

HISTÓRICO DE ATIVIDADES DO GRUPO DE ESTUDOS SOBRE QUALIDADE E SEGURANÇA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

MYLLENE QUIROGA¹; DANIELA SANTOS DA SILVA²; EMILI DOS SANTOS OLIVEIRA³; MIRIELI SOUZA SOARES⁴; KELLY LAMEIRO RODRIGUES⁵; JOZI FAGUNDES DE MELLO⁶:

¹Myllene Ferreira Quiroga – myllenefq02@gmail.com

²Daniela Santos da Silva – santosdasilvadaniela677@gmail.com

³Emili dos Santos Oliveira – emilisantosoliveiras@gmail.com

⁴Mirielei Souza Soares – mirieli3579@gmail.com

⁵Kelly Lameiro Rodrigues - lameiro_78@hotmail.com

⁶Jози Fagundes de Mello – jozi.mello@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

Desde a antiguidade a segurança dos alimentos mostra-se necessária para a sobrevivência humana, um exemplo é a produção de cevada iniciada no Egito 18 mil anos atrás, onde os grãos eram mantidos secos para evitar a deterioração por fungos (FORSYTHE, 2013). Além disso, a adição de condimentos, como mel, azeite e sal também são técnicas antigas de conservação dos alimentos. A abordagem científica para a produção de alimentos promoveu maior compreensão e evolução das medidas necessárias para garantir a segurança da produção ao consumo dos alimentos (KAMBOJ, et al., 2020). Ainda assim, mais de 200 doenças são causadas por alimentos contaminados (WHO, 2024). No ano de 2019 a Organização Mundial da Saúde atualizou a Estratégia Global para a Segurança dos Alimentos (2022-2030) a fim de identificar prioridades, alinhar estratégias entre setores e fronteiras, além de reforçar ações para reduzir a ocorrência de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) (WHO, 2022).

Segurança de alimentos pode ser entendida como a garantia de que o alimento não provocará danos à saúde do consumidor, em consequência de cuidados durante sua produção e consumo (CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION, 2006). Essa garantia pode ser alcançada por meio da implementação de Boas Práticas, ou seja, da adoção de procedimentos específicos na produção de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária (BRASIL, 2016). O estudo sobre a qualidade e a segurança na produção de alimentos é de extrema importância para a saúde pública, pois provê um alimento seguro ao consumidor e, por consequência, redução dos casos de DTHA (SOUSA, 2006).

No ambiente acadêmico, os grupos de estudos contribuem para a aprendizagem por meio da realização de debates em que temas da esfera científica são pesquisados e discutidos, assim sustentando os principais fundamentos da Universidade Pública: ensino, pesquisa e extensão. Além disso, os grupos de estudos promovem formação contínua com inúmeros benefícios ao processo de ensino-aprendizado, proporcionando melhorias na aprendizagem e rendimento acadêmico dos discentes (SANTOS, OLIVEIRA, BITU; PITA NETO, 2020; CAVALCANTE; MAIA, 2021).

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho é apresentar o histórico de atividades desenvolvidas pelo Grupo de Estudos sobre Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos (GEQSPA) desde sua concepção até o presente. O propósito deste grupo de estudos é o de servir de campo de estudo, desenvolvimento de conhecimento e pensamento crítico acerca de temas relacionados à qualidade e segurança na produção de alimentos.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

O GEQSPA foi criado em abril de 2021, em meio à Pandemia Covid-19 e ao calendário acadêmico remoto emergencial da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), como uma forma de manter ativo o encontro pedagógico e o estudo científico. A primeira equipe do GEQSPA foi composta por nove alunos de graduação, professora coordenadora e coordenadora adjunta, todos vinculados à Faculdade de Nutrição. A cada semestre há rotatividade de membros no grupo devido às mudanças das rotinas acadêmicas dos discentes, permanecendo uma média de 15 alunos por semestre. Porém, houve grande aumento na procura por vagas no grupo, que atualmente abrange 40 discentes, matriculados nos cursos Tecnólogo em Gastronomia, Graduação em Nutrição ou Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos.

O grupo efetiva suas atividades por meio de encontros quinzenais, com duração de uma hora, utilizando a plataforma digital *WebConf* da UFPEL. Durante esses seis semestres e meio de atividades do Grupo, diversas temáticas de relevância da área foram estudadas de forma coletiva pelo grupo, por meio de parcerias com outros grupos de ensino e com profissionais convidados (TABELA 1).

TABELA 1. Relação de parcerias realizadas com o Grupo de Estudos sobre Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos.

Parceiro	Tema de estudo
Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia. UFPEL	Insegurança alimentar no contexto da Covid-19
Núcleo de Estudos em Saúde Única. Faculdade de Veterinária. UFPEL	Segurança dos alimentos na produção primária
Cooperativa Sul Ecológica Pelotas	Agroecologia
Curso de Nutrição da Universidade Franciscana.	Consultoria e assessoria na produção de alimentos
Empresa Apis <i>Food Solution</i>	Consultoria na área de segurança dos alimentos
Programa de Residência em Área Profissional da Saúde: Saúde Coletiva. UFPEL	Qualidade da água
Pró-reitoria de Assuntos Estudantis. UFPEL	Segurança dos alimentos em Restaurante Universitário
Madre Mia - Restaurante de gastronomia latino-americana moderna	Segurança dos alimentos em restaurante comercial

Legenda: UFPEL, Universidade Federal de Pelotas.

