Anais do SEPE – Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão
Vol. VIII (2018) – ISSN 2317-7489

CONHECIMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE COZINHEIRAS E AUXILIARES DE COZINHA, EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL, LOCALIZADA NO SUDOESTE DO PARANÁ

Juliana da Silva [1]
Cassiani Gotama Tasca [2]

Resumo: O conceito de alimento seguro vem crescendo cada vez mais nos dias de hoje tendo em vista sua importância para a saúde pública. Quando se associa alimentação e saúde nos deparamos com duas situações muito importantes, o conteúdo nutricional do alimento e sua segurança em relação ao controle higiênicos-sanitário. O alimento é inseguro, quando sua ingestão pode provocar doenças, de origem infecciosa ou tóxica, desencadeando sintomas gastrintestinais. Este estudo teve como objetivos analisar o conhecimento em Boas Práticas de Manipulação (BPMA) de cozinheiras e auxiliares de cozinha em uma UAN institucional localizada no sudoeste do Paraná. A presente pesquisa foi aplicada no período de Maio à Julho de 2018. O público alvo foram 05 funcionárias, todas cozinheiras e auxiliares de cozinha. A verificação do conhecimento foi realizada à partir de um questionário elaborado pelas pesquisadoras, com base em literatura científica. Tal questionário continha 10 questões sobre higiene e manipulação dos alimentos, eram todas objetivas, com 4 ou 5 alternativas, sendo apenas uma delas a correta. Como forma de classificação, considerou-se o nível de conhecimento como "suficiente" para acertos de 50% (05 questões) ou mais, e como "insuficiente" para acertos inferiores a 50%. Os resultados obtidos foram tabulados e, para isso, foi utilizado o software Excel® versão 2010. De acordo com os resultados, o público alvo apresentou em média 86% de acertos, o que indica ser “suficiente” o nível de conhecimento sobre BPMA. No entanto ressalta-se a importância de se realizar momentos de formação e treinamento frequentes e contínuos, junto aos funcionários de UANs, com o objetivo de garantir a segurança alimentar aos comensais.

Palavras-chaves: Segurança alimentar. Boas Práticas de Manipulação de alimentos. Unidades de Alimentação e Nutrição.

Categoria: Ensino.
Área do conhecimento: Ciências da Saúde
Formato Apresentação Oral.

---

[1]Acadêmica do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza. julianadasilvaclaudino@hotmail.com.
[2] Docente do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), campus Realeza, Orientadora do projeto “Conhecimento em Boas Práticas de Manipulação, de cozinheiras e auxiliares de cozinha, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional, do Sudoeste do Paraná”. Email: cassianigotama@yahoo.com.br.