

**SENAC – DEPARTAMENTO REGIONAL DE SANTA CATARINA  
PRÊMIO TALENTO PROFISSIONAL SENAC 2013**

**ALUNAS:**

**ELINIA DA SILVA MATEUS – CPF: 032.743.369-80  
RENATA MARINO SYKORA – CPF: 321.613.498-99**

**ORIENTADORA:**

**ADRIANA BRAMORSKI – CPF: 588.007.869-87**

**PARTICIPAÇÃO SOCIAL NO APERFEIÇOAMENTO DA CARTILHA  
EDUCATIVA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ITAJAÍ/SC SOBRE  
MANIPULAÇÃO SEGURA DE PESCADOS**

**São José  
2013**

## RESUMO

Alimentação e Nutrição são fundamentais para o crescimento, o desenvolvimento, a promoção da saúde e a prevenção de doenças. Mas, para que o alimento cumpra seu papel, é necessário que ele seja saudável e seguro, isto é, tenha os nutrientes necessários para o bom funcionamento do organismo e seja livre de contaminantes. Dentre os grupos alimentares, o grupo das carnes, principalmente pescados, merece especial atenção na qualidade higiênicossanitária. São fontes de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais. Devido à grande quantidade de nutrientes, alta atividade de água e pH próximo à neutralidade, são susceptíveis à proliferação de micro-organismos e consequente contaminação, podendo causar doenças. Tendo em vista que a maior causa de contaminação nos alimentos é sua manipulação inadequada, é imprescindível orientar a população quanto aos procedimentos para garantir alimentos seguros. Entretanto, mais do que serem informados, os envolvidos (manipuladores e consumidores) devem participar da construção do conhecimento, para que seja realmente efetivo. Este projeto de ação pretende reformular a cartilha “Pescados: Segurança Alimentar e Nutricional – Dicas para o Consumidor”, da Vigilância Sanitária de Itajaí. Haverá participação social e intersetorialidade, através da articulação entre governo e sociedade civil e organizada. Será resultado de diversas atividades, como entrevistas com consumidores, encontro educativo com manipuladores e concurso gastronômico à base de frutos do mar. A nova cartilha orientará a população em relação aos cuidados necessários para garantir sustentabilidade e segurança dos pescados expostos à venda e ao consumo no município de Itajaí.

**Palavras-chave:** Boas Práticas. Pescados. Segurança dos alimentos.

## **1 INTRODUÇÃO**

### **1.1 Caracterização do problema**

A alimentação e a nutrição constituem princípios básicos para a promoção e a proteção da saúde, além de interferir diretamente no crescimento e no desenvolvimento do ser humano. Os alimentos podem constituir um grande veículo de contaminação durante todas as etapas de seu processamento, considerando desde a origem da matéria-prima até o ambiente e os manipuladores diretos e indiretos envolvidos no processo (BRASIL, 2006). Os altos índices de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), inclusive em residências, demonstram que os manipuladores e os consumidores carecem de informações relacionadas à manipulação segura dos gêneros alimentícios (LOPES; PEREIRA; BARROS, 2011).

Neste contexto, este projeto de ação visa orientar os manipuladores e os consumidores de pescados em relação aos cuidados necessários para garantir a qualidade higiênicossanitária e reduzir os resíduos provenientes da manipulação destes alimentos. Será reformulada a cartilha educativa da Vigilância Sanitária de Itajaí, intitulada “Pescados: Segurança Alimentar e Nutricional – Dicas para o Consumidor”.

Tal processo já está em andamento e conta com a participação social, tanto dos manipuladores quanto dos consumidores de pescados, além da articulação intersetorial em diversas atividades que serão detalhadas neste projeto de ação, estando em consonância com estratégias de implementação da Política Nacional de Promoção da Saúde, Política Nacional de Alimentação e Nutrição e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

### **1.2 Objetivos e Metas**

#### *1.2.1 Objetivo geral*

Reformular a cartilha educativa “Pescados: Segurança Alimentar e Nutricional – Dicas para o Consumidor”, material educativo da Vigilância Sanitária (VISA) de Itajaí/SC.

#### *1.2.2 Objetivos específicos*

- Revisar a legislação vigente em relação à manipulação e comercialização de pescados.
- Promover encontro educativo entre a VISA e os manipuladores de pescados, para verificar as dúvidas existentes na manipulação e comercialização destes produtos.
- Pesquisar junto à população as dúvidas em relação à manipulação e consumo de pescados.
- Realizar concurso gastronômico com preparações à base de peixes e demais frutos do mar.

- Ampliar material educativo com a participação dos manipuladores e consumidores de pescados.
- Distribuir a cartilha educativa para a população em geral.
- Capacitar os manipuladores de pescados sobre os cuidados na manipulação de frutos do mar.

### *1.2.3 Metas*

O principal desafio deste projeto é que as estratégias utilizadas permitam a construção do conhecimento e conscientização dos manipuladores e consumidores em relação à qualidade e segurança dos pescados. Além disso, pretende-se conscientizar o público-alvo sobre a importância de reduzir o desperdício e reaproveitar os resíduos na fabricação de outros produtos, como artesanato, materiais para construção civil e matéria-prima para ração animal, visando sustentabilidade e preservação do meio ambiente.