Há décadas a sociedade vivencia transformações decorrentes da globalização, como o desenvolvimento de tecnologias de informação e de comunicação, que impactam também o setor da educação, e no qual as mídias sociais podem ser utilizadas como poderosas ferramentas de educação em saúde (LIMA, et al., 2021). Conectado a esse cenário, o GEQSPA buscou inserir a população no contexto científico criando uma mídia social para exposição dos temas de estudo para a comunidade acadêmica e divulgando práticas de higiene para população em geral. Essas divulgações são criadas pelos próprios membros do Grupo de Estudos e publicadas por meio da rede social @geqspa.ufpel (FIGURA 1).

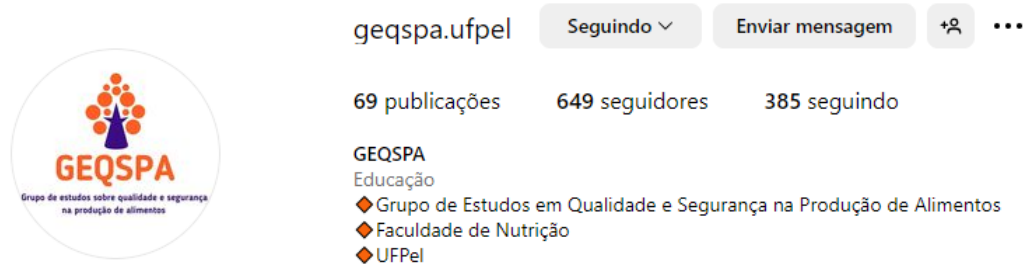


FIGURA 1: Rede social do Grupo de Estudos em Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas. Fonte: <https://www.instagram.com/geqspa.ufpel/>

O GEQSPA promoveu dois seminários *online*, sendo um alusivo ao Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, em 07 de junho de 2021 (Figura 2a). Essa data foi instituída pela Organização Mundial de Saúde e Organização Panamericana de Saúde para mostrar a relevância da segurança dos alimentos para saúde humana, prosperidade econômica, agricultura, turismo e desenvolvimento sustentável. O evento promovido contou com 416 participantes que assistiram as palestras “Segurança alimentar e nutricional”, “Segurança de alimentos na produção primária de alimentos” e “Gestão da segurança de alimentos”.



Figura 2a



Figura 2b

FIGURA 2: **a)** Folder de divulgação do primeiro seminário *online*; **b)** Folder de divulgação do segundo seminário *online*, ambos promovido pelo Grupo de Estudos em Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos, UFPEL.

O outro seminário *online* promovido ocorreu em 30 de novembro de 2021 com a temática “Cultura da Segurança dos Alimentos” (Figura 2b). Este evento teve 273 inscritos, sendo 75% estudantes de diversos cursos de graduação de diferentes universidades brasileiras, 3,3% docentes, 1% pessoas sem ocupação e 21% de profissionais de diferentes áreas de atuação. Dentre os profissionais, 38,6% eram atuantes na área de segurança dos alimentos. Devido à grande abrangência desses eventos, o Grupo de Estudo pretende retomar essa modalidade de ação.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se concluir que os grupos de estudos contribuem para a formação acadêmica e promovem conhecimentos para os membros do próprio grupo e para a sociedade. Observando as atividades já realizadas pelo GEQSPA, nota-se que os estudos desenvolvidos pelo grupo sobre temas que envolvem a segurança dos alimentos, desenvolve a consciência voltada à educação em saúde e proporciona menção reflexiva quanto à prática profissional. Todo esse processo é feito de maneira simples e clara, por meio de reuniões onde os temas são estudados e o conhecimento desenvolvido é repassado à comunidade geral através das mídias sociais. Essa troca e divulgação de conhecimentos permite o aprimoramento acerca da segurança dos alimentos colaborando para a educação em saúde, que tem grande repercussão econômica e social. Além disso, colabora com a importância de valorizar e incentivar a prática da ciência dentro da Universidade.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre- RS: Artmed Editora, 2013. 2v.

CAVALCANTE, M. S; MAIA, B. G. M. A importância dos grupos de estudos e de pesquisas para a formação docente dos estudantes de pedagogia. **Anais do VI CONEDU**, Fortaleza, CE, p. 1-12, 2021. Disponível: https://editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2019/TRABALHO_EV127_MD1_SA1_ID7710_15082019125452.pdf.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. 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, p.01-64, 2006.

SANTOS, F. A. de L.; OLIVEIRA, T. M.; BITU, V. de C. N.; PITA NETO, I. C. Relação entre estratégias de ensino, participação em grupos de estudo e aprendizagem em acadêmicos do Ensino Superior. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 9, n. 8, p. e495985996, 2020. DOI: 10.33448/rsd-v9i8.5996. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/5996>. Acesso em: 13 sep. 2024.

WHO, 2024. **World Health Organization**. https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1

WHO, 2022. **World Health Organization** https://apps.who.int/gb/mspi/pdf_files/2022/03/Item5_25-03.pdf

SOUSA, C. P. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. **Revista APS**, v. 9, n. 1, p. 83-88, 2006.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 2004.