

CAPACITAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS: EXCELÊNCIA NA PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PEREIRA, T. de F.¹; PEREIRA, D. P.¹; DEL RÉ, P. V.²

¹Acadêmico do curso de Nutrição da UFGD, Dourados, MS. tiago_navi16@hotmail.com

²Professora do Curso de Nutrição da UFGD, Dourados, MS. patriciare@ufgd.edu.br

Uma alimentação correta é o primeiro passo para garantir uma vida saudável. Atualmente, há grande preocupação com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem acarretar à saúde; o que torna necessário além de divulgar conhecimentos de nutrição, estabelecer padrões obrigatórios de segurança alimentar. O projeto teve como objetivo promover o aperfeiçoamento dos manipuladores de alimentos das Escolas Estaduais do Município de Dourados-MS, bem como contribuir para melhoria da qualidade da alimentação escolar. Inicialmente foi aplicado um instrumento de medição de qualidade, ou seja, um *check-list*. Este instrumento de verificação foi pautado na Legislação Brasileira RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde, cuja ementa dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. A avaliação permitiu traçar um perfil das condições higiênico-sanitárias das Unidades de Alimentação e Nutrição produtoras da alimentação escolar. Esta avaliação levantou os itens não conformes e, a partir dos dados coletados, traçaram-se ações corretivas para adequação dos requisitos buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, através da capacitação dos manipuladores. Os manipuladores de alimentos (cozinheiras, auxiliares e voluntários) foram submetidos a um curso de capacitação, pautado nas normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, subdivididos nos seguintes temas: Módulo 1: Contaminantes alimentares; Módulo 2: Doenças transmitidas por alimentos; Módulo 3: Manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas. A capacitação foi realizada em 3 (três) diferentes encontros, perfazendo um total de 12 horas. Compostos por dinâmicas, jogos, filmes motivacionais e apresentação do tema. O conteúdo abordado foi elaborado e ministrado pelos acadêmicos de nutrição, sob a supervisão docente.