Para avaliar se este projeto de ação foi efetivo e as metas cumpridas, alguns indicadores quantitativos serão verificados, como parcerias firmadas, manipuladores participantes do encontro educativo, consumidores participantes nas entrevistas, peixarias que aderiram ao concurso gastronômico e manipuladores capacitados. Também serão analisados indicadores qualitativos, como redução das denúncias registradas junto à VISA municipal, melhoria na qualidade do pescado exposto à venda nos Mercados de Peixe de Itajaí, reaproveitamento de resíduos na fabricação de outros produtos, dentre outros.

### **1.3 Justificativa**

O Brasil é o 25º maior produtor mundial de pescado. O município de Itajaí é litorâneo e se destaca no cenário da pesca brasileira, sendo imprescindível a comercialização de produtos seguros do ponto de vista higiênicossanitário. Considerando que este projeto de ação está sendo executado pelo governo municipal, é fundamental justificá-lo com base nas legislações vigentes. A partir da Constituição Federal de 1988 surgiu uma nova formulação política e organizacional para o reordenamento dos serviços e ações de saúde. Foi estabelecido no art. 196 que “a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação”. Em 2010, a Emenda Constitucional nº 64 incluiu a alimentação como direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal (BRASIL, 2006; OPAS, 2009; SENADO, 2013).

A Lei Orgânica da Saúde nº 8.080/90 define que “a saúde tem como fatores determinantes e condicionantes, entre outros, a alimentação e a moradia”. Portanto, as

questões referentes à alimentação e nutrição, integradas ao Sistema Único de Saúde (SUS), são de extrema importância, pois constituem requisitos fundamentais para alcançar o objetivo do sistema (BRASIL, 1990). A intersectorialidade das políticas, programas e ações governamentais e não governamentais, estabelecida na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional e na Política Nacional de Promoção da Saúde, é de extrema importância na execução de todas as políticas públicas, tendo em vista que questões como saúde, educação, alimentação, dentre outras, permeiam as mais diversas áreas e devem ser tratadas conjuntamente entre todos os envolvidos no processo (CONSEA, 2006; BRASIL, 2007).

A VISA é o órgão governamental mais indicado para promover a educação sanitária do manipulador e do consumidor de pescados. As atividades de educação sanitária são pactuadas no Plano Municipal de Vigilância Sanitária, elaborado anualmente, sendo uma das funções da VISA, garantida através do repasse de recursos federais, além dos recursos próprios da Prefeitura de Itajaí. Todo investimento aplicado na educação em saúde e conscientização da preservação do meio ambiente otimiza, sem dúvidas, os recursos aplicados em saúde pública.

## **2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

O ato de se alimentar é de extrema importância e engloba vários aspectos que vão desde a produção de alimentos até a sua transformação em refeições, consumo pela população e aproveitamento pelo organismo (BRASIL, 2003). Neste contexto está inserida a segurança alimentar que assegura a todas as pessoas acesso a alimentação suficiente e adequada nutricionalmente, além de estarem livres de contaminações que possam levar ao desenvolvimento de doenças de origem alimentar. Por outro lado, a segurança de alimentos é um conceito mais específico e não inclui outros aspectos da saúde humana, como a má nutrição. Este termo indica que os alimentos preparados e/ou consumidos não causarão danos ao consumidor (PROENÇA et al., 2005).

A segurança e a qualidade dos alimentos são fatores essenciais para a saúde pública. Considerando que a qualidade sanitária é fundamental para a garantia de uma refeição livre de contaminantes, os riscos relativos à segurança e saúde devem ser considerados em todas as etapas do processamento, visando melhorar a qualidade e reduzir o desperdício de alimentos. Por isso, é fundamental um conjunto de medidas para garantir segurança, salubridade e sanidade ao alimento, em todos os estágios de sua produção até seu consumo final (BARBOSA et al., 2012).

Muitos dos consumidores ainda desconhecem os cuidados que devem ter em relação ao manuseio seguro de alimentos e isto é comprovado pelos altos índices de surtos de DTAs em residências. No Brasil, de acordo com os dados da Análise Epidemiológica dos Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos, no período de 2000 a 2011, 51,8% dos locais de ocorrência dos surtos de DTAs tiveram origem domiciliar, sendo superior a todos os outros locais, inclusive os restaurantes. Dos surtos notificados, as regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste foram as mais expressivas no país (DEON et al., 2012).

Dentre os grupos alimentares estabelecidos no Guia Alimentar para a População Brasileira, o grupo das carnes, principalmente os pescados, merece especial atenção em relação à qualidade higiênicossanitária, devido à sua vulnerabilidade para a contaminação (BRASIL, 2006).

