são tão detalhes assim. (Informação verbal).

[Professor S –] Acho que a maior dificuldade, hoje, do professor, do instrutor, para passar aquilo [a importância da questão da segurança e higiene dos alimentos] para quem [o] está aprendendo é fazer com que aquilo entre na cabeça e fazer com que ele [o aluno e futuro profissional] multiplique aquilo, como uma coisa benéfica para ele e para o público, no caso, a saúde pública. (Informação verbal).

Sendo assim, na CO em que buscávamos saber a opinião dos professores sobre a *importância da formação do manipulador de alimentos*, de forma geral os professores mostraram acreditar que faz muita diferença ter uma boa formação e alguns relacionaram essa

importância ao conhecimento e ao cumprimento da legislação sanitária. Podemos observar isso de forma explícita nas seguintes falas:

[Professor A –] Dando aula no curso técnico de Gastronomia, a gente está ensinando muita coisa, também na parte de higiene, na parte de como eles [os alunos] devem se comportar, usar o uniforme, a limpeza, tudo isso e eles mudam muito. Se eles continuassem, na verdade, fazendo o que faziam antes, sem ter nenhum cuidado com as doenças, [...] as intoxicações por bactérias e tudo mais, seria um perigo [...]. A gente consegue evitar muitos problemas futuros dando a eles uma noção de comportamento, higiene e tudo mais. (Informação verbal).

A qualidade de um produto alimentício não é só pelo sabor gostoso. Ele tem que estar protegido pelas boas práticas de manipulação. (Informação verbal).
 [Professor P –] Hoje, o mercado não quer apenas uma pessoa que bate o martelo. Ele quer um profissional que tenha uma visão do todo, porque um aluno hoje de gastronomia, mais a parte de alimentação, ele precisa de informações como um todo. Então, ele tem que ter uma base. (Informação verbal).

Com isso, a categoria operacional *diferença no produto entregue ao consumidor*, a partir dessa perspectiva da formação, teve o objetivo de identificar na fala dos professores, de maneira explícita, características que o produto manipulado por pessoas qualificadas teriam. Mas, como dissemos anteriormente, as falas a esse respeito foram muito divergentes. Podemos resumir as percepções desenvolvidas pelos professores na seguinte fala do Professor S: “O objetivo fim [*sic*] é esse: melhor representação de quem está fazendo certo é o produto final” (informação verbal).

Nesse aspecto, considerando os estudos de Tancredi e Marins (2014), baseadas em Sinell (1981), para os quais a higiene está pautada na necessidade de garantir a inocuidade sanitária por meio da diminuição ou exclusão das influências que possam prejudicar a qualidade dos alimentos, e as boas práticas de fabricação dos alimentos seriam práticas de higiene que devem ser seguidas pelos manipuladores durante toda a cadeia de preparo dos alimentos, desde a sua escolha e compra até a sua venda para o consumidor, podemos dizer que a principal diferença do produto produzido por profissionais qualificados é a menor probabilidade de ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

As CO que tiveram como característica identificar as preocupações dos professores na hora de atuar com as boas práticas, as possíveis influências dos programas televisivos com a presença de *chefs* na formação dos alunos e a percepção deles sobre o trabalho de outros profissionais da área técnica de gastronomia em relação à higiene indicaram as suas perspectivas quanto ao universo profissional da gastronomia em face das boas práticas. Nesse indicador, com base nas respostas dos professores, podemos inferir que, apesar de eles

considerarem as boas práticas como procedimentos importantes para a manipulação dos alimentos, eles reconheceram que, para os profissionais da área da gastronomia, elas não são muito presentes. Para eles, as boas práticas na manipulação dos alimentos tratam-se de uma ‘postura’ mais vinculada às experiências profissionais ou formações pregressas do que a um fundamento a ser contemplado na formação na área da gastronomia. Nessa lógica, os programas televisivos com a presença de *chefs* de cozinha refletem esse cenário.

Na CO em que buscamos identificar, dos professores, seu *conhecimento de se outros profissionais da área técnica de gastronomia têm a mesma preocupação com a higiene e se isso ocorre coletivamente, no todo*, as respostas foram divergentes, mas dão conta de apontar que a preocupação com a higiene é uma postura em geral individual, que pode estar atrelada a experiências anteriores ou a formações pessoais, ou seja, que para eles não são todos os profissionais da área técnica da gastronomia que a possuem. Algumas falas refletem essa ideia:

[Professor A –] Os professores que são mais voltados para a área prática, de, simplesmente, fazer as receitas, as fichas técnicas, o pessoal que é mais da gastronomia, em si, sem ter essa coisa da aula teórica e tal, aí varia um pouco de [*sic*] qual foi o estudo deles, como eles encaram essa coisa da cozinha em relação à segurança alimentar. (Informação verbal).
É de enlouquecer quando a gente vê [as práticas de higiene] na TV, nas novelas, ou mesmo nesses programas que têm *reality* que têm tanto no Brasil, tanto no mundo. As pessoas não usam uma proteção adequada, estão sempre com os cabelos soltos. O cabelo nem está preso, muitas vezes. Cabelo solto, unhas pintadas, [as pessoas que cozinham] usam adereços: brincos, anéis, e essa parte toda passa despercebida e isso é muito importante. Inclusive, essa novela que está tendo agora, todo mundo na área de produção entra sem touca, sem nada. Isso é inconcebível numa área de produção de verdade e isso tudo pode gerar consequências muito ruins. (Informação verbal).

Na categoria que representou a *preocupação com a atuação em face das boas práticas*, os professores apontaram que são pouquíssimos os profissionais que se preocupam com esse sistema (boas práticas), e consideraram que os professores da área técnica podem não ser especialistas no assunto, mas têm que ser conhecedores do processo e que, dependendo da sua experiência profissional, eles vão ser mais engajados na higiene alimentar. Algumas falas refletem essa perspectiva, tais como:

[Professor P –] Pouquíssimos profissionais – pelo menos, eu digo, dentro da minha formação, do meu convívio –, pouquíssimos profissionais [...] se preocupam com esse sistema [boas práticas]. Muitos deixam a desejar [a esse respeito], porque acham que não é a formação deles, [...] mas, se você é um trabalhador da área de alimentação, é uma obrigação sua saber [sobre o assunto]. (Informação verbal).
Se um profissional deixa, simplesmente, a desejar [n]essa parte que é fundamental, ele está fadado a ficar no meio do caminho na sua formação e

formando profissionais, futuros profissionais inadequadamente. (Informação verbal).

Por fim, na categoria que visava identificar, junto aos professores, possíveis *influências dos programas televisivos com a presença de chefs*, na formação dos manipuladores, indicou-se a concordância de todos os profissionais sobre o tema. Eles são contra esse tipo de programa televisivo de *chef* de cozinha, pois acreditam que são péssimas influências para os alunos, porque tais programas não mostram a realidade da profissão. Suas falas apresentam argumentos que justificam a existência de tais influências negativas, como podemos ver em:

[Professor S –] Por que no de cozinheiro tem que ter torneio para ser o *master*, o *gold*, o doma de ouro, ser a Estátua da Liberdade de ouro da cozinha? Por que tem que ter isso? Aí você acaba envolvendo outros valores. [...] Entram os valores comerciais, os patrocínios, os valores financeiros, os valores de ego, os valores de *marketing*. Entra um monte de valores que desvirtua os valores que deveriam ser passados. O processo de higiene num programa desse é zero. Nenhum, zero. Se [...] qualquer emissora que passa um programa desse tivesse mesmo a fiscalização da ANVISA, não teria o programa. Porque ele prega tudo que é errado ali, não prega nada que é certo. (Informação verbal).

Eu sou contra muitas das coisas que a televisão vem passando no *reality show*. Nós que atuamos nesse mercado, é muito difícil colocar na cabeça de um profissional que a higiene é importante, para o aluno, que é importante, e aí chega um programa de televisão em que o profissional, vamos dizer, aparece lá barbudo, aparece falando em cima da comida, aparece gritando. Esse não é o perfil que estamos colocando no mercado, hoje, e aí esse mesmo profissional sai da televisão e ele vai para um restaurante e aplica esse mesmo sistema. (Informação verbal).

A nossa mão de obra, ela segue aquilo que está sendo colocado. Quando ela vê um profissional desse, que aparece na televisão, usando aquelas coisas, todos aqueles processos que nós não utilizamos nas nossas [cozinhas] [...]... Um sistema que levou anos em questão de segundos é quebrado por esse sistema de *reality show*. (Informação verbal).

Nessa CO, os professores mencionaram elementos que precisam ser considerados, academicamente, frente às influências que eles possuem no cenário formativo dos manipuladores de alimentos. Nos programas comentados, os valores comerciais, de *marketing*, financeiros, entre outros, estão sendo privilegiadas em detrimento das boas práticas de fabricação de alimentos, ou seja, dos procedimentos que visam à qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sendo tais programas, assim, considerados pelos professores como um desserviço à formação profissional dos manipuladores de alimentos. Esse cenário aponta para uma visão mercadológica da alimentação, pois desconsidera o que é fundamental na produção de alimentos e para a saúde pública. Os aspectos apresentados pelos professores, de que os programas televisivos influenciam negativamente os alunos da

formação e contribuem para a resistência aos conteúdos sobre as boas práticas, confirmam a nossa hipótese frente às experiências vivenciadas na formação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A investigação das mediações que orientam a abordagem pedagógica e a assimilação dos conteúdos de boas práticas no curso técnico em Cozinha do CVC-CDD/FAETEC, objetivo geral do nosso estudo, apontou elementos que podem fragilizar a formação do manipulador de alimentos na perspectiva da saúde pública e a formação de uma consciência sanitária.

Alguns dos elementos que correspondem a esses aspectos dizem respeito à divisão da carga horária entre os componentes curriculares daquele curso de formação, que privilegia os componentes vinculados ao mundo do trabalho, em uma formação pautada nas competências; e à baixa participação dos professores em cursos de atualizações sobre as boas práticas, objetivando uma reorientação de suas práticas. Esses aspectos juntos podem se refletir diretamente na qualidade da formação profissional do manipulador de alimentos, pois, na perspectiva do curso técnico estudado, o componente curricular que versa sobre as boas práticas é ministrado na primeira etapa do curso, e o seu complemento, acerca da legislação a respeito, na segunda etapa. Isso nos indica que, quanto menor for a consciência sanitária do professor das disciplinas técnicas, mais comprometida poderá ficar a formação dos manipuladores de alimentos na perspectiva do cuidado com a saúde pública.

De certo modo, ao longo do estudo empírico pudemos inferir sobre os conhecimentos das boas práticas pelos profissionais, por meio dos indicadores observados. Sendo assim, podemos dizer que não são todos os professores do curso técnico em Cozinha que possuem clareza da relação entre a prática dos manipuladores de alimentos e a saúde pública; em compensação, eles conseguem apresentar elementos que se aproximam das perspectivas esperadas para a área técnica da formação, pois conseguiram citar e relacionaram aspectos práticos de suas aulas que consideram ligados à higiene e segurança dos alimentos.

Em geral, foi possível identificar, na fala dos professores, que a formação é um elemento importante na manipulação dos alimentos, apesar de não conseguirem explicitar de forma objetiva as diferenças que os produtos apresentariam quando manipulados por profissionais qualificados. E, apesar de considerarem as boas práticas como procedimentos importantes na manipulação dos alimentos, os professores entrevistados reconhecem que, para os profissionais da área da gastronomia, elas não são consideradas muito frequentes, sendo tratadas mais como uma ‘postura’, vinculada às experiências profissionais ou formações pgressas dos profissionais, do que como algo que fundamentaria a formação na área da

gastronomia. Nessa lógica, os programas televisivos com a presença de *chefs* de cozinha refletem esse cenário.

O estudo da formação profissional dos manipuladores de alimentos com uma perspectiva crítica possibilita uma nova abordagem, que busca diferenciá-la da formação que resulta de cursos e treinamentos desenvolvidos no próprio local de trabalho ou por sua demanda. Este estudo foi desenvolvido com uma perspectiva crítica dessa formação profissional, tendo o materialismo histórico-dialético como método científico.

Buscamos apresentar elementos da realidade material da formação profissional dos manipuladores de alimentos da área da gastronomia e das transformações históricas, com base numa proposta dialética. Para isso, abordamos a história que fundamentou as categorias do referencial teórico do estudo (capítulo 1); o estado da arte das modalidades de formação de manipuladores de alimentos na área da gastronomia e a relação dessa formação com a saúde pública (capítulo 2); o estudo empírico da formação profissional técnica em Cozinha (capítulo 3) e a discussão da realidade material da formação profissional a partir dos resultados do estudo empírico (capítulo 4).

Com isso, esperamos contribuir com elementos que proporcionem novas investigações científicas sobre tão oportuno tema, dado que o estudo da formação profissional dos manipuladores de alimentos numa perspectiva crítica é muito incipiente no cenário acadêmico, sendo esse fato considerado como um limite para este estudo, quanto à referência bibliográfica pesquisada. Outro aspecto foi o universo deste estudo, pois trata-se de um estudo de caso desenvolvido em instituição pública e que representa uma pequena fração das modalidades de formação da área da gastronomia, que se constituem hegemonicamente em instituições privadas.

