

Área temática: Tecnologia e produção

## **APLICAÇÃO DO CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR PARA CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE PUXINANÃ – PB**

**Amora Dias Figueiredo<sup>1</sup>, Jessica Diane S. Machado<sup>1</sup>, Ruann Rafael Costa<sup>1</sup>, Joselma Araújo de Amorim<sup>2</sup>**

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são um problema de saúde pública crescente mundialmente. Sendo os manipuladores de alimentos os principais responsáveis pela contaminação alimentar, devido à falta de orientação e capacitação. As escolas e creches são as unidades de produção de alimento para coletividades mais vulneráveis à ocorrência de DTA's. Neste sentido, a capacitação de merendeiras é essencial para o fornecimento de uma alimentação mais adequada do ponto de vista higiênico-sanitário e nutricional. Este trabalho teve como objetivo a capacitação e avaliação das merendeiras em Unidades de Alimentação Escolar do município de Puxinanã-PB. A pesquisa foi delineada através de elaboração de materiais didáticos de apoio para o curso de capacitação nas áreas temáticas de Manipulação de alimentos e Alimentos Seguros como folders instrutivos, cartilha, apresentação oral em slide-show e dinâmicas de fixação, tendo como carga horária total 5h. Após os cursos as merendeiras participantes passaram por um processo de avaliação para sondar a fixação dos conteúdos expostos nos cursos, bem como certificar sua eficácia. Sendo um questionário estruturado com 19 perguntas relacionadas ao conhecimento sobre segurança alimentar e boas práticas de manipulação, aplicados em 47 merendeiras inscritas no projeto. Os resultados obtidos após o curso foram satisfatórios, pois a maioria dos temas abordados apresentaram grandes percentagens de acertos, sendo 70% de acertos percentagem mínima estipulada para aprovação e certificação dos participantes. As seções que apresentaram resultados mais satisfatórios, acima de 50% de acertos foram as que continham as questões sobre: "Noções básicas das doenças veiculadas por alimentação, higiene pessoal e dos alimentos" e "Noções básicas dos alimentos e o processo doença-saúde", com 78,7 % e 74,5 % de acertos, respectivamente. Todas as questões abordadas nesses temas apresentaram percentual de acerto acima de 85%, evidenciando que os manipuladores de alimentos possuíam conhecimentos sobre os itens abordados. As questões referentes ao tema "Noções básicas de higiene do ambiente, dos utensílios e dos equipamentos" foram as que geraram mais divergências entre as respostas dos participantes, tendo 4,3 % das respostas classificadas como "péssimo". Na avaliação sobre esse tema, a questão abordando a higienização da caixa d'água foi a que apresentou o maior percentual de erro (55,32%), evidenciando que a maioria dos participantes desconhecia a necessidade de um acompanhamento para manutenção da higiene e controle dos reservatórios de água. Ao analisar as questões abordando o tema "Noções básicas de recepção, estocagem, armazenamento e conservação de alimentos, bem como decoração de pratos e ambientes", observou-se resultados satisfatórios >70%. Foi possível verificar que os resultados obtidos após os cursos aplicados aos manipuladores de alimentos foram satisfatórios, a maioria dos temas abordados apresentaram grandes percentagens de acertos, evidenciando que as questões abordadas foram absorvidas pelos participantes e que estes poderão colocar em prática os conhecimentos adquiridos no decorrer das suas atividades. Sugere-se que durante o processo produtivo das refeições haja uma supervisão mais intensa e que seja

desenvolvido um programa de capacitação contínuo para que os manipuladores possam aplicar no cotidiano os conhecimentos adquiridos, fornecendo alimentos seguros aos consumidores.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; capacitação; manipuladores.

1. Aluna do curso de tecnologia de alimentos, bolsista, [amorafdias@hotmail.com](mailto:amorafdias@hotmail.com); aluna do curso de tecnologia de alimentos, bolsista, [jessicamachado@hotmail.com](mailto:jessicamachado@hotmail.com); aluno do curso de tecnologia de alimentos, colaborador, [ruannrafael@gmail.com](mailto:ruannrafael@gmail.com); 2. Orientadora, CT, [joselmaaraujo@yahoo.com.br](mailto:joselmaaraujo@yahoo.com.br)