O nome genérico “pescado” engloba peixes de água doce, peixes de água salgada, crustáceos (camarão, caranguejo, siri, lagosta, etc.), moluscos bivalves (marisco, ostra, mexilhão e vieira), moluscos cefalópodes (polvo e lula), além de anfíbios (rã) e quelônios (tartaruga e cágado), sejam eles provenientes da aquicultura ou da pesca (OPAS, 2009).

Estes alimentos são fontes de proteínas de alto valor biológico, aminoácidos essenciais, ácidos graxos ômega 3, vitaminas lipossolúveis A e D, vitaminas do complexo B (B1, B2, B12 e niacina) e minerais como fósforo, ferro, cálcio, magnésio, sódio, potássio, cobre, selênio. Devido às suas características intrínsecas, como grande quantidade de nutrientes, alta atividade de água, teor de gordura insaturada facilmente oxidável e pH próximo à neutralidade, são altamente perecíveis, o que os torna susceptíveis à proliferação rápida de micro-organismos e, conseqüentemente, com maior risco de contaminação. Tal fato contribui significativamente para o aumento dos resíduos gerados na manipulação de pescados (CARDOSO FILHO; BRAGA; MURATORI, 2010).

Diversos órgãos fiscalizam toda a cadeia produtiva do pescado nas três esferas do governo (federal, estadual e municipal), interferindo direta ou indiretamente na qualidade do mesmo. Dentre os órgãos de fiscalização, a Vigilância Sanitária (VISA) é responsável pela qualidade do pescado exposto à venda direta ao consumidor, ou seja, o pescado que não tenha sido processado e/ou embalado (RESENDE; SOUZA; OLIVEIRA, 2009). Inúmeras denúncias são registradas mensalmente junto a VISA municipal e, em muitos casos, após a investigação das mesmas, fica evidente a falta de cuidados por parte dos manipuladores e também dos consumidores em relação à aquisição, armazenamento, manipulação, transporte e descarte dos resíduos.

Além de fazer cumprir a legislação vigente, é de extrema importância o caráter educativo de todos os órgãos de fiscalização envolvidos neste processo. A promoção da qualidade sanitária dos alimentos e a preservação do meio ambiente devem ser prioritárias nas políticas públicas, tendo em vista que a disponibilidade de alimentos seguros é um direito básico de cidadania, e os sistemas de produção sustentáveis melhoram a saúde das pessoas e a produtividade do país (LOPES; PEREIRA; BARROS, 2011).

Cabe ao governo adotar medidas intersetoriais que visem à promoção da qualidade dos alimentos e a preservação do meio ambiente, sendo que os profissionais de saúde devem orientar sobre as práticas adequadas, que devem ser adotadas na cadeia produtiva, nos serviços de alimentação, nas unidades de comercialização e nos domicílios. Além disso, devem informar que os alimentos manipulados e conservados inadequadamente são fatores de risco para diversas enfermidades (BRASIL, 2010).

Entretanto, além do envolvimento do governo e dos demais segmentos envolvidos, a garantia da qualidade sanitária dos alimentos e a prevenção das DTAs requer a implementação de estratégias de educação da população, que adquirem especial atenção em nosso país, pois a maioria das DTAs notificadas no Brasil ocorre nas residências (BRASIL, 2006).

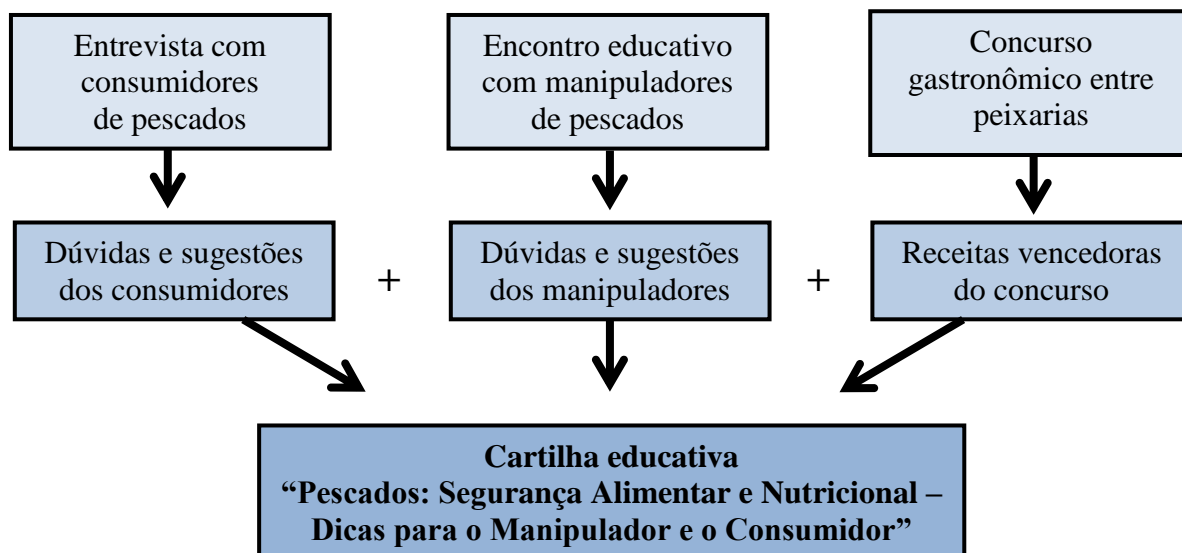
Mas, para que a educação em saúde seja eficiente e atinja seus objetivos, é fundamental a intersectorialidade e a participação de todos, pois o processo educativo deve ser construído, e não imposto (SANTOS, 2007). Proença et al. (2005) recomenda a discussão coletiva com os consumidores, promovendo a participação social no processo de aprendizagem e a reflexão sobre saúde, alimentação e nutrição. O Ministério da Saúde orienta que todo processo educativo precisa ser criativo, participativo e contínuo (BRASIL, 2010).

