

APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA COLABORADORES DA ASSESOAR

Andrieli Teixeira¹

Mariluci dos Santos Fortes²

Maiara Frigo²

Mayara Luvizon¹

Janaíne Perin¹

Samara Cavaler¹

Pamela Zanetin¹

Thiago Bellé³

Karla Kiescoski⁴

Vera Luzia Dias⁵

Camila Eduarda Viana⁶

Karina Ramirez Starikoff⁷

Elis Carolina de Souza Fatel⁸

Com a globalização ocorreram grandes mudanças sociais, econômicas e políticas, e conseqüentemente mudanças na alimentação, sendo esta, cada vez mais realizada fora do lar. Casos de intoxicações alimentares ocorrem diariamente em todos os países, por isso é muito importante assegurar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos nos estabelecimentos, de forma a garantir o fornecimento de refeições

¹ Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntárias do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, andrieliteixeira.uffs@gmail.com, mayluzivizon@gmail.com, jana_perin@hotmail.com, samara.cavaler@gmail.com, pamela_zanetin@hotmail.com.

² Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Bolsistas do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, lucci.utfpr@gmail.com, maiarafrigo29@gmail.com.

³ Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntário do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, thiago-belle@hotmail.com.

⁴ Nutricionista do município de Santa Izabel do Oeste, nutricionistakarla@hotmail.com.

⁵ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Santa Izabel do Oeste, vigilanciasanitariasio@hotmail.com.

⁶ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Realeza, rza_vigilancia@hotmail.com.

⁷ Professora, Doutora, curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, karina.starikoff@uffs.edu.br.

⁸ Professora Coordenadora, Doutoranda, curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, elis.fatel@uffs.edu.br.

seguras. A manipulação correta de alimentos se dá com treinamento de Boas Práticas de Manipulação dos indivíduos envolvidos na preparação, processamento e distribuição de refeições. Sendo assim, este projeto foi realizado em parceria com o projeto: Promoção da Saúde, Alimentação e Nutrição no Espaço ASSESOAR, – Associação de Estudos, Orientação e Assistência Rural, localizada na cidade de Francisco Beltrão, PR. O objetivo do trabalho foi aplicar um treinamento de Boas Práticas de Manipulação, para capacitar os manipuladores da ASSESOAR. O treinamento foi realizado na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), *campus* Realeza – PR, com duração de quatro horas. O treinamento foi realizado através de conteúdos teóricos/práticos para a melhor fixação, sendo ao final do mesmo, avaliado através de fichas de avaliação, contendo 8 perguntas nas quais 6 eram objetivas e 2 abertas. Houve a participação de 5 pessoas, sendo 4 colaboradoras e 1 funcionária do setor administrativo. De forma geral, 60% dos participantes avaliaram o treinamento como excelente e 40% como muito bom. Todos os participantes afirmaram que os assuntos abordados foram úteis ao seu trabalho. Em relação a novas informações adquiridas com o treinamento, 80% afirmaram que obtiveram muitas novas informações e 20% obtiveram apenas algumas. Sobre a importância do desenvolvimento de trabalhos como este 80% avaliaram como extremamente importante e 20% como muito importante e 100% afirmaram que participariam se houvessem novos treinamentos. Nenhum participante teve reclamações a fazer e quando questionados sobre sugestões para melhorias, 20% afirmou que desejaria que houvessem mais treinamentos. Assim, percebeu-se que houve aceitação do treinamento, sendo este de muito proveito para os participantes, atingindo o objetivo do trabalho que era fornecer informações e capacitação para os manipuladores. Portanto, destaca-se a importância de treinamento de Boas Práticas, promovendo assim, manipuladores cada vez mais conscientes e que possam oferecer alimentos e refeições com segurança.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional. Capacitação. Unidades produtoras de refeições.