

## A importância do conhecimento das Boas Práticas de Fabricação na manipulação dos alimentos. Estudo de caso: Merendeiras da Escola Municipal Maria Tavares Freire do Município de Pitimbu.

Alexandre Daher Ferreira Sales<sup>1</sup>, Noádia Priscila Araújo Rodrigues<sup>2</sup>

Diante de uma realidade maior é preciso que alguns conhecimentos mínimos de microbiologia, existam dentro das áreas de preparação de alimentos, especificamente, nas cozinhas. Os manipuladores devem realizar suas atividades em conformidade com as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. É de grande importância que estas práticas do dia a dia, adequem-se a procedimentos que irão garantir qualidade e, principalmente, segurança aos alimentos prontos para o consumo. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa, disponibiliza através da internet uma cartilha de Boas Práticas desenvolvida para auxiliar comerciantes e manipuladores acerca de todas as etapas que compõem o serviço de alimentação a fim de garantir condições higiênico-sanitárias aceitáveis dos alimentos preparados. Existe um grande desafio dentro das cozinhas de escolas – referente ao agente principal, que são as merendeiras, em alinhar a prática profissional (influenciada em parte pela pessoal), com regulamentos e normas científicas e que transportam todo aquele conhecimento empírico cultural para fora dos limites de uma realidade prática, muitas vezes, pouco segura. Por serem locais com uma participação majoritariamente de crianças e, muitas destas viverem em condições não muito favoráveis a promoção da saúde, as escolas devem garantir em seu ambiente uma merenda de boa qualidade e nutricionalmente aceitáveis. É preciso através de atividades institucionalizadas, levar o conhecimento acadêmico-científico para estas áreas, a fim de promover uma melhor atuação destas agentes na preparação da merende escolar. Na atividade realizada juntamente com as merendeiras das escolas municipais do município de Pitimbu, aplicou-se um questionário básico e didático sobre manipulação e fabricação de alimentos alinhados com as questões microbiológicas. As questões tratavam de ações que são comuns, rotineiras, no dia a dia das mesmas e, que são de conhecimento fundamental para qualquer pessoa que atue na área de produção alimentar. Na sequência foram exibidos vídeos acadêmicos sobre microbiologia dos alimentos, patógenos alimentares e também reportagens veiculadas em emissoras de televisão aberta, sobre surtos e doenças transmitidas através de alimentos contaminados. Fez-se uma breve discussão com as merendeiras sobre os pontos que foram observados nos vídeos e possíveis dúvidas. O mesmo questionário foi reaplicado, com a intenção de reavaliar se as informações tanto de cunho científico como jornalístico, despertaram nas agentes, uma autorreflexão sobre as questões

que haviam sido respondidas no momento anterior a exibição dos vídeos. Verificou-se que algumas respostas na segunda aplicação do questionário foram diferentes, principalmente, os temas que já eram de conhecimento, cultural, das merendeiras, mas nunca haviam sido oferecidos sob uma ótica acadêmica. Questões sobre a atuação dos microrganismos patogênicos na má manipulação dos alimentos e, conservação de alimentos prontos em temperatura ambiente após um tempo determinado do preparo, tiveram suas respostas alteradas pelas merendeiras com base nas informações e questões pontuais discutidas nos vídeos e com os extensores. Concluiu-se que a participação acadêmica com novas metodologias e conhecimentos específicos ajudam a moldar atividades que eram pautadas em muitos casos em métodos puramente empíricos.

Palavras-chave: boas práticas de fabricação, manipuladores, merendeiras, microbiologia

<sup>1</sup>Aluno do curso de gastronomia, discente bolsista, email: [adfs03@gmail.com](mailto:adfs03@gmail.com)

<sup>2</sup>Professor orientador, email: [noadia\\_priscila@hotmail.com](mailto:noadia_priscila@hotmail.com)