Ser educador em saúde significa despir-se de hierarquia e juntar-se ao educando com a finalidade de construção do novo, baseado em conhecimentos e experiência de ambas as partes. Os profissionais de saúde que assumem papel de educadores devem ser sensibilizados a assumir esta postura, pois a participação social no processo educativo proporciona a produção coletiva do conhecimento, potencializa a troca de experiências e reflexões, permitindo a partir da contribuição de todos, o desenvolvimento de estratégias para sanar os problemas apresentados (SANTOS, 2007).

### **3 DESENVOLVIMENTO**

### 3.1 Métodos e Procedimentos

Para implantação deste projeto de ação, que está parcialmente executado, foram realizadas diversas atividades, conforme demonstrado na Figura 1.



**Figura 1** – Demonstrativo das atividades que serão realizadas para construção coletiva da cartilha educativa sobre pescados.

Para tanto, foram necessárias parcerias com órgãos governamentais e instituições não governamentais, revisão bibliográfica da legislação vigente, levantamento de dúvidas entre os manipuladores de pescados, entrevistas com os consumidores e concurso gastronômico. Atualmente, a cartilha educativa está em processo de reformulação e o lançamento, a divulgação, a distribuição e a Capacitação em Boas Práticas na Manipulação de Pescados estão sendo organizados. Todas as atividades e estratégias foram planejadas pela Nutricionista da VISA, sendo que serão detalhadas a seguir.

#### 3.1.1 Revisão bibliográfica

Foi realizada revisão bibliográfica das legislações vigentes em relação à manipulação e comercialização de pescados. A revisão bibliográfica se deu através de pesquisa nos sites oficiais destes órgãos de fiscalização, onde foram consultadas as legislações e os materiais educativos disponíveis. Tal revisão bibliográfica subsidiou tecnicamente as atividades realizadas para implantação deste projeto de ação.



### 3.1.2 Estabelecimento de parcerias

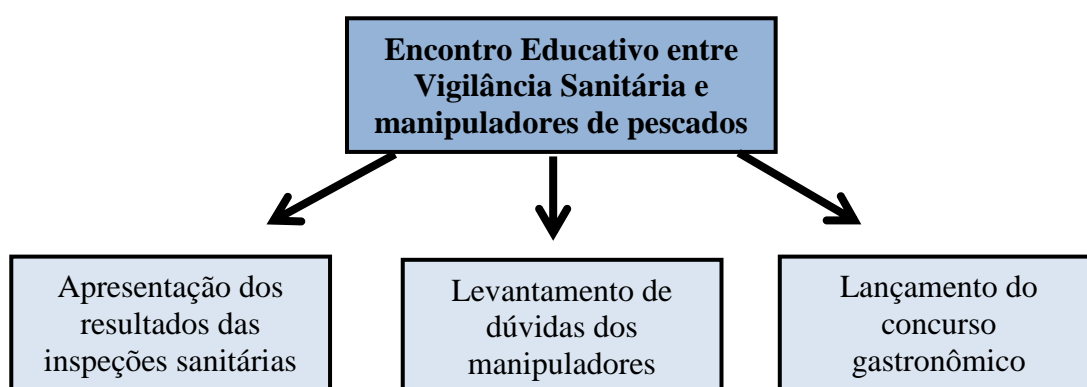
A intersetorialidade entre diversos órgãos da administração pública e privada foi imprescindível para execução deste projeto de ação. As parcerias foram firmadas através de ofícios encaminhados pela VISA aos demais órgãos governamentais e instituições não governamentais, como Secretaria de Pesca e Aquicultura (SEPESCA), Fundação Itajaiense de Turismo e Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Sindicato dos Armadores e das Indústrias da Pesca de Itajaí e Região (SINDIPI), Associação dos Boxistas do Mercado de Peixe, Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Itajaí (COMSEA ITAJAÍ) e imprensa em geral. Estes documentos foram entregues pessoalmente pela Nutricionista da VISA que, na oportunidade, explicou a importância do projeto de ação.

### 3.1.3 Encontro educativo entre Vigilância Sanitária e manipuladores de pescados

A VISA promoveu encontro educativo com os manipuladores de pescados das peixarias dos 3 (três) Mercados de Peixe existentes em Itajaí. A atividade aconteceu em 25 de junho de 2013, durante as comemorações da “Semana do Pescador”.