Esse estudo de outras modalidades de ensino, em instituições privadas, poderia refletir outras implicações, mediações e alcançar proporções maiores se realizado, considerando-se a perspectiva mercadológica dos cursos; ou mesmo apresentar cenários bem distintos do que os que encontramos. No processo desta pesquisa, além dos aspectos objetivos a que desejávamos responder, houve revelados aspectos subjetivos que podem valer para reflexões futuras. No desenvolvimento das entrevistas foi muito perceptível que os professores que eram acadêmicos, ou seja, não tinham nenhuma ou tinham pouca experiência em serviço de alimentação, responderam às questões das entrevistas de forma mais alinhada à legislação, no tocante à federal RDC nº 216/2004.

Outro ponto que ascendeu em relevância neste estudo, por influenciar diretamente os estudantes da área da gastronomia, foi a importância dos programas televisivos com a

presença de *chefs* de cozinha. Esses programas trabalham com um imaginário irreal, que no entanto povoa o imaginário dos alunos de gastronomia, que, por sua vez, querem reproduzir os comportamentos assistidos naqueles programas nas aulas da sua formação profissional, gerando severos conflitos entre a prática idealizada por eles e a real, conforme, inclusive, preconizada pela ANVISA quanto aos cuidados a serem tomados em face da segurança e da higiene na manipulação dos alimentos. Naqueles programas, os valores comerciais, de *marketing*, financeiros, entre outros, são privilegiados em detrimento da observação das boas práticas de fabricação de alimentos, ou seja, dos procedimentos que visam à preservação da qualidade higiênico-sanitária do alimento, sendo assim considerados, pelos professores entrevistados, como um desserviço à formação profissional.

Esse cenário aponta para uma visão mercadológica da alimentação, que desconsidera o que é fundamental na produção de alimentos e para a saúde pública. Os aspectos apresentados pelos professores foram, afinal, de que os programas televisivos influenciam negativamente os alunos da formação em gastronomia e contribuem para que haja resistência deles aos conteúdos que versem sobre as boas práticas, confirmando a nossa hipótese frente às experiências vivenciadas na formação do curso técnico em Cozinha.

Em vista dos resultados apresentados neste estudo, as mediações que orientam a abordagem pedagógica e a assimilação dos conteúdos de boas práticas estão pautadas em muitos aspectos e igualmente podem fragilizar as técnicas que objetivam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e por conseguinte a formação da consciência sanitária do manipulador de alimentos. Por sua vez, elas também podem se refletir no âmbito social e econômico do trabalho de manipulação de alimentos, de diversas formas.

No âmbito social, na perspectiva da alimentação, pode ser impactado o direito do indivíduo a uma alimentação segura, do ponto de vista da inocuidade; na perspectiva da formação profissional, pode ocorrer a manutenção de uma formação simplória demais para o exercício do trabalho que envolve manipulação de alimentos, pois essa formação técnica não está ancorada em elementos que subsidie nos alunos o desenvolvimento de uma perspectiva crítico-social, científica e cultural de suas atividades, já que existe uma forte concepção da alimentação como mercadoria e não como aliada da saúde. E, como consequência disso, se apresenta a perspectiva da saúde, em que os resultados podem se refletir em surtos de doenças vinculadas a um mau cuidado dos alimentos. No âmbito econômico, pode haver impactos disso na perspectiva da saúde, do comércio, do turismo, além de desemprego e conflitos (numa concepção global).

Levando-se em conta o que foi observado, esperamos que este estudo colabore para fomentar uma perspectiva mais crítica da formação dos manipuladores de alimentos em quaisquer modalidades de ensino, mas, sobretudo, naquelas que primam pela área da gastronomia, dado o horizonte da realidade material da formação segundo apresentada neste estudo, em que se privilegia o capital em detrimento da saúde.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, Welker D. B. *et al.* **Avaliação do conhecimento de manipuladores de alimentos antes e depois de palestras educativas.** Revista Eletrônica de Extensão da URI ISSN 1809-1636. Vol.7, N.12: p.23-36, Maio/2011. Disponível em: < http://www.reitoria.uri.br/~vivencias/Numero_012/artigos/artigos_vivencias_12/n1202.pdf> Acesso em 15 Mar. 2019.
- ASSIS, Luciana. **Alimentos seguros. Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição.** 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2013. 376p.
- BARDIN, Laurence (1977). **ANÁLISE DE CONTEÚDO.** Tradução de Luís Antero Reta e Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições 70.
- BIGIO, Viviane. **GASTRONOMIA.** Disponível em: <https://www.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/gastronomia_44.html> Acesso em: 03 Jan. 2020.
- BRASIL Ministério da Educação. **E-MEC Sistema de regulação do ensino Superior Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados.** Disponível em: < <https://emec.mec.gov.br/emec/nova>> Acesso em 10 Fev. 2020.
- BRASIL. Ministério da Educação. **SISTEMA NACIONAL DE INFORMAÇÕES DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SISTEC. Escolas e Cursos Técnicos Regulares nos Sistemas de Ensino e Cadastradas no MEC.** Disponível em: < <https://sistec.mec.gov.br/consultapublicaunidadeensino>> Acesso em: 10 Fev. 2020.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **CARTILHA BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTOS.** Disponível em: < <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>> Acesso em: 30 Jan. 2020.
- BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Trajetória histórica da educação profissional no Brasil. In: Parecer CNE/CEB 16/99, sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnico de Nível Médio.** Disponível em < www.educacao.pr.gov.br/arquivos/File/pareceres/parecer161999.pdf> Acesso em: 10 Nov. 2019.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2017).** Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/novembro-2017-pdf/77451-cnct-3a-edicao-pdf-1/file>> Acesso em: 12 Fev. 2020.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos.** Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/catalogos-nacionais-de-cursos>> Acesso em: 15 Mar. 2020.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos.** Disponível em: < <http://portal.mec.gov.br/catalogos-nacionais-de-cursos>> Acesso em: 15 Mar 2020.
- BRASIL. Ministério da educação. **Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (2016).** Disponível em: < http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view

[=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192>](#)
Acesso em: 10 Fev. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. **Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.** Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cursos-da-ept/cursos-da-edu-cacao-profissional-tecnica-de-nivel-medio>> Acesso em: 20 Dez. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. **Cursos de Educação Profissional Tecnológica de Graduação e Pós-Graduação.** Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/component/content/article?id=68571:cursos-de-educacao-profissional-tecnologica-de-graduacao-e-pos-graduacao>> Acesso em: 20 Dez. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. **Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) ou Qualificação Profissional.** Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cursos-da-ept/formacao-inicial-e-continuada-ou-qualificacao-profissional>> Acesso em: 20 Dez. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. **Educação Profissional e Tecnológica (EPT).** Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/educacao-profissional-e-tecnologica-ept/apresentacao-ept>> Acesso em: 20 Dez. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. **LDB: Lei de diretrizes e bases da educação nacional.** – Brasília Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas, 2017. 58 p.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 6, de 20 de Setembro de 2012. Dispõe das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.** Disponível em <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=comdocman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192> Acesso em: 30 Out. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e dá outras providências.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil03/Leis/L9782.htm>> Acesso em: 31 Mar. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Biblioteca de Alimentos.** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/4967127/Biblioteca+de+Alimentos_Portal-nN+M6ML+rs.pdf/f69da615-cd56-44f0-850e-cd816221110d> Acesso em: 13 Mai. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 14 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para os Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/res_olu_%25c3%2587%25c3%2583o-rdc%2bn%2b216%2bde%2b15%2bde%2bsete+mbro%2bde%2b2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b> Acesso em: 20 Jul. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Institui o Sistema Único de Saúde.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8080.htm> Acesso em: 05 Nov. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1.052, de 8 de maio de 2007. Institui o Plano Diretor de Vigilância Sanitária – PDVISA.** Disponível em: < <http://www.ensp.fiocruz.br/portal-ensp/informe/site/materia/detalhe/5891> > Acesso em: 1 Abr. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1997. Institui o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.** Disponível em: < https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html > Acesso em: 7 Nov. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1428, de 26 de Novembro de 1993. Institui o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos.** Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html#:~:text=Estabelecer%20as%20orienta%C3%A7%C3%B5es%20necess%C3%A1rias%20que,prote%C3%A7%C3%A3o%20da%20sa%C3%BAde%20da%20popula%C3%A7%C3%A3o > Acesso em: 10 Out. 2019.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **CBO – Classificação Brasileira de Ocupação.** Disponível em < <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf> > Acesso em: 10 Jan. 2019.

CAMPELLO, Ana Margarida de Melo Barreto; LIMA FILHO, Domingos Leite. **EDUCAÇÃO PROFISSIONAL.** Em: Dicionário da educação profissional em saúde / Isabel Brasil Pereira e Júlio César França Lima (Org.). 2.ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2009. p.175-182.

CAMPELLO, Ana Margarida. **DUALIDADE EDUCACIONAL.** Em: Dicionário da educação profissional em saúde / Isabel Brasil Pereira e Júlio César França Lima (Org.). 2. ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2009. p.136-141.

CASTRO, F. T. *et al.* **Perfil de Manipuladores de Alimentos e a ótica desses profissionais sobre alimento seguro no Rio de Janeiro (RJ).** Oikos: Revista Brasileira de Economia Doméstica, Viçosa, 2011. v. 22, n.1, p.153-170. Disponível em: <<http://www.seer.ufv.br/seer/oikos/index.php/httpwwwseerufvbrseeroikos/article/viewFile/26/85>> Acesso em: 17 Mai. 2017.

CASTRO. O. B. **Cozinhas e Cozinheiros: Um estudo sobre alimentos seguros em restaurantes populares no bairro do comércio do Salvador.** 131f Dissertação (Mestrado em Alimentos Nutrição e Saúde) Universidade Federal da Bahia. Salvador 2007. Disponível em: < <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/9976/1/Odilon%20Seg%20Tese.pdf> > Acesso em: 15 Fev. 2019.

CIAVATTA, Maria. **TRABALHO COMO PRINCÍPIO EDUCATIVO.** Em: Dicionário da educação profissional em saúde / Isabel Brasil Pereira e Júlio César França Lima (Org.). 2. ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2009. p. 408-414.

CHINELLI, Filippina; VIEIRA, Monica; Neise, DELUIZ. **O Conceito de Qualificação e a Formação para o Trabalho em Saúde. Em: Trabalhadores Técnicos da Saúde: aspectos**

da qualificação profissional no SUS. Organização: Márcia Valéria Morosini, Márcia Lopes; Daiana Chagas; Filipina Chinelli e Monica Vieira. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2013. 447 p.

COELHO, A. I. M. *et al.* **Contaminação microbiológica de ambientes e de superfícies em restaurantes comerciais.** Cien. Saúde Colet., 2010, v. 15, n. 1, p. 1597-1606.

COSTA, J. N. P. *et al.* **Condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais da área de manipulação de carne in natura em minimercados de Recife (PE), Brasil.** Arq. Inst. Biol., São Paulo, v.80, n.3, p. 352-358, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/aib/v80n3/14.pdf>> Acesso em: 31 Mar. 2019.

COSTA, Suelen Kobayashi. **O SISTEMA CAPITALISTA E A PEDAGOGIA DAS COMPETÊNCIAS.** Rev. Conexão Eletrônica – Três Lagoas, MS - Volume 14 – Número 1, p.1348-1359 – Ano 2017. Disponível em: < <file:///c:/users/vanessa%20patroc%c%adnio/downloads/135-o-sistema-capitalista-e-a-pedagogia-das-compet%c3%8ancias.pdf> > Acesso em: 26 Dez. 2018.

DELUIZ, Neise. **O modelo das competências profissionais no mundo do trabalho e na educação: implicações para o currículo.** Boletim Técnico do Senac, mar., 2001.

DEVIDES, G. MAFFEI, D. F; CATANOZI, M.P. **Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação.** Braz. J. Food Technol, Campinas, abr./jun. 2014, v. 17, n. 2, p. 166-176. Disponível em < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-67232014000200009 > Acesso em: 06 Fev. 2017.

DIAS, Tereza Cristina. **Sanidade de alimentos será grande preocupação do mundo após Coronavírus. Entrevista concedida a Brasil em Pauta, da TV Brasil [site do Governo Federal] publicado em 29/04/2020 19h44.** Disponível em < <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/sanidade-de-alimentos-sera-grande-preocupacao-do-mundo-apos-coronavirus-diz-ministra>> Acesso em: 15 Jun. 2020.

ECONOMIA DOMÉSTICA. Universidade Federal de Viçosa. Disponível em: < http://www.ded.ufv.br/?page_id=626 > Acesso em: 12 Jan. 2019.

ECONOMIA DOMÉSTICA. Universidade Federal Rural do Rio De Janeiro. Disponível em: < http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://r1.ufrjr.br/graduacao/arquivos/docs_curso/folder/folder-economia_domestica.pdf > Acesso em: 12 Jan. 2019.

ESCOLA NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA. **INTRODUÇÃO À VIGILÂNCIA SANITÁRIA.** Módulo 3: Risco sanitário, controle e monitoramento em vigilância sanitária) Brasília 2017. Disponível em: < <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33856/3428144/M%C3%B3dulo+3+-+Risco+sanit%C3%A1rio+controle+e+monitoramento+em+Vigil%C3%A2ncia+Asnit%C3%A1ria.pdf/5a72e9c7-b5d3-49ea-a3fa-24a3ed83e377>> Acesso em: 02 Mar. 2020.

