

## A VIVÊNCIA ACADÊMICA NO ACOMPANHAMENTO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NUMA ORGANIZAÇÃO NÃO GOVERNAMENTAL

Rebeca Batista de Queiroz<sup>1</sup>, Iêna Acauan Santos Garcia<sup>1</sup>, Maria Soraya Pereira Adriano<sup>2</sup>

**Introdução.** As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são procedimentos de organização e higiene aos quais devem ser submetidos os gêneros alimentícios, a fim de garantir um consumo seguro. Tais práticas, atuam na redução de contaminações físicas, químicas e microbiológicas. O presente relato de experiência aborda o conjunto de ações desenvolvidas por estudantes do Curso de Nutrição, atuantes do projeto de extensão "Câncer infanto juvenil: ações educativas interdisciplinares para pacientes e familiares". O objetivo foi acompanhar e capacitar os profissionais de uma ONG - dedicada à acolher crianças e adolescentes em tratamento oncológico e seus familiares - na adequada manipulação dos alimentos, com vistas a garantia da segurança alimentar dos mesmos. Se no âmbito da vida cotidiana a importância do consumo de alimentos seguros é preponderante, este cuidado é potencializado quando tratamos de crianças em tratamento quimioterápico. **Métodos.** Optamos pelo uso da pesquisa-ação, uma metodologia coletiva que insere os pesquisadores no meio, juntamente com a população pesquisada. Desse modo, nossa participação na cozinha da ONG teve cuidado e respeito à dinâmica do lugar. Buscamos, portanto, não criar uma nova rotina, mas inserir-nos nas atividades cotidianas a fim de estabelecer confiança junto às profissionais. Durante o período de visitas, vivenciamos o cotidiano com a chegada do gênero alimentício hortifruti e o preparo do almoço. Na cozinha, coletamos dados, detectamos potencialidades e fragilidades e, a partir daí, desenvolvemos uma proposta de metodologia para uma roda de conversa intitulada "Introdução às Boas Práticas", destinada às manipuladoras de alimentos da organização. Na roda de conversa, abordamos o processo de manipulação, com destaque para a higienização, sanitização, embalagem, armazenamento, preparo e exposição dos alimentos para consumo final. Em seguida, a partir da exposição de algumas ilustrações, pedimos aos participantes que identificassem quais procedimentos estavam de acordo ou não com as boas práticas. **Discussão e resultados.** A roda de conversa contou com a participação de todas as pessoas envolvidas no processo de manipulação dos alimentos. Vivenciamos a troca recíproca de aprendizado junto às manipuladoras e observamos o desenvolvimento de um olhar crítico a partir do tema abordado. Neste sentido, constatamos o interesse pelo aprendizado e a aplicação do conteúdo compartilhado, o que nos estimulou. As participantes sugeriram outros momentos com novas temáticas. Aprendemos sobre como desenvolver atividades na área de Boas Práticas, considerando o contexto da organização. Aprofundamos nosso conhecimento sobre a temática, o que contribuiu no enriquecimento de um olhar sensível enquanto futuras profissionais de saúde. Além disso, pudemos conhecer a realidade da ONG e seu minucioso trabalho na assistência à crianças e adolescentes com câncer. **Conclusões.** Através dessas participações, percebemos que o material sobre Boas Práticas, construído a partir da realidade local e compartilhado com as manipuladoras, proporcionou-lhes mais conhecimento e refletiu em melhorias no curto prazo. Houve uma atenção redobrada, sobretudo na higienização, sanitização e preparo dos alimentos, bem como uma melhor

---

<sup>1</sup> Discente de Nutrição, colaboradora, rebeccaaruanda@gmail.com; <sup>1</sup> Discente de Nutrição, colaboradora, iena-acauan@hotmail.com; <sup>2</sup> Docente da Escola Técnica de Saúde, orientadora, msorayapf@hotmail.com.

compreensão sobre os fatores de contaminação e os riscos que estes podem oferecer às crianças em tratamento quimioterápico.

**Palavras-chave:** práticas alimentares, segurança alimentar, câncer infanto juvenil, manipuladores de alimentos