



# **Projeto Mário Travassos**

## **Artigo de Opinião**

### **A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS, COM FOCO NO CURSO DE INTENDÊNCIA DA AMAN**

**CAD INT VINÍCIUS SOARES GOMES**  
(Opinião de inteira responsabilidade do autor)

**2019**

**RESUMO:** O presente artigo teve por objetivo elucidar e afirmar a importância da segurança dos alimentos para os cadetes da AMAN, principalmente no curso de intendência, no contexto das Organizações Militares. Inicialmente, este trabalho apresenta uma breve explicação de alguns conceitos básicos sobre o referido tema para melhor facilitar o entendimento. Logo após, são abordadas algumas ideias que defendem o propósito do artigo.

A segurança dos alimentos está ligada ao conceito de boas práticas que visa a correta execução das normas e procedimentos higiênico-sanitários para preservar a qualidade dos alimentos oferecidos pelo setor de provisionamento de qualquer Organização Militar. Pode-se definir boas práticas como procedimentos que devem ser adotados por Serviços de Alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos (BRASIL, 2015).

Esse aspecto deve ser observado de forma significativa no curso de intendência da AMAN, onde são formados os futuros oficiais combatentes de carreira do Exército Brasileiro, que irão lidar diretamente com a área de provisionamento e serão os responsáveis por difundir o conhecimento aprendido.

Além da responsabilidade da qualidade total dos alimentos que lhe é imputada, existem várias normas que devem ser observadas e fiscalizadas pelo chefe do Setor de Provisionamento, constantes no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas (MD42-R-01), aprovado pela portaria normativa nº 753 /MD, de 30 de março de 2015.

A não observância desses procedimentos nas fases de recebimento, transporte, armazenamento e preparo, pode causar a contaminação do alimento, transmitindo assim as DTA e comprometendo o bem-estar da tropa. Segundo a ANVISA (2004) “Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros.”

A falta de cuidado no preparo dos alimentos pode causar prejuízo à saúde dos recursos humanos de uma organização militar, diminuindo consideravelmente a eficiência e a produtividade dos elementos atingidos, causando assim a não continuidade da vida vegetativa da unidade.

Outro fator importantíssimo que deve ser mencionado é o alto índice de credibilidade que o Exército Brasileiro goza perante a sociedade. É de se imaginar que um acidente causado pela falha ou negligência de algum procedimento possa causar prejuízo à imagem da instituição na sociedade local.

Essas consequências podem ser minimizadas de forma preventiva, ou seja, combatendo a falta de capacitação e informação sobre o tema na AMAN. Visando o aperfeiçoamento profissional, o cadete do segundo ano de intendência da AMAN cursa as disciplinas de Administração de Subsistência, com carga horária total de 33 horas aula, e o Estágio de

Segurança Alimentar, que possui foco exclusivo no tema abordado, com carga horária total de 30 horas aula.

Essas disciplinas são ministradas por oficiais com experiência prática no assunto, visando a melhor utilização de situações problemas, integração da teoria com a realidade, interdisciplinaridade e uma maior qualidade no ensino dos variados assuntos, dentre eles, podemos citar: perigos e riscos em alimentos, doenças veiculadas por alimentos e princípios de conservação dos alimentos.

Dessa maneira, pode-se ressaltar que todos os aspectos relativos à segurança dos alimentos são de grande importância para o interesse operacional do Exército Brasileiro, que visa evitar futuros incidentes nas Organizações Militares. É possível perceber que existe empenho, por parte da AMAN e do curso de intendência, para oferecer um ensino de qualidade ao futuro oficial, afirmando a importância do tema.

## REFERÊNCIAS

AMAN. **PLADIS do 2º ano/Curso de Intendência**. Resende-RJ: AMAN, 2018.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Gerência Geral de Alimentos: Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BRASIL. **Lei 11.346/06**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <[www.presrepublica.jusbrasil.com.br](http://www.presrepublica.jusbrasil.com.br)>. Acesso em: 17 setembro 2018

\_\_\_\_\_. **Portaria normativa nº 753 /MD, de 30 de março de 2015**. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares. Disponível em: <[www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br)>. Acesso em: 10 set. 2018.