

ALIMENTOS SEGUROS NA CANTU**FERREIRA, A. C. R.¹; SOUZA, V. A. C.²; CHAGAS, A. S.³; RAGAZZON, D.⁴;
BORTOLUZZI, C. M.⁵; BAINY, E. M.⁶**

As Boas Práticas de Manipulação (BP) e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos são um conjunto de medidas básicas e obrigatórias que envolvem todas as etapas envolvidas na produção de alimentos com o objetivo de fornecer alimentos seguros. Para reduzir a ocorrência das doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) é necessária a formação dos manipuladores de alimentos nas Boas práticas. Com isso, o projeto de extensão “Alimentos Seguros na Cantu” foi iniciado em 2020 visando a realização de diversas ações para promover a segurança de alimentos no Território Cantuquiriguaçu, e possui como parcerias a Vigilância Sanitária e a Secretaria de Agricultura vinculadas à Prefeitura Municipal de Laranjeiras do Sul-PR e o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Emater). Esse trabalho tem como objetivo principal apresentar as principais ações desenvolvidas pelo projeto entre fevereiro e setembro de 2022. Uma ação contínua é promover a formação e a integração dos especialistas envolvidas nas instituições parceiras e a UFFS, bem como a formação dos produtores de alimentos da região. Um curso de BP ocorreu em duas tardes nos dias 23 e 30 de maio de 2022, e o público-alvo foram manipuladores de alimentos de serviços de alimentação. O curso teve duração total de 7 horas e a metodologia foi expositiva-dialogada com dinâmicas, vídeos e práticas sobre o conteúdo, com o apoio da turma do CCR Higiene e Legislação de Alimentos da 7ª fase do curso de Engenharia de alimentos. Esse curso teve a participação de 110 manipuladores de alimentos, sendo 61% mulheres e 39% homens que trabalhavam em lanchonetes, bares, panificadoras, sorveterias, restaurantes e confeitarias, bem como estudantes da universidade. Os temas abordados foram DTHA e as BP descritas na Resolução RDC N o 216/2004 para serviços de alimentação. As dinâmicas envolveram voluntários da plateia para lavagem das mãos e armazenamento correto de alimentos conduzidas por estudantes do CCR e a Coordenadora. A maioria dos participantes (90%) avaliou o curso como muito bom na pesquisa de opinião. Na conclusão, os participantes receberam certificado com materiais informativos utilizados durante o curso. Também foi ofertado um curso de BPF para agroindústrias rurais, e uma reunião técnica sobre “Legislação para agroindústrias familiares”, ministrados pelo IDR-PR em agosto de 2022. As BPF estão descritas na Resolução RDC N o 275/2002 e devem ser seguidas pelos estabelecimentos processadores/industrializadores de alimentos. Os cursos alcançaram os objetivos de capacitar os manipuladores de Laranjeiras do Sul – PR, e assim reduzir os riscos de contaminação e melhorar a segurança da alimentação oferecida à população. A Vigilância Sanitária relatou que observou mudanças positivas nos estabelecimentos após os cursos. Adicionalmente, a interação ocorrida entre a comunidade local, UFFS, Prefeitura Municipal e IDR-PR foi benéfica para divulgação da UFFS e do curso de Engenharia de alimentos.

Palavras-chave: Segurança de alimentos; Capacitação; Manipuladores de alimentos.

1 Ana Carla Ribeiro Ferreira. Estudante do curso de Engenharia de Alimentos

2 Vitor Augusto Costa e Souza. Estudante do curso de Engenharia de Alimentos.

3 Adriana Santos das Chagas. Estudante do curso de Engenharia de Alimentos.

4 Daniela Ragazzon. Mestranda em ciência e tecnologia de alimentos.

5 Camila Malherbi Bortoluzzi. Mestre em bioenergia.

6 Eduarda Molardi Bairy. Doutorado em Engenharia de Alimentos.

Origem: Extensão.