FOOD SAFETY BRAZIL. **Competência pela inspeção e regulação de alimentos: MAPA ou ANVISA? (2015).** Disponível em: < <https://foodsafetybrazil.org/competencia-pela-inspecao-e-regulacao-de-alimentos-mapa-ou-anvisa>> Acesso em: 22 Fev. 2020.

FOOD SAFETY BRAZIL. **SISTEMA APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) (2019)**. Disponível em: < <https://foodsafetybrazil.org/tag/appcc/#:~:tex t= o% 20appcc% 20% e2% 80% 93% 20an% c3% a1lise% 20de% 20perigos ,e% 20 controle% 20dos% 20riscos% 20biol% c3% b3gicos% 2c% e2% 80% a6>> Acesso em: 20 Ago. 2020.

FOOD SAFETY BRAZIL. **CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS (2016)**. Disponível em: < <https://foodsafetybrazil.org/qual-deve-ser-a-carga-horaria-para-treinar-um-manipulador-de-alimentos/>> Acesso em: 30 Ago. 2020.

FRIGOTTO, Gaudêncio. **Fundamentos Científicos e Técnicos da Relação Trabalho e Educação no Brasil de hoje**. Em: Lima, Júlio César França (Org.). Fundamentos da Educação Escolar do Brasil Contemporâneo. Organizado por Júlio César França Lima e Lúcia Maria Wanderley Neves. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/EPSJV, 2006.320 p.

FRIGOTTO, Gaudêncio. **Novos fetiches mercantis da pseudo-teoria do capital humano no contexto do capitalismo tardio**. Em: Juarez de Andrade; Laureana Paiva. (Org.) AS POLÍTICAS PÚBLICAS PARA A EDUCAÇÃO NO BRASIL CONTEMPORÂNEO: LIMITES E CONTRADIÇÕES. 1 ed. Juiz de Fora: Editora da UFJF, 2011, v., p. 18-35.

FRIGOTTO, Gaudêncio. **O enfoque da dialética materialista histórica na pesquisa educacional**. In: FAZENDA, Ivani (org.). Metodologia da pesquisa educacional. 6 ed. São Paulo: Cortez, 2000. p. 71-90.

FUNDAÇÃO DE APOIO À ESCOLA TÉCNICA. **Técnico em Cozinha. Rio de Janeiro: Centro Vocacional tecnológico (CVT) Cidade de Deus, 2013**. Carga horária 1093 horas. p. 25.

GEMAL, André Luís. **PREFÁCIO**. Em: Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas / Organização de Bianca Ramos Marins, Rinaldini C. P. Tancredi e André Luís Gemal. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p. 7-11.

GERMANO, M. I. S. **Treinamento de Manipuladores de Alimentos: Fator de Segurança Alimentar Promoção da Saúde**. São Paulo: Varela, 2003. 165 p.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil**. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. São Paulo, 9(1), pp. 156-173, jan./abr. 2015.

GODOY, A. S. **Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades**. Revista de Administração de Empresas. São Paulo: v.35, n.2, p. 57-63, abril 1995.

GRAMSCI, Antônio. **Caderno 12. IN: Cadernos do Cárcere. Vol. 2 (Os intelectuais. O princípio educativo. Jornalismo)**. Edição e Tradução de Carlos Nelson Coutinho. Co-edição de Luiz Sérgio Henriques e Marco Aurélio Nogueira. 4ª Ed. – Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.

JACOBINI, M. L. P. **Metodologia do Trabalho Acadêmico**. Campinas, SP: Editora Alínea, 2006. 130 p. 3ª Edição.

LEITE, Catarina Lima *et al.* **Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia.** *Rev. Nutr.* [online]. 2011, vol.24, n.2. Disponível em < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000200008 > Acesso em: 06 Fev. 2017.

LIMA, Júlio César França. **Fundamento da educação escolar do Brasil contemporâneo.** Organizado por Júlio César França Lima e Lúcia Maria Wanderley Neves. Rio de Janeiro : Editora Fiocruz/EPSJV, 2006. 320 p.

LIMA J. C. F; NEVES L. M. W; PRONKO M. A. **TRABALHO SIMPLES.** Em: Dicionário da educação profissional em saúde / Isabel Brasil Pereira e Júlio César França Lima (Org.). 2. ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2009. p.460-463.

LÜDKE, Menga. Pesquisa em educação: abordagens qualitativas/ Menga Lüdke, Marli E. D. A. André. – São Paulo: EPU, 1986 (Temas básicos de educação e ensino) L 975 p.

MARTINELLI, Maria Aparecida. **O CODEX ALIMENTARIU E A INOQUIDADE DO ALIMENTO.** Ponencia realizada para el Seminario Políticas de Seguridad Alimentaria y Nutrición en América Latina FODEPAL. Campina, Brasil. Octubre, 2003. Disponível em: < http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/proyecto/fodepal/Bibvirtual/PSF/Doc/PSA/Mar%EDa%20Aparecida%20Martinelli.pdf > Acesso em: 22 Fev. 2020.

MARTINS, Lidiane. A. **FORMACAO PROFISSIONAL DE COZINHEIROS E PERCEPCAO DE RISCO EM SEGURANCA DOS ALIMENTOS – um estudo exploratório em serviços de alimentação localizados no Estado do Rio de Janeiro.** Rio de Janeiro, 2011.185 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação Profissional em Saúde) – Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – Fundação Oswaldo Cruz. Disponível em: < https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/8812/2/Lidiane_Martins_EPSJV_Mestrado_2011.pdf > Acesso em: 17 Mai. 2019.

MARX, Karl. O Dezoito Brumário de Louis Bonaparte. São Paulo: Centauro, 2006.

MIESSA. Vanessa Prestes. **Introdução à Gastronomia.** Instituto Federal do Paraná – Educação a Distância e-Tec Brasil. Curitiba-PR, 2013.

MINAYO, MCS. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.** 5 ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec-Abrasco; 1998.

MONTANARI, Massimo, 1949. Comida como cultura/Massimo Montanari; tradução de Letícia Martins de Andrade - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 207 p.
OMS. Organização Mundial da Saúde. Doenças Transmitidas por Alimentos. Disponível em: < <https://www.who.int/topics/foodbornediseases/en/> > Acesso em 1 Mar. 2019.

OLIVEIRA, Márcia. QUINTANEIRO, Tania. **KARL MARX p.27-63, em Um toque de clássicos: Marx, Durkheim e Weber** / Tania Quintaneiro, Maria Lígia de Oliveira Barbosa, Márcia Gardênia de Oliveira. – 2 ed. rev. amp. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003. 159 p.

OLIVEIRA, Ramon de. **EMPREGABILIDADE**. Em: Dicionário da educação profissional em saúde / Isabel Brasil Pereira e Júlio César França Lima (Org.). 2. ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2009. p. 197-202.

OPAS/OMS Brasil. **Folha informativa – COVID-19**. Disponível em: < <https://www.paho.org/bra/index.php?option=comcontent&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875>> Acesso em: 15 Jun. 2020.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Higiene dos Alimentos – Textos Básicos** / Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. 64 p.

PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. **Boas práticas na manipulação de alimentos**. 5. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014. 96 p.

PEREIRA, Isabel; RAMOS, Marise. **Educação profissional em saúde**. RJ: Editora Fiocruz, 2006. 120p. (Coleção temas em saúde).

RAMOS, Marise. **A pedagogia das competências: Autonomia ou adaptação**. São Paulo: Cortez, 2001.

RAMOS, Marise. **Trabalho, educação e correntes pedagógicas no Brasil um estudo a partir da formação dos trabalhadores técnicos da saúde**. Rio de Janeiro: EPSJV, UFRJ 2010. 290 p.

RAMOS, Marise. **A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL PELA PEDAGOGIA DAS COMPETÊNCIAS E A SUPERFÍCIE DOS DOCUMENTOS OFICIAIS**. Educ. Soc., Campinas, v. 23, n. 80, setembro/2002, p. 401-422. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/es/v23n80/12939.pdf>> Acesso em: 02 out. 2019.

RAMOS, Marise. **PEDGOGIA DAS COMPETÊNCIAS**, Em: Dicionário da educação profissional em saúde / Isabel Brasil Pereira e Júlio César França Lima (Org.). 2. ed. rev. ampl. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2009. p. 299-304.

RAMOS, Marise. **Trabalho, educação e correntes pedagógicas no Brasil: um estudo a partir da formação dos trabalhadores técnicos da saúde**. Marise Ramos. – 2. Ed. Rio de Janeiro: EPSJV, UFRJ 2010. 290p.

RAMOS, Marise. **O CURRÍCULO NA PERSPECTIVA DE CLASSE: DESAFIOS E POSSIBILIDADES PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL**. Revista Educere et Educare. Unioeste - Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/educereteducare/article/view/16332> > Acesso em 10 Out. 2019.

RIO DE JANEIRO. CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO. **DELIBERAÇÃO CEE Nº 316, de 30 de março de 2010. Fixa normas para autorização e encerramento de funcionamento de instituições de ensino presencial da Educação Básica, em todos os níveis e modalidades, e dá outras providências**. Disponível em: < http://www.cee.rj.gov.br/deliberacoes/D_2010-316.pdf > Acesso em: 10 Nov. 2019.

RIO DE JANEIRO. SECRETARIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - SEEDUC. **Portaria Nº 585 de 04 de abril de 2014.** AUTORIZA O CENTRO VOCACIONAL TECNOLÓGICO (CVT) CIDADE DE DEUS, LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO.

RIO DE JANEIRO. Lei nº 1.662 de 23 de janeiro de 1991. **Dispõe sobre a obrigatoriedade de frequência a cursos de noções de higiene nas condições que menciona. Vigilância e Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro.** D.O. M/RJ – Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro de 31 de janeiro de 1991. Disponível em: < http://www2.rio.rj.gov.br/governo/vigilanciasanitaria/legislacao/leimunicipal1662_91> Acesso em: 04 Nov. 2019.

ROCHA, Keli de Araújo. **A evolução do curso de gastronomia no Brasil.** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – março de 2016. Disponível em <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/79_CA_artigo-revisado.pdf> Acesso em: 20 fev. 2019.

ROZENFELD, S. **Fundamentos da Vigilância Sanitária.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2000. 301 p.

RUBIM, Rebeca Elster; REJOWSKI, Mirian. **O ENSINO SUPERIOR DA GASTRONOMIA NO BRASIL: ANÁLISE DA REGULAMENTAÇÃO, DA DISTRIBUIÇÃO E DO PERFIL GERAL DE FORMAÇÃO (2010-2012).** Disponível em: < <https://siaiap32.univali.br/seer/index.php/rtva/article/view/3781>> Acesso em: 25 Fev. 2020.

SAVIANI, Dermeval **Trabalho e educação: fundamentos ontológicos e históricos.** Rev. Bras Educ., Rio de Janeiro, v. 12, n.34, p. 152-165, abril de 2007. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-24782007000100012&lng=en&nrm=iso> Acesso em: 19 de Jan. de 2020.

SAVIANI, Demerval. **Escola e Democracia: teorias da educação, curvativa da vara, onze teses sobre a educação e política/** Demerval Saviani. – 3l. ed. – Campinas, SP: Autores Associados, 1997. – (Coleção polêmica do nosso tempo; v. 5).

SAVIANI, Demerval. **O CONCEITO DIALÉTICO DE MEDIAÇÃO NA PEDAGOGIA HISTÓRICO-CRÍTICA EM INTERMEDIAÇÃO COM A PSICOLOGIA HISTÓRICO-CULTURAL.** Debate. Germinal: Marxismo e Educação em Debate, Salvador, v. 7, n. 1, p. 26-43, jun. 2015.

SILVA, Yone. TANCREDI, Rinaldini C. P. **Doenças de origem alimentar: integralidade nas ações das vigilâncias responsáveis pelo processo investigativo e controle.** Em: Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas / Organização de Bianca Ramos Marins, Rinaldini C. P. Tancredi e André Luís Gemal. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p. 231-264.

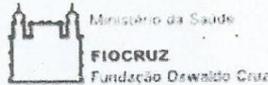
TANCREDI, Rinaldini C. P. MARINS, Bianca Ramos. **Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública.** Em: Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas / Organização de Bianca Ramos Marins, Rinaldini C. P. Tancredi e André Luís Gemal. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p. 15-36.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE. Projeto político pedagógico do Curso bacharelado em Gastronomia. Disponível em: < <http://gastronomia.nutricao.ufrj.br/images/gastronomia/arquivos/ProjetoPedagogico.pdf>> Acesso em: 15 Mar. 2020.

VENDRAMINI, Ana Lúcia do Amaral. OLIVEIRA, José Carlos de. CAMPOS, Maria Aparecida. **Segurança alimentar: conceito, história e prospectiva.** Em: Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas / Organização de Bianca Ramos Marins, Rinaldini C. P. Tancredi e André Luís Gemal. - Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p. 37-68.

YIN, Roberto K. **Estudo de caso: planejamento e métodos.** 2ª Ed. Porto Alegre. Editora: Bookmam. 2001.

APENDICE A- TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL



TERMO DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL

Prezado Sro. Luiz Roberto Accácio de Matos, diretor da Fundação de Apoio à Escola Técnica do Estado do Rio de Janeiro – FAETEC, unidade Cidade de Deus.

