

IMPORTÂNCIA DA CAPACITAÇÃO PARA MANIPULADORES COMO FERRAMENTA DE MELHORIA PARA A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BELÉM-PB

Celene dos Santos Ataíde²; Nayane Flávia de Figueiredo Soares¹; Maria José de Figueiredo³; Juliana Marques Lima Santos³; Ridevaldo Bernardo da Silva³

(1)UFPB,Bolsista, nayanne-flavia@hotmail.com; (2) UFPB, Orientador/Coordenador, celeneataide@gmail.com (3) Colaborador mariaufp@gmail.com; juh2marques@live.com; ridevaldobernardo@hotmail.com

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

RESUMO

A alimentação fornecida nas escolas da rede pública proporciona bem-estar ao aluno, ânimo, atenção e condições físicas ideais à aprendizagem, além de contribuir para manter a sua saúde e nutrição. Por outro lado, os alimentos também podem propagar doenças, quando não são devidamente cuidados. Considera-se cada vez mais necessário aos profissionais ligados à produção de refeições, a incorporação à sua prática diária um conjunto de ações voltadas para o controle de qualidade dos alimentos. Cuidados com a higiene dos alimentos, dos equipamentos, dos utensílios e dos próprios manipuladores devem ser bem vistos nos serviços de alimentação e nutrição. No intuito de oferecer uma alimentação escolar saudável e balanceada aos alunos, a Prefeitura Municipal de Belém-PB reconhece a importância da capacitação dos manipuladores de alimentos, como meio para a melhoria da qualidade da refeição escolar, considerando aspectos das boas práticas do serviço de alimentação. Assim, objetivou-se neste trabalho a capacitação dos profissionais (merendeiras) que trabalham com alimentação escolar na rede de ensino do referente município. A capacitação envolveu 30 merendeiras pertencentes às redes de ensino municipal e estadual do mesmo município. Através da coleta de dados desses profissionais, por meio da utilização de um questionário sócio econômico e de um *chest list*, foi traçado o perfil das merendeiras e das condições estruturais dos ambientes escolares, permitindo assim, o conhecimento dos pontos que mais precisariam ser abordados no treinamento. Dessa forma, a capacitação aconteceu por meio de aulas teóricas e práticas, com intuito de qualificar estes profissionais e buscar melhorias para o ambiente de trabalho destes manipuladores. Uma repercussão positiva demonstrada durante a aplicação do questionário e o treinamento foi o desejo desses profissionais em buscar elevar seus padrões de capacitação técnica e garantir uma alimentação de qualidade para os estudantes. Portanto, conclui-se que o monitoramento das condições de higiene, bem como o treinamento sistemático dos manipuladores de alimentos são ações que devem ser implementadas nos diferentes tipos de serviços de alimentação, a fim de cumprir os propósitos de promover a saúde e a dignidade dos estudantes.

Palavras-chave: Capacitação, Alimentação Escolar, Treinamento