

ALIMENTAÇÃO SEGURA Atividades visam a orientar o consumidor e seu papel na cadeia alimentar

Esalq quer ampliar projeto Alimento Seguro

Mateus Medeiros/ JP

Um grupo de 20 alunos do curso de Ciências dos Alimentos da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) desenvolve o projeto denominado Alimento Seguro, que faz parte das atividades do Gesea (Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos). O objetivo é orientar o consumidor, por meio de ações educativas, sobre a higiene dos alimentos e seu papel na cadeia alimentar como agente de mudança, visando a melhorar as condições para o consumo e aumentar a cobrança dos estabelecimentos comerciais. Em 2009, o projeto deverá ser ampliado por toda a região.

De acordo com a professora do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição e coordenadora do Gesea, Gilma Lucazechi Sturion, o alimento seguro é aquele que não causa nenhum dano ao consumidor, já que muitas vezes por não estar atento as condições de higiene do local, a pessoa pode comprar um alimento que ocasionará uma doença. “É comum as pessoas apresentarem diarreia, dor de cabeça, que podem ser causadas tanto por microorganismos e bactérias quanto por produtos químicos.”

Para a especialista, um fator predominante que culmina em várias ocorrências é a falta de denúncia do consumidor aos órgãos competentes de fiscalização, como a Vigilância Sanitária. “Temos conhecimento de inúmeros casos, no entanto não sabemos porque na maioria das vezes eles não são notificados ao órgão fiscalizador. É por isso que o consumidor tem o papel fundamental. É ele quem tem que exigir dos estabelecimentos que comercializam os alimentos ou, os produtos prontos para consumo, mais higiene por que só



Aline Marques Bortoletto, Andréia Cristina Limonge e Jacqueline Mary Gerage, integrantes do Gesea

assim que os empresários, os donos, enfim, estarão mais atentos para os detalhes.”

A pesquisa desenvolvida por alunos da Esalq é voltada para o serviço de alimentação, que contempla os restaurantes comerciais, restaurantes institucionais, padarias, açougues, supermercados, pizzarias e bares. Segundo a professora, o grupo oferece os cursos de treinamento e os alunos fazem uma visita aos estabelecimentos para verificar se há cumprimento das normas básicas. “Eles propõem um plano de ação. Geral-

mente, os maiores problemas que a gente vem encontrando é a falta de treinamento dos manipuladores, que não são capacitados para os procedimentos de higiene.”

A estudante do 3º ano do curso de Ciências dos Alimentos, Aline Marques Bortoletto, 21, destacou que antes a questão da higiene estava diretamente ligada ao preço, mas que esta mentalidade está mudando. Para a aluna do 4º ano, Jacqueline Mary Gerage, 22, o projeto complementa as atividades ensinadas em sala de aula porque informa o consumidor como ele deve conti-

nuar a preservação do alimento para não correr risco.

Gilma ressaltou que as pessoas devem ficar atentas aos detalhes como balcões refrigerados com muita água. “Isso significa que a temperatura dele está oscilando, que pode ter sido desligado, aí já acaba interferindo na qualidade do produto, com isso deve-se ficar mais atento ainda a data de validade e se há defeito na embalagem.” Segundo a também estudante da turma, Andréia Cristina Limonge, 22, o fator social tantos dos estabelecimentos comerciais quanto dos consumidores também serão avaliados em uma próxima etapa do projeto com a finalidade de verificar se o grau de exigência está relacionado com a questão social da população.

Grupo não tem papel fiscalizador, apenas de orientação