Venho por meio deste solicitar a autorização desta instituição para realização da pesquisa intitulada **FORMAÇÃO PROFISSIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Análise de um curso técnico da área da gastronomia**, sob minha responsabilidade. A pesquisa, realizada no âmbito do programa de Mestrado em Educação Profissional em Saúde da Escola Politécnica em Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV da Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz, e tem como objetivo Investigar as mediações que orientam a abordagem pedagógica e a assimilação dos conteúdos de Boas Práticas de Fabricação no curso técnico da área da gastronomia e apontar a demanda de qualificação que predomina na formação. Para tanto, prevê a realização da seguinte etapa metodológica no âmbito desta instituição: análise dos documentos (ementas, plano de curso e outros) e entrevistas com professores que ministram / ministraram aula no curso técnico em cozinha e gastronomia desta unidade.

Informo também que o projeto de pesquisa será avaliado pelo Comitê de Ética da EPSJV/Fiocruz e que a pesquisa só será iniciada após a sua aprovação por este comitê.

Vanessa Souza do Patrocínio

Declaro estar de acordo com a realização da pesquisa no âmbito desta instituição, desde que aprovada pelo comitê de ética.

Rio de Janeiro, 01 de Julho de 2019.

Luiz R. Accacio
Coord. Geral - CVT Cidade de Deus
Mat. 223704-8
ID 2078514

Luiz Roberto Accácio de Matos

APENDICE B- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO INDIVIDUAL



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado/prezada Professor (a),

Você está sendo convidado/convidada a participar da pesquisa intitulada **“FORMAÇÃO PROFISSIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Análise de um curso técnico da área da gastronomia”**. Este estudo, de autoria da pesquisadora Vanessa Souza do Patrocínio, é parte integrante do programa de pós- graduação stricto sensu, na modalidade de mestrado profissional em Educação Profissional em Saúde, da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Fundação Oswaldo Cruz (EPSJV/FIOCRUZ), sob orientação da professora pesquisadora Dra Marise Nogueira Ramos. Este documento é um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Ele lhe fornece informações sobre este estudo, contatos de referências para eventuais dúvidas e concede livre aceitação de participar desta pesquisa.

Esta é uma pesquisa que será desenvolvida no âmbito do município do Rio de Janeiro- RJ, tendo como objetivo central investigar as mediações que orientam a abordagem pedagógica e a assimilação dos conteúdos de Boas Práticas de Fabricação no curso técnico da área da gastronomia e apontar a demanda de qualificação que predomina nessa formação. Como parte do processo buscaremos traçar o perfil formativo dos professores do curso técnico da área da gastronomia, analisar a proposta curricular e as abordagens metodológicas empregadas no curso e investigar a significação teórico-prático, compreendida pelos professores, das Boas das Práticas de Fabricação na qualificação profissional, à luz dos princípios da saúde pública.

Você está sendo convidado/convidada a participar do presente estudo por fazer parte do corpo de docente que ministrou/ministra aulas na formação profissional do curso técnico da área da gastronomia no município do Rio de Janeiro- RJ. Acreditamos que a sua participação na pesquisa, possa contribuir de forma significativa para que os objetivos da mesma sejam atingidos, tendo em vista o seu envolvimento enquanto docente na organização

dos conteúdos ministrados em aula, metodologia aplicada, entre outros, possibilitando assim, delinear a significação teórico-prático que as boas práticas de fabricação têm para você, na perspectiva da saúde pública, além de possibilitar traçar o perfil formativo dos docentes que atuam/ atuaram ministrando aulas no curso técnico.

A sua participação no presente estudo consistirá em responder a uma entrevista individual, que será realizada em dia e horário agendados previamente, com duração de aproximadamente 1 hora. O registro das respostas obtidas nas entrevistas será realizado através de gravação eletrônica, para posterior transcrição e análise dos dados obtidos pela pesquisadora, sendo que apenas a equipe de pesquisa terá acesso a essas gravações.

Toda pesquisa em seres humanos envolve risco em tipos e gradações variados, sendo que nesse estudo, estes são baixos e se relacionam com a possibilidade de você vir a ser indiretamente identificada (o), devido ao cargo que ocupa, na divulgação dos resultados de pesquisa, mas a fim de minimizar esses riscos a instituição educacional não será identificada na publicização dos dados. Além disso, podem surgir eventuais constrangimentos em responder às perguntas, e para evitar que isto aconteça, o pesquisador se compromete a aceitar respostas parciais a entrevista e a garantir que as mesmas aconteçam em local reservado, em ambiente calmo e tranquilo, sem a presença e/ou interferência da chefia imediata ou de outras pessoas que possam trazer transtornos ou constrangimentos aos sujeitos participantes da pesquisa. Além disso, caso haja questionamentos que você se sinta constrangido/constrangida, você terá o direito de não responder.

Em relação aos benefícios da pesquisa, os mesmos são indiretos e consistem em viabilizar reflexões a cerca da temática abordada, uma vez que estudos na perspectiva da formação profissional técnica na área da gastronomia são incipientes, buscando a construção de conhecimento em relação à temática, bem como de forma mais objetiva, a possibilidade de identificar inconsistências na formação desses profissionais, manipuladores de alimentos, e compreender o cenário educacional desta área em franca expansão. Além disso, a realização da mesma se concretiza transversalmente enquanto contribuição para o fortalecimento do SUS.

A sua participação não acarretará custos a você, bem como não implicará em nenhuma compensação financeira. Além disso, ela não é obrigatória, e você terá assegurado o direito de retirar o seu consentimento a qualquer momento, deixando de participar do estudo, sem que isso lhe traga qualquer prejuízo. Terá assegurado também, a garantia de recebimento de uma via deste TCLE, acompanhamento da pesquisa, acesso aos resultados finais da pesquisa e o sigilo referente à sua participação, sendo seu nome e/ou o material que indique a

sua participação mantidos sob a responsabilidade da pesquisadora. As informações fornecidas e coletadas serão analisadas por mim, dando origem a um relatório que comporá a dissertação de mestrado. A referida dissertação poderá vir a ser publicada, na forma original ou em formato de artigo, e divulgado por meio impresso e/ou digital. Nesse sentido, assumo plenamente toda e qualquer responsabilidade advinda desse procedimento, na forma da lei e do código de ética da saúde.

Eu, _____, fui informado (a) e entendi os objetivos, riscos e benefícios de minha participação na pesquisa, tendo tido a oportunidade de ler e esclarecer minhas dúvidas e estou ciente que a qualquer momento, poderei realizar contato com a pesquisadora responsável, nos telefones: (21) 98281-6133; (21) 3474-6066 ou email: professoravanessapatrocinio@gmail.com, para solicitar novos esclarecimentos, e ainda, que poderei retirar o meu consentimento e deixar de participar da pesquisa, sem que isso me traga qualquer prejuízo. Também poderá entrar em contato com a orientadora da pesquisa, a Profa. Dra. Marise Nogueira Ramos. Matrícula Siape: 6276781. Telefones: (21) 3865-9753; (21) 3865-9750 Email: marise.ramos@fiocruz.br. Para questões sobre os seus direitos enquanto participante da pesquisa entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da EPSJV/Fiocruz, instância responsável por examinar os aspectos éticos das pesquisas que envolvem seres humanos, zelando pela proteção à dignidade, autonomia e direitos dos participantes, – Comitê de Ética em Pesquisa da EPSJV/Fiocruz, Avenida Brasil, 4365, Manguinhos, EPSJV, sala 316 / Tel.: (21) 3865-9710. Email: cep@epsjv.fiocruz.br.

Declaro que concordo com minha participação, como voluntário (a), no projeto de pesquisa descrito acima e que recebi uma cópia deste TCLE.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2019.

Assinatura do (a) participante da pesquisa

Pesquisadora Responsável
Vanessa Souza do Patrocínio

APENDICE C- QUESTIONÁRIO E ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA PROFESSORES DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA E GASTRONOMIA

QUESTIONÁRIO E ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA PROFESSORES DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA E GASTRONOMIA

Data: ___/___/___

Perfil do professor

1. Sexo feminino masculino
2. Idade: Até 20 anos De 21 a 30 anos De 31 a 40 anos De 41 a 50 anos De 51 a 60 anos Acima de 60 anos
3. Naturalidade Rio de Janeiro outro estado (especificar): _____
4. Tempo que reside no Rio de Janeiro _____ meses
5. Bairro de residência: _____
6. Cidade: _____

Formação

7. Escolaridade: ensino fundamental incompleto ensino fundamental completo ensino médio incompleto ensino médio completo ensino superior incompleto ensino superior completo outros: _____
8. Formação Específica da área da gastronomia ou áreas afins:
 Cursos livres Curso Técnico Curso Tecnológico Bacharelado
Quais? _____
9. Há quanto tempo está formado (a)? _____

Experiência

10. Qual disciplina (as) você ministra ou ministrou?

11. Quanto tempo você atua nessa profissão?
 menos que 1 ano 1 – 4 anos 5 – 10 anos > 10 anos

12. Já exerceu alguma função na área de alimento anteriormente? () sim () não Qual ?
_____ E por quanto tempo _____ meses.

13. Como chegou a esta profissão? _____

14. Pretende mudar de profissão? () sim () não

Treinamentos e Atualizações

15. Você já participou de algum treinamento ou curso de atualização sobre Boas Práticas de Fabricação? () sim Quantos: _____ () não

16. Quais assuntos foram abordados? _____

18. O curso foi prático? () sim () não

PERCEPÇÃO DE RISCO E SEGURANÇA ALIMENTAR

19. Como você relaciona sua prática profissional com a saúde pública?

20. Você saberia me dizer alguns problemas que podem causar risco de contaminação em alimentos num ambiente de trabalho?

21. O que você sabe sobre a RDC nº216/04 e as boas práticas de fabricação?

22. Na sua formação teve alguma disciplina que tratasse da segurança dos alimentos?

23. Pra você o que é um manipulador de alimentos? Você se considera um?

24. Como você relaciona as práticas de higiene com a sua aula?

25. Em algum momento você já teve que dar aula sobre higiene e segurança dos alimentos? Recebeu ementas que orientasse essas aulas? Conta um pouco como foi essa experiência para você e as dificuldades que encontrou nesse período com os alunos.

26. Diante da sua experiência, conseguiria me falar como enxerga a importância de uma formação consciente, geradora de responsabilidades, sobre a higiene e a segurança dos alimentos em relação à saúde pública? Como a presença desse tipo de formação faz diferença no produto entregue ao consumidor?

**APENDICE D - MATRIZ DE CONTIGÊNCIA - CATEGORIAS OPERACIONAIS,
UNIDADES DE REGISTRO E FREQUÊNCIA**

Prof	Categoria operacional	Categorias empíricas/ UR	Freq.	Citações
1	PRÁTICA PROFISSIONAL COM A SAÚDE PÚBLICA			
P		Visão, não só teórica, como prática, da questão da saúde no sistema de alimentação;		
P		Sem isso esse profissional fica um pouco deficiente;		
D		As pessoas não dão muito valor para isso;		
D		Respeitar o alimento;	2	
A		A gente está ensinando muita coisa;		
A		Higiene, como devem se comportar, uniforme, a limpeza;		
A		Cuidado com as doenças, partindo dos alimentos;		
A		Intoxicações por bactérias e tudo mais, seria um perigo;		
A		Consegue evitar muitos problemas futuros;		
A		Noção de comportamento, higiene e tudo mais;		
S		Ferramenta na faetec pra passar bem próximo a realidade o que acontecia num ambiente de trabalho;		
S		Porque as condições que eles tinham de higiene, de segurança e de manipulação de alimentos lá eram bem próximas da realidade;		
S		Bem passado pra quem estava aprendendo;		
2	RISCOS DE CONTAMINAÇÕES			
P		Manipular;	2	
P		Próprio ambiente;	2	

P/D/ A/S		Contaminação cruzada;	4	
P		Como guardar os alimentos;		
P		Datas vencidas dos produtos;		
P		Uniforme;		
P/A		Falta de higienização antes de manipular os alimentos;		
D		Diarreia, uma manipulação errada;		
D		Pode acontecer até dor de cabeça;		
D		Tudo influencia na saúde;		
D		É uma coisa que a gente tem que prestar muita atenção em como se manipula um alimento.		“A gente tem que prestar muita atenção em como se manipula um alimento”.(D)
D		Náuseas;		
A		Principalmente, a gente morando aqui no Rio de Janeiro;		
A		Trabalhando com alimento você tem risco de contaminação o tempo inteiro;		
A		Temperaturas altas, isso influencia, diretamente;		
A		Pode causar muitos problemas;		“As pessoas acham que uma coisa estragada é só pelo cheiro ruim e, geralmente, não é. Estraga porque as bactérias vão passando, a temperatura não está adequada, uma temperatura muito alta, as bactérias continuam proliferando e as toxinas vão ficar naquele alimento. Você utilizando ele rapidamente ou não, então, ele tem que estar acondicionado de uma forma adequada, mesmo para você usar depois”.(A)
A		Doenças por intoxicação;		
A		Tábua de corte		
A		Descongelamento de alimentos		
S		Manipular vários alimentos no mesmo lugar;		
S		Contaminação física;		
S		Unha pintada;		
S		Tinta de cabelo;		