O convite foi entregue pessoalmente nas 27 (vinte e sete) peixarias do Mercado de Peixe do Centro, 6 (seis) peixarias do Mercado de Peixe do São Vicente e 4 (quatro) peixarias do Mercado de Peixe do Promorar, e foi direcionado à todos os manipuladores de pescados, além dos proprietários ou responsáveis.

O encontro foi conduzido pela VISA, através de slides apresentados em projetor multimídia, e contou com 3 momentos distintos, conforme demonstrado na Figura 2.



**Figura 2** – Demonstrativo das atividades que serão realizadas durante o encontro educativo entre Vigilância Sanitária e manipuladores de pescados.

Inicialmente foi apresentado um levantamento geral das irregularidades observadas nas inspeções sanitárias realizadas no último ano, bem como os resultados das investigações

de denúncias em relação à comercialização de pescados de origem duvidosa. Então, foi iniciado debate e realizado levantamento das possíveis dúvidas existentes entre os manipuladores de pescados, através da técnica de tarjetas. Cada participante recebeu uma tarjeta, onde anotou sua dúvida e, posteriormente, todas as tarjetas foram fixadas em um painel visível a todos, e foi realizada discussão das dúvidas existentes. Para finalizar o encontro, foi divulgado o concurso gastronômico e entregue a ficha de inscrição.

### *3.1.4 Entrevistas com consumidores de pescados*

Foram realizadas entrevistas com os consumidores de pescados, a fim de levantar as dúvidas existentes. Estas entrevistas foram realizadas pela Nutricionista da VISA em parceria com estagiário do Curso de Nutrição da UNIVALI. Os consumidores foram abordados durante a aquisição de pescados, sendo explicado o teor da pesquisa e as dúvidas registradas em formulário específico. A população também registrou suas dúvidas e/ou sugestões em um painel com caixa coletora, fixado junto ao mural educativo da VISA, localizado no corredor do Mercado de Peixe do Centro, pelo período de 1 (um) mês. Após a conclusão das entrevistas e o encerramento do período de coleta de dúvidas e sugestões, as informações foram organizadas para subsidiar a reformulação da cartilha.

### *3.1.5 Concurso gastronômico à base de frutos do mar*

Em setembro de 2013 foi realizado concurso gastronômico entre as peixarias dos 3 (três) Mercados de Peixe de Itajaí. Os pratos foram elaborados com frutos do mar, sendo que os 3 (três) primeiros colocados receberam troféu para expor em sua peixaria e as 5 (cinco) melhores receitas serão divulgadas na cartilha educativa sobre pescados.

O concurso aconteceu na cozinha pedagógica da UNIVALI. Foram avaliadas as características organolépticas (cor, cheiro, sabor, textura e temperatura), composição nutricional e boas práticas na manipulação de pescados, sendo que as notas foram registradas em formulário específico. A comissão julgadora foi composta por 7 (sete) pessoas, sendo 2 (dois) representantes da Secretaria Municipal de Saúde, 2 (dois) representantes da Secretaria de Pesca, 2 (dois) representantes da UNIVALI e 1 (um) representante da Associação dos Boxistas do Mercado de Peixe.

Os participantes foram responsáveis pelo fornecimento dos ingredientes e tiveram 2 (duas) horas para elaborar o prato à base de pescados. Após este período, as notas foram contabilizadas, os resultados imediatamente divulgados e as premiações entregues aos respectivos vencedores.

### *3.1.6 Reformulação da cartilha educativa*

A cartilha “Pescados: Segurança Alimentar e Nutricional – Dicas para o Consumidor” foi lançada pela VISA de Itajaí em 16 de outubro de 2011, durante as comemorações do Dia Mundial da Alimentação. Em abril de 2012 foi lançada a versão bilíngue (português/inglês) durante a Volvo Ocean Race, que é a maior competição de vela do mundo.

Este material educativo, de autoria da Nutricionista Elinia da Silva Mateus e da Médica Veterinária Chrystiane Maria Palhares de Miranda, tem 12 (doze) páginas e é distribuído gratuitamente à população em atividades de educação sanitária da VISA municipal.

Esta cartilha está sendo totalmente reformulada, acrescentando-se as dúvidas e sugestões dos manipuladores e consumidores de pescados, levantadas no encontro educativo, nas entrevistas realizadas com a população e na caixa coletora disponível no mural educativo da VISA, além das receitas vencedoras do concurso, promovendo, desta forma, a participação social. A nova cartilha também terá enfoque na sustentabilidade, pois irá incentivar a aquisição de pescados provenientes de sistemas de produção/captura sustentáveis e orientar em relação ao desperdício e destino adequado dos resíduos, visando seu reaproveitamento.

O material educativo está sendo reformulado pela Nutricionista da VISA e será intitulado “Pescados: Segurança Alimentar e Nutricional – Dicas para o Manipulador e o Consumidor”, terá 36 (trinta e seis) páginas e serão abordados, com linguagem acessível, assuntos como benefícios que o consumo de pescados traz para a saúde humana, manipulação segura de frutos do mar, controle de temperatura, qualidade da água e do gelo, contaminantes alimentares, micro-organismos, DTA, asseio pessoal, higiene e saúde ambiental, controle de pragas, manejo de resíduos e redução do desperdício. Será impressa em papel reciclado, visando à preservação do meio ambiente.

