

Área temática: Saúde

ELABORAÇÃO DE CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS VOLTADAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS

Winnie Alencar Luciano¹, Ana Cristina Alves Gomes¹, José Alberto da Costa Medeiros¹, Laiane Alves da Silva¹, Gabriela de Oliveira Morais¹, Pamela Rodrigues Martins Lins².

O trabalho do manipulador de alimentos nas Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) é primordial para o fornecimento de alimentos seguros a fim de proteger a saúde dos idosos. No envelhecimento, a atenção nutricional não deve ser voltada apenas para a dietoterapia ou manuseio da doença, deve ser focado na qualidade de vida e prevenção de comorbidades. Ao longo do tempo o corpo sofre alterações fisiológicas como diminuição do metabolismo, disfunções no sistema gastrointestinal, alterações no sistema nervoso, no sistema renal bem como mudanças sensoriais, em especial diminuição do paladar e olfato. Essas mudanças fazem com que os idosos possuam necessidades nutricionais especiais. A falta de conhecimento dos manipuladores em relação às boas práticas de manipulação diminui a qualidade dos alimentos produzidos e aumenta os riscos de doenças transmitidas através destes. A segurança higiênico-sanitária dos alimentos oferecidos pelas instituições pode ser garantida pelo uso das Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Desse modo, o objetivo do trabalho foi elaborar uma cartilha de boas práticas de manipulação de alimentos para manipuladores de instituições de longa permanência para idosos visando o repasse de informações e demonstrando-lhes a importância de seu trabalho para a promoção da saúde através da alimentação adequada e segura. A construção da cartilha fez parte das atividades propostas pelo projeto “Melhor Idade com Alimentação e Nutrição de Qualidade: um enfoque sobre alimentação segura e saudável de idosos institucionalizados”. A elaboração da cartilha consistiu na pesquisa de informações em livros e meios eletrônicos, visando contemplar os temas: segurança alimentar, contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, boas práticas de produção, saúde e higiene dos funcionários e higiene do local de trabalho. Os temas foram abordados em concordância com o proposto pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Foi escrita em linguagem simples, clara e objetiva, fazendo o uso de figuras explicativas como instrumento lúdico, a fim de proporcionar um melhor entendimento por parte dos leitores. Esta cartilha será oferecida aos manipuladores de alimentos das instituições que o projeto atua. Após o repasse das cartilhas esperasse que melhore a qualidade e segurança no aspecto higiênico-sanitário dos alimentos que serão fornecidos ao idosos. No entanto, há necessidade de um treinamento continuado com os manipuladores que assim poderão empregar esses conhecimentos no momento da produção das refeições, podendo aperfeiçoar as técnicas utilizadas reduzindo perdas de alimentos.

Palavras-chave: higiene, qualidade, saúde

1. Discentes do curso de Nutrição - UFPB, colaboradores, winniealencarl@gmail.com, nutrianagomes@gmail.com, alberto_prr@hotmail.com, l.a.i.a.n.e_alves@hotmail.com e gabriela.omorais@gmail.com. 2. Professora e Orientadora do Curso de Nutrição – UFPB, martins.pamela@gmail.com.