

Área Temática: Saúde

## BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: TREINAMENTO PARA INCUBADOS DA CANTINA SOLIDÁRIA BASEADO NA RDC 216/04

Joicy Karla Grangeiro Pereira<sup>1</sup>, Kettelin Arbos<sup>2</sup>, Thayane Freire de Alexandria Miranda<sup>1</sup>.

A cantina solidária é uma iniciativa que faz parte das ações da Incubadora de Empreendimentos Solidária da Universidade Federal da Paraíba, na qual integrantes da comunidade estão tendo a oportunidade de trabalhar manipulando alimentos a serem comercializados, sendo coordenados por professores e auxiliados por alunos. O Espaço Solidário Ecolanches apresenta um cardápio diferenciado, trazendo uma alimentação saudável, ecológica e sustentável, fornecendo produtos produzidos por cooperativas populares que trabalham sob os preceitos da economia solidária. A manipulação de alimentos é uma etapa muito importante quando se trata da saúde dos comensais, sendo o conhecimento das boas práticas de manipulação de alimentos essencial para reduzir o risco de contaminação. Estudos mostram que carência de informações quanto às normas de higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, é a principal causa do grande número de pessoas acometidas por doenças transmitidas por alimentos. O objetivo desse treinamento foi ensinar práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor, evitando a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. Metodologia: foi elaborada uma cartilha baseada na Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 a qual foi discutida em uma aula onde houve troca de conhecimentos entre professor, alunos e manipuladores. Foi apresentada a forma correta de manipular alimentos, higiene pessoal e do local de trabalho, os diferentes tipos de contaminação e de microrganismos. Foi explicada a contaminação cruzada, a refrigeração e o congelamento. E por último foi discutido como deveria ser a estrutura do local de trabalho para garantir alimentos mais seguros, proteger a saúde dos consumidores e prevenir a transmissão de doenças. Resultado: Com as visitas diárias realizadas na cantina percebeu-se que o trabalho realizado está dentro do que foi ensinado e do que exige a resolução. Houve uma boa adesão das propostas de mudança no processo de manipulação apresentadas no treinamento e reforçadas nas visitas diárias. As preparações oferecidas estão tendo uma boa aceitação dos comensais. Conclusão: As preparações realizadas de acordo com as boas práticas de manipulações evitam possíveis doenças transmitidas por alimentos contribuindo de forma positiva com a saúde dos comensais da cantina. Fazendo-se importante as visitas diárias para o monitoramento da execução das Boas Prática de Manipulação dos alimentos, armazenamento, uso de Equipamentos de Proteção Individual e entre outros cuidados necessários ao se trabalhar com o fornecimento de alimentos.

Palavras-chave: alimentos, cantina, manipulação

Nutrição, Discente Bolsista<sup>1</sup>: joicykarla21@hotmail.com, thayfreire33@gmail.com, Prof<sup>a</sup> Orientadora<sup>2</sup>: kettelin.arbos@gmail.com