S		Brinco;		
S		Utilizando dessa falta de regra;		
S		Falta de conduta de cobrança;		
		Embalagens primarias, secundarias, terciarias;		
3	RDC Nº216/04 E AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO			
P/A		Ferramenta de apoio para todas as pessoas que manipulam alimento;	2	
P		Garante as boas práticas tanto para os manipuladores;		
P		É que garante um produto de qualidade;		
P		Mão de obra qualificada para o mercado;		
D/A		Modo de a pessoa botar luva, toca;	2	
D		Não lembro nesse exato momento;		
D		Há muito tempo que eu fiz esse curso;		
D		Falar em cima do alimento;		
D		Não deixa nada, assim, que venha prejudicar o alimento;		
D		Depilar o braço;		
A		São práticas que a gente precisa ter em relação aos alimentos;		
A		Quanto tempo que aquele alimento pode ficar exposto;		
A		Quanto tempo pode trabalhar com frios		
A		Carnes, mesmo cozidas tem um tempo de exposição;		
A		Se você vai colocar aquilo em um Buffet;		
A		Tem que estar prestando atenção nas temperaturas;		
A		Influencia muito;		
A		Saber que essas diferenças de temperatura geram proliferação de bactérias;		

A		É muito importante;		
A		Pessoas fazem as coisas muito erradas;		
S		Não tenho muito conhecimento;		
S		Eu preciso pesquisar pra te falar;		
S		Sei que existiu;		
S		Já trabalhei em cima disso;		
4	DISCIPLINA QUE TRATASSE SOBRE A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NA FORMAÇÃO:			
P		Uma base sobre segurança dos alimentos;		
P/D/ A		Nutrição;	3	
P		Na minha formação;		
P		Apenas uma disciplina só;		
D		Na cozinha brasileira;		
D		Na cozinha oriental;		
A		Higiene dos Alimentos;		
A		Foi no curso de Gastronomia;		
A		Se a gente não tem o conhecimento desse tipo de coisa você não consegue trabalhar numa cozinha;		“Se a gente não tem o conhecimento desse tipo de coisa você não consegue trabalhar numa cozinha”.(A)
A		Acho que eram duas;		
A		Outras disciplinas tratavam de outras coisas correspondentes;		
A		No final tudo se integra;		
S		Segurança alimentar;		
S		Tive 1° 2° e 3° período;		
S		A mesma disciplina em três módulos;		
S		Na formação de nível superior;		
5	MANIPULADOR DE ALIMENTOS			

P		Pessoas que trabalham com o alimento;		“Um manipulador de alimento ele não é, simplesmente, aquela pessoa que vai e manipula o alimento. Ele tem que saber, pelo menos, a base da legislação da RDC, para que possa colocar em prática. Então, todo manipulador de alimento não somente manipula, mas ele também sabe o quê que está manipulando e quais são as bases dessa manipulação, quais são as regras para você manipular em cima da higiene do produto e do pessoal”(P)
P/D/ A/S		Me considero	4	
P		Tem que saber, pelo menos, a base da legislação da RDC, para que possa colocar em prática;		
P/D		Sabe o quê que está manipulando/ ele tem que saber usar o alimento;	3	
P		Bases dessa manipulação, quais são as regras para você manipular em cima da higiene do produto e do pessoal;		
D		Uma pessoa que tem que ter... Tem que respeitar o alimento;	2	
D		Não é só chegar e meter a mão;		
A		Qualquer pessoa que trabalhe no ramo da gastronomia;		
A		Está lidando, o tempo inteiro, com a saúde do próximo;		“qualquer pessoa que trabalhe no ramo da gastronomia é um manipulador de alimentos, porque você está lidando, o tempo inteiro, com a saúde do próximo”.(A)
A		Em qualquer parte disso você precisa lidar com os alimentos: alimentos crus, alimentos cozidos;		
A		Precisa saber ter esse conhecimento das temperaturas		
A		Precisa ter a sua higiene pessoal;		
A		Lavar as mãos, não ter o cabelo solto;		
S		Todo o cozinheiro é um manipulador de alimentos;		
S		Toda a pessoa que trabalha na cozinha é um manipulador de alimentos;		

S		Tem aquele que realmente trabalha único e exclusivamente na manipulação e no pré preparo do alimento;		
S		Tem o cara que prepara o alimento já manipulado;		
S		Desde a compra dele até a produção final;		
S		Eu faço isso, fiz muito isso;		
S		O cara que chega da loja condiciona o alimento, verifica pesa é higieniza armazena pré-prepara prepara e serve;		
S		Garçom é um manipulador de alimentos;		
S		Ta todo mundo envolvido na higiene e segurança do alimento e da finalidade dos estabelecimentos de alimentos e bebidas;		
6	RELACIONA AS PRÁTICAS DE HIGIENE COM A SUA AULA			
P/A		Uniformizado;	2	
P/A		Higiene pessoal;	2	
P, D		Higienizar a sua bancada;	2	
P		O seu local de trabalho;		
P		Os utensílios que serão utilizados;		
P		E as ferramentas;		
P		Jamais [...] experimentar alimento nas mãos;		
P, D		Não pode falar perto do alimento;	4	
D		(não) se coçar;	2	
D/A		Não podem manipular com a unha suja, com a unha grande;	2	
D		Orientação, que as pessoas não podem;		
D		Ele não pode ter nenhuma falha com o alimento;		
A		Toda vez que eu ministrava aulas teóricas e aulas práticas;		
A		Qualquer coisa que você faça está ligada às normas específicas de higiene;		

A		Precisa ter uma cobertura na sua cabeça;	2	
A		Não pode estar com adereços: brincos, piercings, anéis, unhas pintadas;		
A		Homens também precisam estar asseados;		
A		Ao longo do tempo continuo prestando atenção na atuação na cozinha;		
A		Precisa lavar a mão de vinte em vinte minutos;		
A		Ter uma consciência;		
A		É muito importante passar isso para os alunos;		
A		Professora é chata;		
A		Em qualquer disciplina, principalmente, prática na aula de Gastronomia;		
S		O mais próximo da realidade possível;		
S		Nas aulas eu me faço fiscal de uma fiscalização em uma cozinha;		
S		Dou aula pra cozinha profissional de formação de cozinha profissional;		
S		Cozinha industrial tem uma maior fiscalização do que o restaurante de rua;		
S		Faço pra eles um trabalho todo prévio antes da aula [...] faço uma aula de higienização do que a gente vai ter naquele dia segurança e higienização;		
S		Não é só higienização segurança alimentar também e segurança física;		
S		Tenho meus 30 MIN 25 MIN diários de aula onde eu passo segurança alimentar e segurança física;		
7	MINISTROU AULAS SOBRE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS COM MATERIAL DE SUPORTE PARA CRIAR SUAS AULAS			
P		Em outra atividade de professor;		
P/D/ A		Sim, já dei.	3	
P		Material que te desse suporte para criar suas aulas;		

P		A instituição não tinha material e não tinha ninguém que pudesse me dar o apoio nisso;		
P		Usar minha experiência;		“A nossa área é uma área mais voltada para produção, que deixamos, assim, às vezes, à mercê por falta de experiência e nós contamos, também, com um professor, ou uma professora que tenha já essa vivência”.(P)
P		Foi um pouco difícil;		
P		Uma área mais voltada para produção;		
P		Uma das maiores dificuldades foi fazer com que se encaixasse a disciplina;		
P		Conhecendo mais;		
P/A		Fui pesquisando mais;	2	
P		Fui me informando mais;		
P		Fui fazendo alguns intercâmbios com colegas da área,		
P/A		Para que eu pudesse aprimorar cada vez mais esse conteúdo;	2	
P		E pudesse facilitar o aprendizado junto aos alunos;		
D		Não tive dificuldade;		
A		Encontrei uma certa dificuldade porque não tenho formação em Nutrição;		“Encontrei uma certa dificuldade porque eu não tenho formação em Nutrição, por exemplo. Então, o que eu aprendi foi na faculdade de gastronomia e depois trabalhando como professora”.(A)
A		O que eu aprendi foi na faculdade de gastronomia e depois trabalhando como docente;		
A		Ter pessoas que ajudasse valeu muito;		
A		Procurando livros;		
A		Textos que tem das leis;		
A		Própria RDC;		
A		Estudando mesmo;		
A		Precisei ensinar sem saber de muitos detalhes;		

A		Boas Práticas de Fabricação e eu precisei estudar bastante para poder ensinar de uma forma correta;		
A		Tive todo apoio;		
S		Não sou gabaritado pra dar aula de higiene alimentar;		
S		Tenho noção como profissional da área como profissional formado;		
S		Tenho plena noção do que deve-se fazer e não fazer;		
S		Sei cobrar sei passar;		
8	RESISTÊNCIA DOS ALUNOS COM AS PRÁTICAS DE HIGIÊNE			
S/A/P		Encontra muita resistência;	3	
S		Não pode brinco, minha unha pintada vou trabalhar de luva, não pode não sabe acrígel e por ai vai;		
D		Mostro na teoria o que vem acarretar ao alimento quando ele é manipulado errado;		
D		De bom grado,		
D		Entram já sabendo o que eles podem e o que eles não podem fazer;		
P		Que aluno entendesse o processo da importância da higiene no curso;		
P		Foi muito difícil desenvolver o trabalho;		
P		Temos essa dificuldade de colocar na cabeça desses alunos que, reality show é uma coisa e realidade é outra;		
P		Não adianta a R.DC. ser aplicada, porque a mídia ela quebra todo um sistema;		
A		“Ah! Professora chata que não sei o quê...”.		
A		Olha, seu cabelo está caindo da toca;		
A		“Ah! Porque numa cozinha real não é assim.”		
9	IMPORTÂNCIA DE UMA FORMAÇÃO CONSCIENTE GERADOR DE RESPONSABILIDADE SOBRE			

A HIGIENE E A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E A SAÚDE PÚBLICA				
P		Não prioriza a questão de higiene, [...], está fadado a cometer atos que possa levar o ambiente de trabalho à ruína;		
P		Sistema de higiene ele seja aplicado adequado dentro dos parâmetros legais da legislação;		
P		Consciência da importância desse conteúdo;		
P		Profissionalismo;		
P		Implantando uma semente na cabeça das pessoas;		
P/A/S		Muito importante que esse mercado de higiene ele seja primordial;	3	
P		Base para qualquer manipulador de alimento;		
D		Todo profissional da área de segurança em alimentos tem sempre que ter uma reciclagem;		
D		Estar atualizado;		
D		A atualização dele é diária;		
D		É uma coisa que a gente às vezes falha;		
D		Fazer autoavaliação;		
D		Doenças acontecem, doenças novas acontecem [...] tem que tomar o maior cuidado;		
A		Todas temos que ser responsáveis [...]fabricando, manipulando, cuidando desses alimentos, para serem expostos, para serem consumidos;		“às vezes, na área da gastronomia acaba esquecendo um pouco esses detalhes que não são tão detalhes assim”.(A)
A		É de uma grande importância;		“São coisas muito importantes e tem uma relação direta com a saúde pública, no meu entendimento, porque se você vai alimentar pessoas, as pessoas tem que sair bem, não só bem alimentadas, com bem de saúde”(A)
A		Os manipuladores de alimento, auxiliares de cozinha e os próprios cozinheiros precisam ter responsabilidade sobre aquilo que eles estão fazendo;		
A		“Ah, não, é só um bandejão, não é num restaurante chique”. Não interessa o cuidado tem que ser o mesmo;		

A		Tem que se preocupar muito com essa coisa das temperaturas;		
A		Às vezes, na área da gastronomia acaba esquecendo um pouco esses detalhes que não são tão detalhes;		
A		São coisas muito importantes e tem uma relação direta com a saúde pública;		
A		Se você vai alimentar pessoas, as pessoas tem que sair bem, não só bem alimentadas, com bem de saúde;		
A		Todas as pessoas que trabalham com alimento precisam ter;		
A		Também com as bebidas;		
A		Frutas que colocam nos coquetéis e precisam estar higienizadas;		
A		Muitas vezes para manter as frutas bonitas, belas, inteirinhas, não fazem a higienização delas. Isso é um absurdo!		
S		A responsabilidade maior é você gerar multiplicadores;		
S		Não é passar o conhecimento, colocar no papel, receber o diploma, guardar na gaveta e fazer tudo errado;		“Acho que a maior dificuldade, hoje, do professor, do instrutor para passar aquilo para quem está aprendendo é fazer com que aquilo entre na cabeça e fazer com que ele multiplique aquilo, como uma coisa benéfica para ele e para o público, no caso, da saúde pública”.(S)
S		Fazer com que ele multiplique;		
S		Benéfica para ele e para o público, no caso, da saúde pública;		
S		Mostrar não é besteira;		
S		A mão dele tem que estar limpa [...] tem que estar em condições de higiene para produzir o alimento;		“Ele não está lavando a mão porque a mão dele tem que estar limpa, ele tem que lavar a mão porque a mão dele tem que estar em condições de higiene para produzir o alimento”(S)
S		A maior obrigação, hoje, de um docente é gerar multiplicadores não formandos (sentido de graduação);		“A maior dificuldade que a gente encontra hoje: gerar multiplicadores”. (S)

