

## IDENTIFICAÇÃO DOS CONHECIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE MICROEMPREENDEDORES DO SETOR DE *FOOD SERVICE* DE CARÁTER DOMÉSTICO

Artur Alves e **SILVA**<sup>1</sup>

Leandro Diego de **QUEIROZ**<sup>1</sup>

Luiz Filipi **CHAVES**<sup>1</sup>

Klenia Anjos **VIANNA**<sup>2</sup>

Rafael Teixeira de **MATTOS**<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Estudante de tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Belo Horizonte.

<sup>2</sup> Professora da disciplina Trabalho Interdisciplinar IV – Faculdade Senac Belo Horizonte.

<sup>3</sup> Professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Belo Horizonte.

Palavras-Chave: Gastronomia; Boas práticas de fabricação; Microempreendedor individual; *Food service*.

### INTRODUÇÃO

Com o advento da pandemia da COVID-19 acarretando um grave problema de saúde pública, os governantes de todo o mundo tomaram medidas de bloqueio do comércio, na tentativa de retardar a disseminação da doença, gerando um impacto em quase 2,7 bilhões de trabalhadores, representando cerca de 81% da força de trabalho mundial, ocasionando demissões, redução na jornada de trabalho com importantes reduções na renda (OIT, 2020). No Brasil, de acordo com a pesquisa efetuada em abril de 2020 pela *Food Consulting*, parceira do SEBRAE, uma média de 20% de empresas físicas fechou as portas e outras 30% têm chance de não sobreviver aos próximos meses. Nesse panorama começaram a surgir diversos novos empresários do setor de *food service* produzindo em domicílio. Pressupondo que esses locais não são usualmente fiscalizados e devem seguir regras higiênicas sanitárias previstas na RDC 49 de 2013 e RDC 216 de 2004, pretendemos com este trabalho compreender o conhecimento em relação às boas práticas de fabricação de alimentos (BPF) dos microempreendedores do setor de *food service*.

## **METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo de caráter exploratório e descritivo utilizando de pesquisas de campo, documental e bibliográfica (VERGARA, 2011). Foi elaborado um questionário, contendo 18 perguntas objetivas para identificação dos microempreendedores do setor de *food service*. Abordamos itens como perfil socioeconômico, tipo de produto produzido, conhecimento dos participantes quanto às questões sanitárias, interesse em aprender BPF e percepção dos processos e controles produtivos. O questionário foi distribuído através de mídias sociais durante o mês de setembro de 2020. Foram incluídos os microempreendedores que aceitaram participar do estudo, ocupavam cargos como proprietários ou colaboradores, empresários com produção em sua residência e residentes da região metropolitana de Belo Horizonte. Posteriormente os dados foram tabulados e analisados.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Foram obtidos 20 respondentes, sendo a maioria mulheres, de 26 a 35 anos, com grau de escolaridade médio e renda de 1 a 3 salários e 85% declaram trabalhar com doces/salgados, enquanto pizzaria/hamburgueria, marmitex, pães e outros somam 15%. Apenas 50% dos entrevistados conhecem as legislações que regulamentam as normas de BPF. Sobre o interesse em aprender sobre as BPF, 20% responderam que sim, mas não têm tempo e 35% responderam que sim, mas não sabem onde buscar informações, enquanto 45% responderam que sim, já se informaram e aplicam os conhecimentos em seu negócio. Em relação à higienização de caixa de água, cerca de 63% realizavam a limpeza uma vez ao ano, 31% uma vez a cada seis meses e os outros 6% uma vez a cada três meses, mostrando que a água utilizada em seus processos pode apresentar não conformidades, tendo em vista que a limpeza deve ser realizada pelo menos de seis em seis meses. Apenas 36,8% possuem pia específica para a higienização das mãos, 25% declararam utilizar a embalagem original do produto para armazenamento. 15% declararam descongelar os produtos diretamente na panela ou micro-ondas, 45% com antecedência em ambiente refrigerado, 10% em recipiente em temperatura ambiente e os outros 30% não utilizam produtos congelados.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Podemos perceber que muitos dos empreendimentos de caráter doméstico possuem não conformidades em vários processos realizados durante a produção de alimentos. Detecta-se uma falta de conhecimento básico por parte dos envolvidos em relação à BPF e demais questões sanitárias. Em contrapartida, foi identificada a vontade e necessidade dos participantes em adquirir conhecimento na área, que muitas vezes é dificultado pela ausência de tempo e/ou desconhecimento da importância dessas informações e dificuldade em lidar com materiais de cunho científico/acadêmico. Portanto, investir em capacitações para os empreendimentos de caráter doméstico se torna de extrema importância para o desenvolvimento dos negócios, oferecendo aos clientes alimentos de qualidade e seguros. Como perspectivas futuras, pretendemos ampliar o raio de aplicação do questionário e elaborar um curso voltado para esse público.

## REFERÊNCIAS

ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada – **RDC 49**, de 31 de outubro de 2013. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049\\_31\\_10\\_2013.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html)>. Acesso em: 12 de setembro de 2020.

ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da diretoria colegiada- **RDC 216**, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)>. Acesso em: 12 de setembro de 2020.

International Labour Organization. (2020, 07 de abril). ILO Monitor: Covid-19 and the world of work. Second Edition. Updated estimates and analysis. Geneva, Switzerland: Autor. Recuperado de: <[https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@dgreports/@dcomm/documents/briefing\\_note/wcms\\_740877.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@dgreports/@dcomm/documents/briefing_note/wcms_740877.pdf)>. Acesso em: 12 set. 2020.

Previsão de cenários pós-covid-19 no segmento de alimentação. **Sebrae**, 2020. Disponível em: <<https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/previsao-de-cenarios-pos-covid-19-no-segmento-de-alimentacao,7b65a0e1575f1710VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 12 set. 2020.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 13ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.