**8CCHSADGTAPE06**

**AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE LOCAL APÓS TREINAMENTO DOS MANIPULADORES DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Wellington de Lima Fernandes (1); Celene dos Santos Ataíde (3); Jaqueline Medeiros da Costa (2); Suelene Helena Gomes Santos (2); Maria José de Figueiredo(4);Elisândra Costa Almeida(4)

Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial/PROBEX

No estudo das origens e medidas de controle da contaminação dos alimentos, é destacada a participação do manipulador, o qual representa o fator de maior importância no sistema de proteção dos alimentos às alterações de origem microbiana. O programa de treinamento para funcionários de cozinha tem por objetivo adequar o processamento e a manipulação dos alimentos de acordo com as normas atuais em relação às condições higiênico-sanitárias necessárias para evitar os surtos de toxinfecções alimentares. As Boas Práticas representam as normas de procedimentos que devem ser seguidas para se atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentação. Sabe-se que as Boas Práticas são de suma importância para que a implantação futura do método APPCC tenha sucesso. Assim, o objetivo deste trabalho foi enfatizar a importância de treinamentos periódicos para a melhoria da aceitabilidade local pelos consumidores. O treinamento foi realizado em uma semana, com carga horária total de 40 horas, tendo como base a “Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação” da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. As atividades foram realizadas por meio de apresentações em *slides*, entrega de material impresso com os temas abordados e aplicação de questionários de múltipla escolha aos manipuladores de alimentos tendo como principais temas abordados: introdução à segurança dos alimentos; doenças transmitidas por alimentos e microorganismos; o manipulador; higiene do ambiente de trabalho; aquisição, recebimento, armazenamento e manipulação dos alimentos. Após o treinamento diversas mudanças foram observadas na Unidade de Alimentação e Nutrição, sendo demonstradas por meio dos resultados obtidos na segunda avaliação, aplicada igualmente por meio dos questionários para os mesmos 387 estudantes entrevistados. Todos os itens apresentaram aumento da aceitabilidade de no mínimo 30% e, ao contrário da avaliação anterior ao treinamento, a higiene local, a qualidade das refeições e as atitudes dos funcionários foram os aspectos que se mostraram mais positivos. Logo, confirmou--se que o treinamento é o meio mais recomendável para promover o envolvimento dos manipuladores na busca constante pela qualidade, sendo de grande relevância para a aceitabilidade local pelos seus comensais.

**Palavras-chave:** programas de treinamento, capacitação, aceitabilidade