

Eixo Temático ET-13-033 - Educação Ambiental

PROPOSTA DE INTERVENÇÃO NA QUALIDADE SANITÁRIA NO COMÉRCIO DE CARNES DOS MERCADOS PÚBLICOS DE CAVALEIRO E DAS MANGUEIRAS, JABOATÃO DOS GUARARAPES/PE: EDUCAÇÃO SANITÁRIA COMO ESTRATÉGIA DE SENSIBILIZAÇÃO, 2015

Jalequison Henrique Bispo Oliveira¹, Jaíla Araújo de Lira², Aline Clemente de Andrade³, Yuri Carlos Tiétre de Araújo⁴

¹*Campus* Jaboatão dos Guararapes/PE, Curso Técnico em Qualidade, E-mail: jalequison@hotmail.com; ²*Campus* Jaboatão dos Guararapes/PE, Curso Técnico em Qualidade, E-mail: jaila.lira@gmail.com; ³*Campus* Jaboatão dos Guararapes/PE, Professora Orientadora, E-mail: aline.andrade@jaboatao.ifpe.edu.br; ⁴*Campus* Jaboatão dos Guararapes/PE, Professor Orientador. E-mail: yuri.araujo@jaboatao.ifpe.edu.br.

Segundo Pintaudi (2006), muitos dos mercados públicos tiveram sua gênese nas feiras que terminaram perpetuando-se, materializando-se em construções porque a reprodução da vida na cidade e/ou região necessitava de um contínuo suprimento de víveres. Hoje, do ponto de vista econômico, esse espaço tornou-se desinteressante porque cada vez mais se prioriza a reprodução do capital de maneira privada e suas relações de dominação. Dessa forma, as tecnologias empregadas no sistema de higienização dos espaços e de acondicionamento de alimentos não foram acompanhadas nos mercados, tornando-os pouco atraentes para o consumidor (FILGUEIRAS, 2006). Considerando que um programa de educação sanitária deve elaborar e desenvolver ações educativas a partir da identificação dos graus de conhecimento, atitudes e comportamento de uma comunidade frente a um problema sanitário, identificado, dimensionado, priorizado e acompanhado objetivou-se diagnosticar a realidade sanitária relacionada ao comércio de carnes nos Mercados Públicos em estudo e construir instrumentos de intervenção. Técnicas como observação participante e entrevistas foram utilizadas. Embora existam vários receios por parte dos clientes em relação à aquisição de carnes nos mercados públicos em tela, 30% deles informam que o preço é o único argumento que os leva a escolher ali o seu alimento. Percebe-se que a clientela não leva em consideração critérios higiênicos, predominando argumentos econômicos na hora da escolha do produto. De maneira idêntica, os comerciantes não demonstram preocupações relativas à segurança alimentar. Diante disso, a equipe de extensão está organizando cursos que visam a abordar temas como segurança alimentar, boas práticas nos serviços de alimentação, análise e planejamento financeiro para pequenos negócios e atendimento ao cliente, a fim de estimular os comerciantes a melhorarem os seus negócios e adotarem boas práticas ao manipular alimentos.

Palavras-chave: Mercado público; Segurança Alimentar; Boas Práticas.