



AVALIAÇÃO DE INSTRUMENTO DE APRENDIZAGEM PARA CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Alexandra Rios Zubiaurre, discente de nutrição, Universidade Federal do Pampa,
Campus Itaqui

Ingrid Mayara Garcia Fagundez, discente de nutrição, Universidade Federal do
Pampa, Campus Itaqui

Stífani Machado Araujo, pós-graduanda de bioquímica, Universidade Federal do
Pampa, Campus Uruguai

Vandreza Cardoso Bortolotto, pós-graduanda de bioquímica, Universidade Federal
do Pampa, Campus Uruguai

Carla Cristina Bauermann Brasil, docente, Universidade Federal de Santa Maria,
Campus Palmeiras das Missões

Shanda de Freitas Couto, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui

alexandrazubiaurre.aluno@unipampa.edu.br

No ano de 2020, a população mundial foi surpreendida com a pandemia do COVID-19. Em meio ao combate à propagação do vírus, medidas de controle e prevenção foram adotadas em todas as áreas, principalmente na hospitalar e serviços de alimentos. O projeto de extensão intitulado “Capacitação de manipuladores de alimentos em um serviço de nutrição e dietética hospitalar na Fronteira Oeste”, iniciado em setembro deste ano, busca fornecer capacitações referentes às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMs) visando à produção segura, bem como informações sobre questões higiênico-sanitárias frente à pandemia. Assim, além de ser imprescindível a realização da capacitação, é importante que haja um instrumento de avaliação da aprendizagem com boa compreensão pelos funcionários. As ações do projeto nesse primeiro mês foram referentes à elaboração das capacitações, sendo a primeira com o tema “COVID-19 e as BPMs”, consistindo em uma parte teórica e outra etapa com a aplicação da ferramenta de avaliação da aprendizagem da capacitação. Por ser um projeto de extensão novo, foi realizado um estudo piloto desse instrumento com 6 estudantes do 7º semestre de graduação em nutrição, por possuírem noção prévia dos conteúdos, com o objetivo de verificar a aplicabilidade e compreensão do questionário, buscando-se deste modo uma melhor aplicação e análise acerca dos conhecimentos adquiridos nas capacitações dos manipuladores. O questionário foi elaborado por meio da plataforma virtual “Formulários Google” e compreendeu de 8 questões, sendo 6 delas referentes às boas práticas: “O uso de luvas substitui a lavagem frequente das mãos?”, “Qual a importância da utilização de máscara e lavagem correta e frequente das mãos?”, “Quais são os tipos de controles que poderiam eliminar ou reduzir o risco de contaminação do alimento ou das superfícies/embalagens?”, “Do que dependem os riscos de contaminação entre trabalhadores?” e um “Verdadeiro ou Falso”, com 5 alternativas, sendo considerada a

pontuação de 50%, 75% ou 100%, de acordo com o número de acertos; as demais foram discursivas. Todas tiveram como base as Notas Técnicas Nº 18/2020, Nº 47/2020 e Nº 48/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), da mesma forma que o gabarito. As duas restantes foram: “Qual foi o nível de compreensão do questionário? Justifique.”, “O questionário estaria compreensível para aplicar aos manipuladores?”. Obtivemos êxito em todas as questões, sendo que os entrevistados foram capazes de responder a todos os questionamentos corretamente, assim como na questão objetiva, a qual obteve pontuação de 100% em todos os questionários respondidos. Após a análise dos dados, verificou-se a eficácia integral no entendimento do questionário, indicando a ferramenta como efetiva, e assim previamente validada para utilização com os manipuladores de alimentos, sendo capaz de apontar sua aprendizagem frente à dinâmica e interatividade da capacitação.

Agradecimentos: UNIPAMPA, PROEXT (Edital 182/2020 PROFEXT).

Palavras-chave: Alimentos; COVID-19; Manipuladores.