10	IMPORTANTE QUE O PROFISSIONAL TENHA UMA FORMAÇÃO			
D/A/S		Faz diferença/Muita diferença;	3	
D		Tem que ser preparado;		
D		Quando se formam estão sendo orientados para fazer as coisas corretas;		
D		Nem é a formação é uma orientação;		
D		Ele não está leigo, sabe o que está fazendo;		
D		Vale muito a pena as pessoas procurar a qualificação;		
D		Como a presença desse tipo de formação;		
A		Eles mudam muito;		“Dando aula no curso técnico de gastronomia, a gente está ensinando muita coisa na parte, também, de higiene, na parte de como eles devem se comportar, uniforme, a limpeza, tudo isso e eles mudam muito. Se a gente continuar, se eles continuassem, na verdade, fazendo o que faziam antes sem ter nenhum cuidado com as doenças, partindo dos alimentos, as intoxicações por bactérias e tudo mais, seria um perigo [...] A gente consegue evitar muitos problemas futuros dando a eles uma noção de comportamento, higiene e tudo mais ”. (A)
A		Precisa ter a qualidade;		“A qualidade de um produto alimentício ele não é só pelo sabor gostoso. Ele tem que estar protegido pelas boas práticas de manipulação”.(A)
A		O alimento tem que estar protegido pelas boas práticas de manipulação;		
		Descongelam os alimentos de forma inadequada;		
		Muito importante que o aluno tenha essas noções;		
S		Muita gente que tem noção de cozinha vem da família;		
S		O velho papo sempre cozinhei em casa e vai e cozinha com aliança com esmalte faz o cabelo;		

S		Trás um histórico, a minha mãe sempre faz isso e ninguém passou mal;		
P		Hoje, o mercado ele não quer apenas uma pessoa que bate o martelo;		
P		Quer um profissional que ele tenha uma visão de um todo;		
P		Precisa de informações como um todo. Então, ele tem que ter uma base;		“Hoje, o mercado não quer apenas uma pessoa que bate o martelo. Ele quer um profissional que tenha uma visão do todo, porque um aluno hoje de gastronomia, mais a parte de alimentação, ele precisa de informações como um todo. Então, ele tem que ter uma base” (P)
11	DIFERENÇA NO PRODUTO ENTREGUE AO CONSUMIDOR			
P		Um produto mal manipulado quebra o fim, o início, o meio e o fim na sua cadeia alimentar (produção);		
P		Descrédito ao consumidor		
P		Para que não tenhamos [...] dificuldade, de falta de higiene e outros entraves que acontecem no mercado;		
P		Descrédito a toda cadeia produtiva do seguimento;		
P		Não um complemento, mas, uma ação, verdadeira;		
D		Porque, quando a pessoa se forma ela procura saber, ela sabe...		
D		Tem que saber a providência daquele material se vai fazer mal ou não;		
D		Analisar o que foi feito;		
A		Você não pode entregar aquilo e a pessoa comer e passar mal, porque a intoxicação por bactérias acontece a gente querendo ou não;		“Eu acho que é muito importante essa formação, a responsabilidade e que faz sim toda diferença no seu produto final”.(A)
A		As pessoas não têm noção das coisas;		
A		Acho que é muito importante essa formação;		
A		A responsabilidade e que faz sim toda diferença no seu produto final;		

S		O objetivo fim é esse: melhor representação de que está fazendo certo é o produto final;		
12	OUTROS PROFISSIONAIS DA ÁREA TÉCNICA DE GASTRONOMIA TEM A MESMS PREOCUPAÇÃO (OU ATÉ MESMO DO COLETIVO, COMO UM TODO) COM A HIGIENE			
P		Infelizmente, a gente sabe que muitos dos proprietários, seja do mercadológico, ou da área de ensino;		
P		Na área de cozinha, ao entrar num ambiente, não há uma higienização de alguns profissionais, antes;		
P		Nós que atuamos nesse mercado é muito difícil colocar na cabeça de um profissional que a higiene é importante para o aluno		
P		Mão de obra pobre;		
D		É de cada um;		
D		Quando a gente sai de uma escola, as pessoas pensam assim: “eu sou chefe, sou chefe de cozinha;		
A		Acho que não é compartilhada por todos;		“Os professores que são mais voltados para área prática, de, simplesmente, fazer as receitas, as fichas técnicas, o pessoal que é mais da gastronomia, em si, sem ter essa coisa da aula teórica e tal...aí, varia um pouco de qual foi o estudo deles, como eles encaram essa coisa da cozinha em relação a segurança alimentar”(A)
A		Deveria ser;		
A		Vejo uma maior preocupação, exatamente, nesses professores que dão essas disciplinas, mais voltadas a higiene;		
A		Os mais voltados para área prática, simplesmente fazem as receitas, as fichas técnicas;		
A		Infelizmente, não são todos;		
A				“Eu fico louca quando a gente vê na tv, nas novelas, ou mesmo nesses programas que tem reality que tem, tanto no Brasil, tanto no mundo. As pessoas não usam uma proteção adequada, estão sempre com os cabelos soltos. O cabelo nem está preso, muitas vezes. Cabelo solto, unhas pintadas, usam-se adereços: brincos, anéis e essa parte toda

				passa despercebida e isso é muito importante. Inclusive essa novela que está tendo agora. Todo mundo na área de produção, entra todo mundo sem toca, sem nada. Isso é inconcebível numa área de produção de verdade e isso tudo gera, pode gerar consequências muito ruins.”(A)
S		Todos os profissionais que eu trabalho e que já tralharam comigo, raros são os que não se preocupam com isso;		
S		A gente vem de nome no mercado;		
13	UMA PREOCUPAÇÃO NA HORA DE ATUAR ALI NA PRÁTICA COM AS BOAS PRÁTICAS?			
P		Pouquíssimos profissionais se preocupam com esse sistema;	2	“Pouquíssimos profissionais, pelo menos eu digo dentro da minha formação, do meu convívio, pouquíssimos profissionais eles se preocupam com esse sistema. Muitos deixam a desejar, porque acham que não é a formação deles, mas [...] mas, se você é um trabalhador da área de alimentação é uma obrigação sua saber” (P)
P		Acham que não é a formação deles;		
P		É uma obrigação saber;		
P		Pode não ser especialista no assunto, mas tem que ser conhecedor do processo;	2	
P		Ficar no meio do caminho;		
P		Se um profissional deixa [...] a desejar essa parte que é fundamental, está fadado a ficar no meio do caminho na sua formação e formando profissionais, futuros profissionais inadequadamente;		“Se um profissional deixa, simplesmente, a desejar essa parte que é fundamental, ele está fadado a ficar no meio do caminho na sua formação e formando profissionais, futuros profissionais inadequadamente” (P).
D		Quando a gente aprende o correto, a gente que colocar em prática e as pessoas esquecem disso;		
D		Usar uma toca, mesmo que eu seja careca;		
D		E cada vez aparece alguma novidade [...] essa área que encontra uma doença diferente, a gente tem que fazer pesquisa do porque deu, porque deixou de dar;		
		Tem que estar estudando, procurando ler,		

		desenvolver.		
A		O pessoal que é mais da gastronomia varia um pouco de qual foi o estudo deles, como eles encaram essa coisa da cozinha em relação a segurança alimentar;		
A/S		Dependendo da experiência profissional ele vai ser mais engajado a higiene alimentar;	2	
S		Se eu fizer contra o que eu aprendi e o que eu faço eu vou estar indo de contra a minha formação;		
S		Tem situações adversas a nossa vontade que a gente tem que se adaptar e fazer aquilo acontecer;		
14	INFLUÊNCIAS dos Programas televisivos de Chef			
S/P/A /D		Sou contra, não sou a favor não;	4	
S/P/A /D		Péssima influência;	4	
S/P/D /A		Não mostra a realidade;	4	
S		Não mostra o que é verdadeiro;		
S		Não mostra as condições do trabalho são surreais;		
S		Competição;		
S		Você forma um ego;		
S		Não forma profissionais;		
S		No final das contas é todo mundo a mesma coisa;		
S		Vai de encontro o que é a profissão;		
S		Profissão que não é regulamentada;		
S		Você não tem concurso de melhor médico, melhor farmacêutico, melhor professor e todos eles têm seus conselhos;		“Por que no de cozinheiro tem que ter torneio para ser o master, o gold, o doma de ouro, ser a estátua da liberdade de ouro da cozinha? Por que tem que ter isso? Aí você acaba envolvendo outros valores. [...] entram os

				valores comerciais, os patrocínios, os valores financeiros, os valores de ego, os valores de marketing. Entram um monte de valores que desvirtua os valores que deveriam ser passado. O processo de higiene num programa desse é zero. Nem um, zero. Se [...] qualquer emissora que passa um programa desse tivesse mesmo a fiscalização da Anvisa não teria o programa. Porque ele prega tudo que é errado ali, não prega nada que é certo”.(S)
S		Acaba envolvendo outros valores;		
S		Valores comerciais;		
S		Patrocínios;		
S		Valores financeiros;		
S		Valores de ego		
S		Valores de marketing		
S		Desvirtua os valores que deveriam ser passado		
S		Processo de higiene num programa [...] é zero;		
S		Prega tudo que é errado;		
S		Não prega nada que é certo;		
S		Não gosto, não vejo e não dou audiência;		“Tem “nêgo” que morre, se suicida porque não ganha a estrela Michelin. Isso aí ninguém vê a quantidade de cozinheiro que usa anti-depressivo, usa droga, usa remédio para dormir”.(S)
S		Virou uma máquina de fazer dinheiro, numa profissão que não é regulamentada;		“O que deveria acontecer, que não acontece , se espelhar num conselho desse e fazer essas convenções que acontecem no mundo inteiro e fazer de cozinha, segurança alimentar;”(S)
S		Um desserviço um programa desses de televisão para minha profissão;		“Tem coisas evoluídas que ninguém, de repente, participa aqui: o ovo recebe raio ultra violeta é isento de salmonela, erradicado a salmonela no produto final. Como que pode? Por que que não fazem uma convenção lá na Austrália e mandam as empresas de remédio, a Roche, a Bayer, que bancam lá para o médico indicar o produto deles, por que não fazem isso com a cozinha? Porque não tem conselho.”
A		Eu fico louca quando a gente vê na tv, nas novelas, ou mesmo nesses programas que		

		tem reality que tem;		
A		As pessoas não usam uma proteção adequada		
A		Estão sempre com os cabelos soltos;		
A		Unhas pintadas;		
A		Usam-se adereços: brincos, anéis e essa parte toda passa despercebida e isso é muito importante;		
A		Na novela todo mundo na área de produção, [...] sem toca, isso é inconcebível numa área de produção de verdade e isso tudo pode gerar consequências muito ruins;		
P		Sou contra muitas das coisas que a televisão vem passando no reality show;		“Eu sou contra muitas das coisas que a televisão vem passando no reality show. Nós que atuamos nesse mercado é muito difícil colocar na cabeça de um profissional que a higiene é importante, para o aluno que é importante e aí chega um programa de televisão em que o profissional, vamos dizer, aparece lá barbudo, aparece falando em cima da comida, aparece gritando. Esse não é o perfil que estamos colocando no mercado, hoje, e aí esse mesmo profissional sai da televisão e ele vai para um restaurante e aplica esse mesmo sistema” (P)
P		O programa de televisão acaba com todo um trabalho de um profissional sério;		
P		Esse mesmo profissional sai da televisão vai para um restaurante e aplica esse mesmo sistema;		
P		Chega um programa de televisão em que o profissional [...] aparece falando em cima da comida, aparece gritando.		
P		Personagem;		
P		Quebra todo um trabalho dos profissionais que são sérios;		
P		Reality show é uma coisa e realidade é outra;		
P		A mídia quebra todo um sistema;		
P		Esse não é o perfil que estamos colocando		

		no mercado;		
P		Influência negativamente as alunos;		“A nossa mão de obra ela segue aquilo que está sendo colocado. Quando ela vê um profissional desse, que aparece na televisão, usando aquelas coisas, todos aqueles processos que nós não utilizamos nas nossas”. (P)
P		Um sistema que se levou anos, anos e, em questão de segundos é quebrado por esse sistema de reality show;		“Um sistema que se levou anos, anos e, em questão de segundos é quebrado por esse sistema de reality show” (P)

ANEXO A - APROVAÇÃO COMITÊ DE ÉTICA E PESQUISA



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: FORMAÇÃO PROFISSIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Análise de um curso técnico da área da gastronomia

Pesquisador: VANESSA SOUZA DO PATROCINIO

Área Temática:

Versão: 3

CAAE: 16689119.4.0000.5241

Instituição Proponente: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/FIOCRUZ

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 3.613.503

Apresentação do Projeto:

O projeto visa desenvolver um estudo de caso sobre a formação de manipuladores de alimentos num curso técnico da área da gastronomia. Para tanto, será utilizada uma abordagem qualitativa com aplicação de entrevistas e levantamento documental, objetivando-se identificar as mediações que podem estar associados à assimilação dos conteúdos necessários aos futuros profissionais dessa área para a execução de práticas corretas ao manipular os alimentos e o desenvolvimento da consciência sanitária do profissional.

O estudo será desenvolvido em uma das unidades da Fundação de Apoio à Escola Técnica (FAETEC) do Estado do Rio de Janeiro, também conhecida como Centro Vocacional Tecnológico (CVT), situada na comunidade Cidade de Deus (CDD), no bairro da Taquara/Jacarepaguá – Rio de Janeiro.