### *3.1.7 Divulgação e lançamento da cartilha*

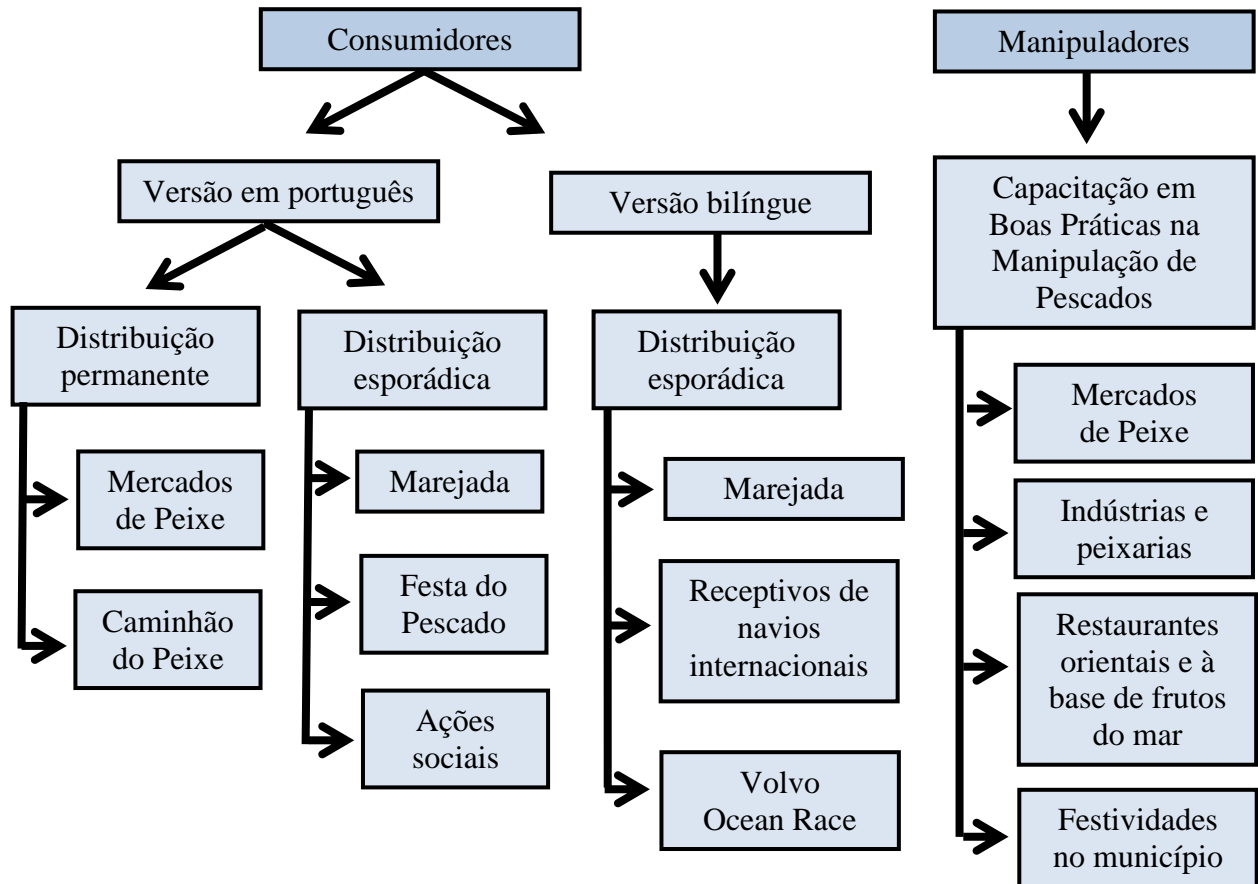
Todas as atividades que foram ou ainda serão realizadas para a elaboração da cartilha educativa, bem como o lançamento da mesma, já foram ou serão divulgadas através dos veículos de comunicação em massa da imprensa local e também pelo COMSEA ITAJAÍ.

Inicialmente serão reproduzidas 5.000 (cinco mil) unidades, que serão distribuídas gratuitamente à população, sendo 3.000 (três mil) em português e 2.000 (duas mil) na versão bilíngue. O lançamento acontecerá durante a “Marejada: Aventura pelos Mares do Mundo”, a ser realizada de 16 de novembro a 1º de dezembro de 2013 em Itajaí. Este evento reunirá atrações de grande porte, como a 11ª Edição da Regata Transat Jacques Vabre, Saída da

Família Schürmann – Expedição Oriente, Festival de Música de Itajaí e Feira de Negócios. Enfim, o lançamento da cartilha será em evento de alto nível e de repercussão internacional.

### 3.1.8 Distribuição da cartilha educativa

A distribuição da cartilha educativa será realizada de acordo com o público-alvo.



