

APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO SUDOESTE DO PARANÁ.

TEIXEIRA, Andrieli Thaisa¹

CHICOSKI, Jéssica Aparecida Sagioratto¹

SCOPEL, Manoella Vieira de Medeiros¹

BIASUZ, Thaís²

FATEL, Elis Carolina de Souza³

Resumo: Por ano, até 100 milhões de indivíduos no mundo contraem Doenças Transmitidas por Contaminação Hídrica e Alimentar (DTHA's) que decorrem do consumo de alimentos e água contaminados. A Organização Mundial da Saúde (OMS), cita que mais de 60% das enfermidades são de origem alimentar, causadas por agentes microbiológicos presentes nos alimentos, sendo que a contaminação está relacionada à manipulação, preparo, armazenamento e distribuição incorreta dos alimentos (BOTEGA; GABBARDO; SACCOL, 2010). Visto isso, este trabalho tem o objetivo de aplicar um Treinamento de Boas Práticas de Manipulação para os funcionários de um Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul. O presente trabalho foi realizado no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal da Fronteira Sul pelas estagiárias do curso de Nutrição durante o estágio obrigatório em Alimentação Coletiva. Os treinamentos foram elaborados através das RDC 275 e 216, e além de materiais disponíveis para consultas, onde os slides produzidos foram os mais dinâmicos possíveis para melhor fixação do conteúdo. A capacitação foi realizada através de aula expositiva, em dias e horários selecionados pela supervisora de estágio, onde após o mesmo, os colaboradores assinaram uma lista de presença, sendo este um procedimento operacional padrão estabelecido no Manual de Boas Práticas da unidade. Foram realizados 2 treinamentos com duração de aproximadamente 20 minutos cada, onde os temas abordados foram: DTHA's: O que são; Como são transmitidas; Como evitar e Reportagens sobre intoxicações alimentares. Microorganismos: Como são divididos e Onde são encontrados. Contaminação Cruzada: O que é e como evitar. Reaproveitamento: Pode realizar reaproveitamento na unidade? Porque? e Porque controlar a temperatura?. Higiene dos manipuladores: Quem é o manipulador; Higiene Pessoal; Adornos; Uniforme e Dinâmica do Jogo dos 7 erros. Higiene do ambiente, utensílios e equipamentos: Como fazer; Quando fazer e Revisão de como realizar o preparo de álcool 70% e Solução Clorada.

¹ Graduandas do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, andrieliteixeira.uffs@gmail.com, chicoski.jessica@gmail.com, manoellavms@gmail.com.

² Possui Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), mestranda em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), thais.biasuz@gmail.com

³ Professora doutoranda, Nutricionista, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, elis.fatel@uffs.edu.br

Recebimentos e Controle de Qualidade de Alimentos: Observação da conduta do entregador; Embalagem dos alimentos; Temperatura; Ordem de recebimento dos alimentos e Condições Ideais para Recebimento. Os treinamentos foram realizados nos dias 23 e 24 de Junho, onde participaram 6 funcionários: 2 responsáveis pela limpeza; 2 cozinheiras; 1 responsável pelo pré-preparo de saladas; 1 responsável pela sobremesa e porcionamento do prato proteico, além, da presença da Responsável Técnica da Unidade. Todos os participantes se mostraram receptivos ao treinamento com perguntas e esclarecimento de dúvidas. Visto a importância das Boas Práticas de Manipulação na segurança alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição, cabe ao profissional nutricionista assegurar que as refeições ali produzidas sejam adequadas, tanto ao ponto de vista nutricional, quanto microbiológico. Sendo assim, fica claro a importância de se realizar capacitações com os colaboradores para garantir o controle higiênico sanitário necessário, produzindo assim, refeições cada vez com mais qualidade.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação. unidade de alimentação e nutrição. capacitação. restaurante universitário.