Os levantamentos necessários para o desenvolvimento do projeto consistirão em 1) Dados do centro de educação profissional para a análise documental, como: documentos de quantitativo de alunos, currículos, conteúdos programáticos, e outros que contribuam com o objetivo do projeto; 2) Revisão bibliográfica com a utilização de artigos e dados de banco de informações oficiais, como: IBGE, BVS, Scielo, Inep e outros, 3) Entrevista semi-estruturada com professores (as) que atuam/atuaram ministrando aula no curso técnico; 4) A análise dos dados através da metodologia da análise de conteúdo.

Endereço: Avenida Brasil, 4365
Bairro: Manguinhos **CEP:** 21.040-900
UF: RJ **Município:** RIO DE JANEIRO
Telefone: (21)3865-9710 **Fax:** (21)3865-9729 **E-mail:** cep.epsjv@fiocruz.br



Continuação do Parecer: 3.613.503

Segundo a pesquisadora o desenvolvimento do projeto está fundamentado no referencial do materialismo histórico-dialético que trata-se de uma postura ou concepção de mundo, método e práxis que possibilita aprofundar o problema em sua origem, desconsiderando o idealismo ou o fenômeno da realidade implícita. A metodologia a ser desenvolvida é a qualitativa, pois busca compreender os fenômenos que estão sendo estudados, a começar do ponto de vista dos participantes, considerando todos como importantes.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Investigar as mediações que orientam a abordagem pedagógica e a assimilação dos conteúdos de Boas Práticas de Fabricação no curso técnico da área da gastronomia e concluir a demanda de qualificação que predomina.

Objetivo Secundário:

Traçar o perfil formativo dos professores do curso técnico da área da gastronomia;

Analisar a proposta curricular e as abordagens metodológicas empregadas no curso de formação na área de gastronomia relacionadas às Boas Práticas de Fabricação;

Investigar a significação teórico-prático, compreendida pelos professores, das Boas das Práticas de Fabricação na qualificação profissional, à luz dos princípios da saúde pública.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

A pesquisadora declara que toda pesquisa em seres humanos envolve risco em tipos e gradações variados, sendo que nesse estudo, estes são baixos e se relacionam com a possibilidade de você vir a ser indiretamente identificada (o), devido ao cargo que ocupa, na divulgação dos resultados de pesquisa, mas a fim de minimizar esses riscos a instituição educacional não será identificada na publicização dos dados. Além disso, podem surgir eventuais constrangimentos em responder às perguntas, e para evitar que isto aconteça, o pesquisador se compromete a aceitar respostas parciais a entrevista e a garantir que as mesmas aconteçam em local reservado, em ambiente calmo e tranquilo, sem a presença e/ou interferência da chefia imediata ou de outras pessoas que possam trazer transtornos ou constrangimentos aos sujeitos participantes da pesquisa. Além disso, caso haja questionamentos que você se sinta constrangido/constrangida, você terá o direito de não responder.

Endereço: Avenida Brasil, 4365
Bairro: Manguinhos **CEP:** 21.040-900
UF: RJ **Município:** RIO DE JANEIRO
Telefone: (21)3865-9710 **Fax:** (21)3865-9729 **E-mail:** cep.epsjv@fiocruz.br



Continuação do Parecer: 3.613.503

Quanto aos benefícios, a pesquisadora declara que eles são indiretos e consistem em viabilizar reflexões acerca da temática abordada, uma vez que estudos na perspectiva da formação profissional técnica na área da gastronomia são incipientes, buscando a construção de conhecimento em relação à temática, bem como de forma mais objetiva, a possibilidade de identificar inconsistências na formação desses profissionais, manipuladores de alimentos, e compreender o cenário educacional desta área em franca expansão. Além disso, a realização da mesma se concretiza transversalmente enquanto contribuição para o fortalecimento do SUS.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Trata-se de projeto desenvolvido no âmbito do Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu, Mestrado Profissional em Educação Profissional em Saúde da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/Fiocruz, sob orientação das Pesquisadora Marise Nogueira Ramos.

Os objetivos estão claros e referencial teórico adequado.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Todos os termos obrigatórios foram apresentados.

Recomendações:

Para minimizar ainda mais os riscos de alguma identificação indireta, permanece a recomendação de que as entrevistas sejam realizadas fora do CVT e que os dados sejam publicizados de forma agrupada.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Pela análise procedida, este Comitê (registrado junto à CONEP – Cf. Ofício n. 2254/Carta n. 0078 – CONEP/CNS/MS, de 12 de agosto de 2010) considera o presente protocolo APROVADO.

Considerações Finais a critério do CEP:

- No último parágrafo do TCLE a pesquisadora deverá trocar a palavra "cópia" por "via" e enviado ao CEP EPSJV;

- A pesquisadora deverá incluir no relatório final a ser entregue ao CEP EPSJV o cronograma de trabalho atualizado assim como o local em que foi realizado as entrevistas (ex. casa do participante, local público, CVT, ...);

Endereço: Avenida Brasil, 4365	CEP: 21.040-900
Bairro: Manguinhos	
UF: RJ	Município: RIO DE JANEIRO
Telefone: (21)3865-9710	Fax: (21)3865-9729
	E-mail: cep.epsjv@fiocruz.br



Continuação do Parecer: 3.613.503

- Enviar relatório ao término do estudo;
- Informar ao CEP, caso necessite fazer modificações relevantes nos objetivos ou metodologia previstos;
- Notificar o CEP caso ocorra alguma situação adversa;
- Manter sob sua guarda por pelo menos 5 anos as vias do TCLE ou do Registro de Consentimento, bem como os dados coletados na pesquisa;
- Informar o número CAAE do projeto nos produtos da pesquisa (relatórios, artigos, monografia, dissertação, tese).

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1389504.pdf	25/09/2019 14:57:38		Aceito
Brochura Pesquisa	PROJETOc.docx	25/09/2019 14:56:00	VANESSA SOUZA DO PATROCINIO	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLEc.doc	25/09/2019 14:55:25	VANESSA SOUZA DO PATROCINIO	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Docteste.docx	23/08/2019 13:56:46	VANESSA SOUZA DO PATROCINIO	Aceito
Outros	Formulario_pendencias.docx	16/08/2019 18:19:43	VANESSA SOUZA DO PATROCINIO	Aceito
Outros	DECLARACAO.pdf	02/07/2019 16:03:38	VANESSA SOUZA DO PATROCINIO	Aceito
Outros	TAI.pdf	02/07/2019 15:56:24	VANESSA SOUZA DO PATROCINIO	Aceito
Folha de Rosto	FRP.pdf	02/07/2019 15:51:28	VANESSA SOUZA DO PATROCINIO	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Endereço: Avenida Brasil, 4365
Bairro: Manguinhos **CEP:** 21.040-900
UF: RJ **Município:** RIO DE JANEIRO
Telefone: (21)3865-9710 **Fax:** (21)3865-9729 **E-mail:** cep.epsjv@fiocruz.br



Continuação do Parecer: 3.613.503

Não

RIO DE JANEIRO, 01 de Outubro de 2019

Assinado por:
Marcio Sacramento de Oliveira
(Coordenador(a))

Endereço: Avenida Brasil, 4365
Bairro: Manguinhos **CEP:** 21.040-900
UF: RJ **Município:** RIO DE JANEIRO
Telefone: (21)3865-9710 **Fax:** (21)3865-9729 **E-mail:** cep.epsjv@fiocruz.br

ANEXO B- DIÁRIO OFICIAL - PORTARIA CURSO TÉCNICO EM COZINHA

56 ANO XL - Nº 064 - PARTE I TERÇA-FEIRA - 8 DE ABRIL DE 2014



PODER EXECUTIVO

DESPACHOS DA SUPERINTENDENTE DE 03/04/2014
PROC. Nº E-03/012/124/2014 - IVAN SILVA TOSTES.
PROC. Nº E-03/001/91/2014 - ANA KAROLINA ANDRADE LEONES.
PROC. Nº E-03/012/122/2014 - CLAUDIA DE SOUZA GARCIA.
DEFIRO os processos, tendo em vista delegação de competência conforme a Resolução SEEDUC nº 4.415, de 09/03/2010.
PROC. Nº E-03/005/3172/2013 - ZELIA FERNANDA DOMINGOS DA SILVA.
PROC. Nº E-03/008/74/2014 - LUCIENE PEREIRA BRAGA.
PROC. Nº E-03/001/91/2014 - ROSEMARY RIBEIRO CAFÉ.
PROC. Nº E-03/003/136/2014 - SANGELO CORRÊA NEVES.
PROC. Nº E-03/012/212/2014 - RENAN DOS SANTOS MARINHO DE MIRANDA.
PROC. Nº E-03/016/23/2014 - MARCIA FARIA DA COSTA.
PROC. Nº E-03/003/9/2014 - MÔNICA PIRES DE OLIVEIRA.
INDEFIRO os processos, tendo em vista delegação de competência conforme a Resolução SEEDUC nº 4.415, de 09/03/2010.

RETIFICAÇÕES D.O. DE 30/01/2013
PÁGINA 13 - 2ª COLUNA
DESPACHO DA SUPERINTENDENTE DE 25/01/2013
PROC. Nº E-03/10.801.905/2012
Onde se lê: período de 02 (dois) anos a contar de 01/08/2012 a 02/08/2014.
Leia-se: período de 02 (dois) anos a contar de 01/08/2012 a 30/07/2014.
D.O. DE 04/12/2013
PÁGINA 27 - 3ª COLUNA
DESPACHO DA SUPERINTENDENTE DE 02/12/2013
PROC. Nº E-03/10.166/2003
Onde se lê: período de 02 anos a contar de 15/10/2013 a 14/10/2015.
Leia-se: período de 02 anos a contar de 12/10/2013 a 11/10/2015.
D.O. DE 08/01/2014
PÁGINA 17 - 1ª COLUNA
DESPACHO DA SUPERINTENDENTE DE 08/01/2014
PROC. Nº E-03/10.478/2007
Onde se lê: período de 02 anos a contar de 28/12/2013 a 27/12/2015.
Leia-se: período de 02 anos a contar de 26/12/2013 a 25/12/2015.

SUBSECRETARIA DE GESTÃO DE PESSOAS SUPERINTENDÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAS DIRETORIA DE PAGAMENTO
DESPACHOS DA DIRETORA DE 01/04/2014
PROCESSO Nº E-03/2.602/2011 - HORACIO GUIMARÃES DELGADO JUNIOR, ex-servidor mat. nº 387.702-6. DEFIRO o encerramento de folha.
DE 03/04/2014
PROCESSO Nº E-03/10.101.104/2012 - FERNANDA DA SILVA CEIA NOCCHI, ex-servidor mat. nº 961.133-6. DEFIRO o encerramento de folha.
DE 03/04/2014
SUBSECRETARIA DE GESTÃO DE ENSINO ATÓ DO SUBSECRETÁRIO PORTARIA SEEDUC/SUGEN Nº 453 DE 04 DE ABRIL DE 2014
DESIGNA SERVIDOR PARA GERÊNCIA DE CONVENIO.
O SUBSECRETÁRIO DE GESTÃO DE ENSINO, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o que consta no processo nº E-03/001/86/2014, e CONSIDERANDO a Resolução SEEDUC nº 4.312, de 19 de junho de 2009, que dispõe sobre normas gerenciais para controle dos instrumentos contratuais e outros, RESOLVE:
Art. 1º - Designar MARIA DA PENHA RODRIGUES NUNES, ID Funcional nº 396/307-5, para Gestora do Convênio SEEDUC nº 07/2014, celebrado entre a AGENCIA BRASILEIRA DE ESTUDANTES LTDA., e esta SEEDUC, cujo objeto é o desenvolvimento de um programa de estágio curricular para estudantes das unidades escolares da Rede Pública Estadual de Ensino subordinadas à SEEDUC.
Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
Rio de Janeiro, 04 de abril de 2014
ANTONIO JOSÉ VIEIRA DE PAIVA NETO
Subsecretário de Gestão de Ensino
Id: 1656128