**Figura 3** – Distribuição da cartilha educativa de acordo com o público-alvo.

### 3.1.9 Capacitação em Boas Práticas na Manipulação de Pescados

Os manipuladores de pescados do município, incluindo os manipuladores de indústrias, peixarias, Mercados de Peixe, Marejada, Festa do Pescado, restaurantes orientais e à base de frutos do mar, receberão a cartilha educativa durante a Capacitação em Boas Práticas na Manipulação de Pescados.

O treinamento será realizado na sala de educação sanitária da VISA de Itajaí, localizada no Centro de Referência em Saúde do Trabalhador de Itajaí (CERESTI). Terá duração de 3 (três) horas e será ministrado pela Nutricionista da VISA de Itajaí.

A capacitação será realizada de modo a incentivar a interação entre os participantes bem como proporcionar a troca de experiências e/ou conhecimentos. Serão apresentados

slides em projetor multimídia e realizada dinâmica de fotos. Ao término da atividade será realizada pesquisa de satisfação para avaliação do treinamento e os participantes receberão certificado de participação e cartaz educativo para fixar em sua peixaria.

Vale ressaltar que no município de Itajaí, a participação de manipuladores de alimentos em capacitações de boas práticas, promovidas pela VISA municipal, é vinculada à retirada ou renovação da Carteira de Saúde, conforme estabelecido em legislação municipal. Diante do exposto, a participação de todos os manipuladores de pescados do município estaria assegurada, pois a Carteira de Saúde é um documento obrigatório, conforme estabelecido no Código Sanitário de Santa Catarina.

As capacitações em boas práticas são atividades rotineiras da VISA de Itajaí, executadas há 9 (nove) anos pela Nutricionista responsável por este projeto de ação.

### 3.2 Resultados obtidos e/ou esperados

O grande número de parcerias firmadas entre o governo e as instituições não-governamentais promoveu a intersetorialidade.

Este projeto de ação pretende fortalecer o vínculo entre a VISA e os manipuladores e consumidores, ou seja, entre o governo e a sociedade civil, reduzir as denúncias registradas na VISA municipal, orientar a população sobre os cuidados necessários para garantir a qualidade higiênicossanitária e segurança dos pescados, visando a promoção da saúde da população.

### 3.3 Cronograma de atuação

Ação	2013								2014
	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Jan. - Dez.
Revisão bibliográfica	X	X	X						
Parcerias entre setores públicos e privados	X	X	X						
Encontro educativo		X	X						
Entrevistas		X	X						
Concurso gastronômico			X	X	X				
Reformulação da cartilha educativa				X	X	X			
Lançamento							X		
Distribuição							X	X	X
Capacitações							X	X	X

### 3.4 Plano Financeiro

Atividades	Materiais necessários	Qtidade.	Valor unitário	Investimento	Financiador
Revisão bibliográfica da legislação vigente e de materiais educativos	Computador portátil	1 un.	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	VISA
	Folhas A4 recicláveis	2 res.	R\$ 20,00	R\$ 40,00	VISA
	Impressora laser color.	1 un.	R\$ 500,00	R\$ 500,00	VISA
	Cartucho preto	2 un.	R\$ 150,00	R\$ 300,00	VISA
	Cartucho colorido	2 un.	R\$ 200,00	R\$ 400,00	VISA
	Caneta esferográfica	1 un.	R\$ 2,00	R\$ 2,00	VISA
	Caneta marca-texto	1 un.	R\$ 3,00	R\$ 3,00	VISA
Parcerias	Impressos*	20 un.	-	-	VISA
	Envelopes	20 un.	R\$ 0,50	R\$ 10,00	VISA
	Combustível	10 lt.	R\$ 3,00	R\$ 30,00	VISA
Encontro educativo com manipuladores de pescados	Máquina fotográfica	1 un.	R\$ 700,00	R\$ 700,00	VISA
	Projetor multimídia	1 un.	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00	VISA
	Pen drive 8 GB	1 un.	R\$ 50,00	R\$ 50,00	VISA
	Cartolinas	20 un.	R\$ 0,50	R\$ 10,00	VISA
	Pincel atômico	50 un.	R\$ 2,00	R\$ 100,00	VISA
	Flip sharp	1 un.	R\$ 100,00	R\$ 100,00	VISA
Entrevista e pesquisa com consumidores de pescados	Impressos*	200 un.	-	-	VISA
	Prancheta acrílica	2 un.	R\$ 15,00	R\$ 30,00	VISA
	Painel educativo	1 un.	R\$ 200,00	R\$ 200,00	VISA
	Caixa coletora	1 un.	R\$ 20,00	R\$ 20,00	VISA
	Cadeado	1 un.	R\$ 15,00	R\$ 15,00	VISA
	Estagiário de Nutrição	20 h	R\$ 20,00	R\$ 400,00	UNIVALI
Concurso gastronômico	Impressos*	200 un.	-	-	VISA
	Cozinha pedagógica	3 h	R\$ 150,00	R\$ 450,00	UNIVALI
	Troféus	3 un.	R\$ 100,00	R\$ 300,00	Associação
Reprodução cartilha	Nutricionista	100 h	R\$ 50,00	R\$ 5.000,00	Prefeitura
	Arte gráfica desenhos	100 un.	R\$ 25,00	R\$ 2.500,00	VISA
	Reprodução gráfica	5.000 un.	R\$ 1,50	R\$ 7.500,00	VISA
	Coquetel de lançamento	200 pax	R\$ 10,00	R\$ 2.000,00	SINDIPI
Distribuição	<i>Displays</i>	6 un.	R\$ 200,00	R\$ 1.200,00	SEPESCA
Capacitação em Boas Práticas	Nutricionista	20 h	R\$ 50,00	R\$ 1.000,00	Prefeitura
	Impressos*	500 un.	-	-	VISA
	Certificados	500 un.	R\$ 1,00	R\$ 500,00	VISA
INVESTIMENTO TOTAL PARA TODAS AS ATIVIDADES			R\$ 25.860,00		

