

Percepção de estudantes de gastronomia sobre hábitos de higiene e segurança alimentar na Merenda Escolar

André Luiz Mendonça do Nascimento¹, Juan Alfonso Leite Diaz², Noádia Priscila Araújo Rodrigues³

O Programa Nacional de alimentação Escolar tem como princípio proporcionar alimentação nutritiva e com o menor risco de contaminação possível (FNDE, 2013). O projeto de extensão “segurança alimentar na merenda escolar: uma estratégia para o município de Pitimbu-PB” foi realizado com o objetivo de desenvolver junto às merendeiras de uma escola estratégias para garantir que as mesmas manipulem de forma segura sob as recomendações de Boas Práticas de Fabricação de alimentos preconizadas pela RDC 216/2004 (BRASIL, 2004). Esse trabalho foi executado através de visitas semanais ao seu ambiente de trabalho, a saber, a cozinha da escola. A partir de dinâmicas em grupo, apresentação de vídeos e conversas informais, foram apresentados, de forma lúdica e descontraída, o que poderia ser feito para melhorar a qualidade de produção. Num segundo momento, foi utilizado o método de colaborar na preparação da merenda aplicando, durante esse processo, as Boas Práticas de Fabricação a fim de que servisse de exemplo e demonstrasse de forma prática como o conhecimento adquirido através das dinâmicas e conversas podem tornar-se hábitos no trabalho diário. No decorrer da convivência percebeu-se que o conhecimento compartilhado através das rodas de conversas, dinâmicas e durante o decorrer das atividades laborais estavam sendo postos em prática. Pois observou-se que estava ocorrendo modificação de atitudes. Tais como, a constante higienização das mãos e utensílios utilizados durante o processo de produção; o modo correto de descongelamento das carnes e derivados; o asseio pessoal como manter unhas aparadas e sem esmalte; a recomendação de não utilizar adornos; entre outros. Portanto, o presente trabalho foi fundamental para se desenvolver uma percepção sobre as dificuldades enfrentadas e a importância que os profissionais que desempenham essa função possuem, pois, suas atitudes durante a produção do alimento que será ofertado podem gerar graves consequências se essas não forem adequadas, devido ao risco de contaminação que o alimento pode estar exposto.

Palavras-chave: Boas praticas, extensão em segurança alimentar, merendeiras.

¹ Aluno do curso de gastronomia, discente bolsista, e-mail: aluizmn@gmail.com

² Aluno do curso de gastronomia, discente colaboradora, e-mail: juandiiiaz@hotmail.com

³ Professor orientador, e-mail: noadia_priscila@hotmail.com