DESPACHOS DA SUPERINTENDENTE DE 03/04/2014
DEPARTAMENTO GERAL DE AÇÕES SOCIOEDUCATIVAS ATÓ DO CORREGEDOR DE 02/04/2014
INSTAURA SINDICÂNCIA para apurar possíveis irregularidades apontadas na OI DE GASECENSE VRSST Nº 035/2014, descritas no processo nº E-03/02/1459/2014, de 28/03/2014, designado para processo, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da publicação, a Comissão de Sindicância Integrada pelos servidores CARLOS FREDERICO SOUZA E SILVA DE CASTRO, ID: 1982074; WAGNER ROMANZI FRAGA JUNIOR, ID: 20386159 e THIAGO SAUFAPO SANTOS, ID: 198942210, sobre a presidência do primeiro.
Id: 1656486
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA ADMINISTRAÇÃO VINCULADA
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
DESPACHOS DO DIRETOR DE 25.03.2014
PROCESSO UERJ Nº 6082/2009 - AUTORIZO a prorrogação da cessão de ANA MARIA IECKER SANCHO, matr. nº 30.100-2, com carga horária de 32,30 horas semanais, para continuar desenvolvendo suas atividades na Fundação Municipal de Saúde de Nova Friburgo, até 31/12/2014, excepcionalmente sem ônus para o órgão cessante, e em conformidade com o Decreto Estadual nº 40.893/2007.
PROCESSO UERJ Nº 4123/2012 - AUTORIZO a prorrogação da cessão de ANDRE LUIZ DE FIGUEIREDO LAZAR, matr. nº 7.154-8, Professor Adjunto, com carga horária de 40 horas semanais, para continuar desenvolvendo suas atividades na Faculdade Latino-Americana de Ciências Sociais, até 31/12/2014, de acordo com o Decreto Estadual nº 40.840/2007, e em conformidade com o Decreto Estadual 40.893/2007.
PROCESSO UERJ Nº 15581/2011 - AUTORIZO a prorrogação da cessão de ANDRE AFONSO SILVA, matr. nº 32.780-9, Agente Universitário/Assistente Administrativo, com carga horária de 40 horas semanais, para continuar exercendo suas atividades no Gabinete do Deputado Coronel Jairo, até 31/12/2014, de acordo com o Decreto Estadual nº 40.840/2007, e em conformidade com o Decreto Estadual 40.893/2007.
DE 28.03.2014
PROCESSO UERJ Nº 2803/2008 - AUTORIZO a prorrogação da cessão de PAULO CAVALCANTE DE OLIVEIRA JUNIOR, matr. nº 33.076-1, Professor Adjunto, com carga horária de 20 horas semanais, para continuar exercendo suas atividades no Departamento de Pós-Graduação da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO, até 31/12/2014, de acordo com o Decreto Estadual nº 40.840/2007, e em conformidade com o Decreto Estadual 40.893/2007.
PROCESSO UERJ Nº 4619/2009 - AUTORIZO a prorrogação da cessão de LÍDIA FARH, matr. nº 25.762-6, Técnico Universitário Superior/Biólogo, com carga horária de 36 horas semanais, para continuar desenvolvendo suas atividades na Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro - FAPERJ, até 31/12/2014, de acordo com o Decreto Estadual nº 40.893/2007.
PROCESSO UERJ Nº 2648/2011 - AUTORIZO a prorrogação da cessão de LUIZ DE OLIVEIRA NERY FILHO, matr. nº 6.207-5, Agente Universitário/Assistente Administrativo, com carga horária de 40 horas semanais, para continuar desenvolvendo suas atividades no exercício do cargo de Conselheiro Fiscal nº 101/2014, Sindicato dos Auxiliares de Administração Escolar do Estado do Rio de Janeiro, até 31/12/2014, de acordo com a cláusula 4.10 do Acordo para Política Salarial e de Pessoal, celebrada entre esta Universidade e as entidades representativas dos servidores, e nos termos do Decreto Estadual nº 40.840/2007, e em conformidade com o Decreto Estadual nº 40.893/2007.
PROCESSO UERJ Nº 12323/2011 - AUTORIZO a prorrogação da cessão de ORLANDO LIMA DE SABOYA BARROS, matr. nº 7.233-0, Professor Auxiliar, com carga horária de 40 horas semanais, para continuar exercendo suas atividades na Secretaria de Estado de Educação do Rio de Janeiro, até 31/12/2014, com ônus para o órgão cessante, nos termos do Decreto Estadual nº 40.840/2007, e em conformidade com o Decreto Estadual nº 40.893/2007.
PROCESSO UERJ Nº 894/2012 - AUTORIZO a prorrogação da cessão de TEREZA CRISTINA ANDRADE LIMA CARLOS, matr. nº 26.474-7, Agente Universitário/Assistente Administrativo, com carga horária de 40 horas semanais, para continuar desenvolvendo suas atividades no Gabinete do Deputado Ricardo Abreu, até 31/12/2014, de acordo com o Decreto Estadual nº 40.840/2007, e em conformidade com o Decreto Estadual nº 40.893/2007.
PROCESSO UERJ Nº 9163/2012 - AUTORIZO a prorrogação da cessão de MARCOS JOSÉ FERNANDES, matr. nº 32.775-4, Agente Universitário/Assistente Administrativo, com carga horária de 40 horas semanais, para continuar desenvolvendo suas atividades junto à Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro, até 31/12/2014, de acordo com o Decreto Estadual nº 40.840/2007, e em conformidade com o Decreto Estadual nº 40.893/2007.
Id: 1656850. A futurar por empenho

SUPERINTENDÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS ATOS DA SUPERINTENDENTE DE 04.04.2014
PORTARIA Nº 333/2014 - EXONEIRA, A PEDIDO, ANTONIO WILSON DE SOUSA, matr. nº 33.481-5, Auxiliar Universitário/Serviços Operacionais, lotado na Diretoria de Administração Financeira, do Quadro de Servidores Técnico-Administrativo da Fundação Universidade do Estado do Rio de Janeiro, a contar de 16/03/2014.
PORTARIA Nº 334/2014 - DECLARA VAGO o cargo de Docente/Professor Adjunto, por motivo de falecimento do servidor MÁRCIO SÁVIO DE MIRANDA, matr. nº 5.912-1, com carga horária de 20 horas semanais, lotado na Faculdade de Odontologia, localizado no Departamento de Diagnóstico e Cirurgia, ocorrido em 16/02/2014.
Id: 1656851. A futurar por empenho

DESPACHOS DA SUPERINTENDENTE DE 01.04.2014
PROCESSO Nº E-26/007/9594/2013 - DECLARO LICITA a acumulação de cargos de MICHELE RAMOS LOURENÇO, Técnico Universitário Superior/Fisioterapeuta, matr. nº 36.864-7 - UERJ, e Fisioterapeuta, matr. nº 193740 - Ministério da Saúde, na forma do art. 1º do AEDA/UERJ nº 49/2012.
DE 02.04.2014
PROCESSO Nº E-26/007/8399/2013 - AUTORIZO o pagamento do Adicional de Dedicção Exclusiva - ADE - à MARILENA CORDEIRO DIAS VILLELA CORREA, matr. nº 33.692-5, Professor Associado, na forma do art. 4º da Lei nº 6328/2012.
DE 03.04.2014
PROCESSO Nº E-26/007/3081/2014 - AUTORIZO o pagamento do Adicional de Dedicção Exclusiva - ADE - à POLIANA COELHO COSTA ARANTES, matr. nº 37.540-2, Professor Adjunto, na forma do art. 4º da Lei nº 6328/2012.
DE 04.04.2014
PROCESSO Nº E-26/007/3166/2014 - AUTORIZO o pagamento do Adicional de Dedicção Exclusiva - ADE - a CRISTINA MARIA PAPER, matr. nº 33.649-5, Professor Adjunto, na forma do art. 4º da Lei nº 6328/2012.
PROCESSO Nº E-26/007/2323/2014 - AUTORIZO o pagamento do Adicional de Dedicção Exclusiva - ADE - à LÍDIA MARIA SAMPAL DE MEDEIROS, matr. nº 36.068-5, Professor Adjunto, na forma do art. 4º da Lei nº 6328/2012.
Id: 1656853. A futurar por empenho

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS
DESPACHOS DO DIRETOR DE 03.04.2014
PROCESSO UERJ Nº 3670/2008 - FIXADOS a contar de 05/06/2008, os proventos mensais de JANETE RODRIGUES DE ALMEIDA, matr. nº 04.9478-3, Técnico Universitário Médio/Técnico em Química, aposentado através da Portaria SRH nº 326/2008, publicado no D.O. de 05/06/2008, tornando sem efeito o despacho de 28/03/2010, publicado no D.O. de 31/05/2010.
PROCESSO Nº E-08/220.299/2008 - FIXADOS E REFIXADOS, a contar de 03/12/2007 e de 29/03/2012, os proventos mensais de MÁRIA DE LOURDES LOPES MENEZES, matr. nº 27.508-6, Auxiliar Universitário/Serviços Operacionais, aposentado através da Portaria SRH nº 100/2006, publicado no D.O. de 10/04/2006, tornando sem efeito os despachos de 01/02/2010 e de 20/08/2012, publicados nos Diários Oficiais de 04/02/2010 e de 23/08/2012.
PROCESSO Nº E-08/221.729/2009 - FIXADOS E REFIXADOS, a contar de 01/10/2009 e de 29/03/2012, os proventos mensais de MARIA VITÓRIA ARAÚJO NONATO FERREIRA, matr. nº 30.912-0, Técnico Universitário Médio/Técnico de Enfermagem, aposentado através da Portaria SRH nº 502/2009, publicado no D.O. de 05/11/2009, tornando sem efeito os despachos de 01/03/2010 e de 05/07/2012, publicados nos Diários Oficiais de 02/03/2010 e de 10/07/2012.
PROCESSO Nº E-08/220.890/2007 - FIXADOS E REFIXADOS, a contar de 26/03/2007 e de 29/03/2012, os proventos mensais de PAULINA MATTERA, matr. nº 32.209-9, Técnico Universitário Médio/Técnico Laboratório, aposentado através da Portaria SRH nº 136/2007, publicado no D.O. de 23/05/2007, tornando sem efeito os despachos de 11/12/2009 e de 20/08/2012, publicados nos Diários Oficiais de 15/12/2009 e de 20/08/2012.
Id: 1656854. A futurar por empenho
POSTLA DA SUPERINTENDENTE DE 04.04.2014
PORTARIA Nº 303/2014 - ROSILEIA TEIXEIRA DOS SANTOS, matr. nº 37.517-0 - A referida Portaria fica apostilada para fazer constar que onde se lê: "nomear, a contar de 18/03/2014", leia-se: "nomear, a contar de 14/04/2014".
Id: 1656852. A futurar por empenho
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS ATÓ DA DIRETORA DE 24/03/2014
DISPENSA a servidora ISABEL REIS MADERA, matrícula nº 33.905-4, responsável pela guarda e conservação dos bens patrimoniais inventariados pela DIBENM, e localizados no Departamento de Pediatria - DPED, a partir de 31/12/2013, tendo em vista a inexistência de bens na unidade. (PORT 13/FCM/2014).
Id: 1656761. A futurar por empenho
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO INSTITUTO DE NUTRIÇÃO ATÓ DA VICE-DIRETORA DE 03/04/2014
DISPENSA a servidora JOYCE DO VALLE DA SILVA, matrícula nº 32.852-2, responsável pela guarda e conservação dos bens patrimoniais inventariados pela DIBENM e localizados no Laboratório de Informática - LINFORJUN, a partir de 03/04/2014, INDICANDO como sua substituta a servidora IRIS RUIZANI RIBEIRO DE CASTRO, matrícula nº 32.386-5, a partir de 04/04/2014. (MM 096/INU/2014).
Id: 1656762. A futurar por empenho
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA FUNDAÇÃO CARLOS CHAGAS FILHO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO ATÓ DO PRESIDENTE PORTARIA FAPERJ/P Nº 234 DE 01 DE ABRIL DE 2014
DELEGA COMPETÊNCIA PARA OS FINS QUE MENCIONA, E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.
O PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO CARLOS CHAGAS FILHO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - FAPERJ, no uso de suas atribuições legais, RESOLVE:
Art. 1º - Designar, sem prejuízo de suas atribuições, REX NAZARÉ ALVES, matrícula nº 330396-0, Diretor de Tecnologia, para exercer as atribuições específicas do Diretor Científico da FAPERJ, previstas no art. 6º, § 2º da Lei Estadual nº 3.763/2002 e alterações, nos arts. 14 e 15 do Decreto nº 32.019, de 15 de outubro de 2002, Estado de FAPERJ, pelo período de 02/04/2014 a 05/04/2014.
Art. 2º - Da presente Portaria será dado conhecimento ao Egrégio Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, à Secretaria de Estado de Fazenda e à Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão.
Art. 3º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação e retroagirá seus efeitos a partir de 02/04/2014, revogadas as disposições em contrário.
Rio de Janeiro, 01 de abril de 2014
RUY GARCIA MARQUES
Presidente
Id: 1656747. A futurar por empenho

SECRETARIA DE ESTADO DE TRANSPORTES ADMINISTRAÇÃO VINCULADA
SECRETARIA DE ESTADO DE TRANSPORTES DEPARTAMENTO DE TRANSPORTES RODoviÁRIOS ATÓ DO PRESIDENTE EM EXERCÍCIO
*PORTARIA DETROPRES, Nº 1144 DE 02 DE ABRIL DE 2014
DESIGNA SERVIDORES PARA OS FINS QUE MENCIONA.
O PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DO DEPARTAMENTO DE TRANSPORTES RODoviÁRIOS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - DETROPRIJ, no uso de suas atribuições legais e considerando o disposto no inciso IV, art. 3º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, combinado com o disposto no art. 2º do Decreto nº 31.864, de 16 de setembro de 2002, RESOLVE:
Art. 1º - Designar os servidores abaixo indicados, para compor a Equipe de Pregão Eletrônico do DETROPRIJ.
PREGOEIRO TITULAR:
Carla Sá Santos, matrícula nº 34.01002-5, ID 4459006-7.
PREGOEIRO SUBSTITUTO:
Ana Lucia Meireles de Araújo, matrícula nº 34.00710-4, ID 4193666-3.
EQUIPE DE APOIO:
Barbara Mont Serrat da Silva, matrícula nº 4010065-3, ID 01924206-9.
Anderson do Parto da Silva Duarte, matrícula nº 34.00839-1, ID 4272019-2.
Elizabeth Bianco Perez, matrícula nº 4540074-0, ID 877394.
Art. 2º - Da presente Portaria será dado conhecimento imediato ao Egrégio Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, à Secretaria