\*Impressos serão reproduzidos com equipamentos adquiridos para revisão bibliográfica

#### 4 CONCLUSÃO

As melhores formas para assegurar a qualidade da alimentação são a educação e o treinamento constante. Orientar as pessoas que manipulam alimentos é também desenvolver ações de promoção à saúde coletiva e é mais que representativa no sentido de minimizar a ocorrência de contaminações em alimentos e possíveis surtos de DTAs. As mudanças em relação à qualidade sanitária dos alimentos somente são possíveis com a conscientização dos proprietários de estabelecimentos, manipuladores e consumidores, sobre a importância de procedimentos básicos que garantam a segurança do produto exposto ao consumo.

Considerando a magnitude deste projeto de ação, sua implantação é de baixo investimento e as ações propostas são extremamente viáveis. Para tanto, é fundamental a articulação entre os setores público e privado.

Para acompanhamento das atividades serão aplicados, periodicamente, roteiros para verificação do andamento das mesmas. Nestes roteiros serão observados os prazos e o cumprimento das metas estabelecidas. Se as atividades não estiverem sendo realizadas dentro do prazo pré-estabelecido, serão propostas medidas corretivas, a fim de garantir a continuidade na execução deste projeto de ação. Caso necessário, serão realizados ajustes no cronograma, metodologia, custos e financiadores, tendo em foco que o principal produto deste projeto de ação será a reformulação da cartilha educativa com a participação social e a intersetorialidade.

#### REFERÊNCIAS

BARBOSA, Priscila Nascentes et al. Boas práticas e segurança alimentar em serviços de alimentação: comparação entre setores e categorias de gêneros alimentícios. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 26, n. 212/213, p. 37-45, set./out. 2012.

BRASIL. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, DF, 20 set. 1990. Seção 1:18055-18059.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 2. ed. Brasília, DF: Editora MS, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira**: promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: Editora MS, 2006. 210 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. 2. ed. Brasília: Editora MS, 2007. 52 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 7).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual Integrado de Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. Brasília, DF: Editora MS, 2010. 158 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

CARDOSO FILHO; Francisco das Chagas; BRAGA, Juliana Fortes Vilarinho; MURATORI, Maria Christina Sanches. Aspectos higiênico-sanitários de peixes comercializados em mercados públicos de Teresina, PI. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 24, n. 183, p. 116-120, abr. 2010.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei nº11.346 de 15 de setembro de 2006. LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, 2006. **Diário Oficial [da] União**. Brasília, DF, 15 set. 2006.

DEON, Barbara Cecconi et al. Programa de boas práticas em domicílios da cidade de Santa Maria – RS. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 15, nov. 2012.

LOPES, Livia Cristina; PEREIRA, Cíntia Alessandra Matiucci; BARROS, Maria Sylvia Carvalho de. Apresentando micro-organismos aos manipuladores: proposta de treinamento em higiene de alimentos. **Higiene Alimentar Edição Temática**, São Paulo, v. 25, n. 2, p. 110-112, set. 2011.

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. **Guias para o gerenciamento dos riscos sanitários em alimentos**. Rio de Janeiro: OPAS/OMS, 2009. 320 p.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis; Editora da UFSC, 2005. 222 p.

RESENDE, Anselmo; SOUZA, Jurandir Rodrigues de; OLIVEIRA, Yolanda Silva de. Análise microbiológica de *sushis* e *sashimis* comercializados em restaurantes de Brasília no período de 2001 a 2004. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 23, n. 174/175, p. 164-170, jul./ago. 2009.

SANTOS, Irani Gomes dos (Org.). **Nutrição: da assistência à promoção da saúde**. São Paulo: RCN Editora, 2007. 378 p.

SENADO. **Histórico de Alterações do Artigo 6º**. Portal Legislação. Constituição Federal. Disponível em:  
<[http://www.senado.gov.br/legislacao/const/con1988/CON1988\\_04.02.2010/art\\_6\\_.shtm](http://www.senado.gov.br/legislacao/const/con1988/CON1988_04.02.2010/art_6_.shtm)>. Acesso em: 16 maio 2013.