

ELABORAÇÃO DE MATERIAL DE APOIO À IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS COMERCIAIS DE SANTA-CRUZ –RN

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição, 1ª edição, de 25/10/2021 a 28/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-81152-13-0

BRITO; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES¹, CLEMENTE; HELENI AIRES², FREITAS; JESSICLEY FERREIRA DE FREITAS³, NUNES; POLYANA CAMPOS NUNES⁴, PINTO; ADAILZA FRANCISCO DA SILVA PINTO⁵, SILVA; LISANDRA MIKAELY BARBOZA DA⁶, SILVA; LARISSA THALIA SOUZA DA⁷

RESUMO

As boas práticas de manipulação de alimentos são definidas como um conjunto de regras para o correto manuseio e preparo das refeições. Este processo inicia-se desde a escolha da matériaprima e envolve todos os fatores que estão relacionados com o processamento e transformação dos alimentos. Dentre esses fatores estão incluídos a estrutura física, o controle de qualidade e o treinamento dos colaboradores. Este trabalho teve como objetivo apresentar o processo de elaboração de material de apoio à implantação das boas práticas de manipulação e capacitação de colaboradores de restaurantes e serviços de alimentação comerciais no município de SantaCruz- RN. O trabalho é fruto do projeto de extensão intitulado Vigilantes das Boas Práticas de Manipulação vinculado ao curso de Nutrição do Campus FACISA da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. A primeira parte do trabalho consistiu na apresentação do projeto aos gestores de restaurantes comerciais da cidade. Em seguida, a equipe do projeto preparou um formulário estruturado respondido pelos gestores que consistia em perguntas sobre as principais dificuldades encontradas na elaboração, treinamento e manutenção das boas práticas nos estabelecimentos. Na fase seguinte foram elaborados materiais educativos baseados nas dificuldades relatadas e elaborados calendários de treinamentos de boas práticas para os estabelecimentos parceiros. Dez estabelecimentos participaram do processo. Todo o processo de captação e início das atividades do projeto aconteceram entre fevereiro e julho de 2021. As principais dificuldades relatadas pelos gestores foram a conscientização sobre a importância das boas práticas por parte da equipe e consequente falta de engajamento. Baseado nas respostas do questionário, foram elaborados calendários de treinamentos presenciais que foram interrompidos devido ao agravamento da pandemia de COVID-19. Dessa forma, a equipe de pesquisadores do projeto elaborou uma série de infográficos curtos e educativos sobre as boas práticas de manipulação que pudessem ser transmitidas por mensagens curtas via aplicativos de mensagens instantâneas abordando os temas: higiene dos uniformes, alimentos, equipamentos e utensílios, normas para visitantes, elaboração de solução clorada e álcool 70%, higiene pessoal e higiene dos alimentos. Apesar da elaboração de treinamentos presenciais terem sido suspensos devido às condições sanitárias, a elaboração e divulgação do conteúdo das boas práticas pelos aplicativos de mensagens mostrou-se uma ferramenta atrativa para o público alvo em questão e uma alternativa de sensibilização pelo tema tendo em vista as restrições estabelecidas pela pandemia de COVID-19.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação Coletiva, Boas Práticas de Manipulação, Capacitação

¹ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, fernando.brito@ufrn.br

² UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, heleni.aires22@hotmail.com

³ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, JESSICLEYFERREIRA@GMAIL.COM

⁴ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, POLY_NUNES@HOTMAIL.COM

⁵ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, ADAILZA.SILVA.115@UFRN.EDU

⁶ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, lisbarboza@ufrn.edu.br

⁷ UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, larissa-thalia@hotmail.com