

**ÁREA TEMÁTICA:**

- COMUNICAÇÃO
- CULTURA
- DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- EDUCAÇÃO
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- TECNOLOGIA E PRODUÇÃO
- TRABALHO

**CAPACITAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA PARA MERENDEIRAS E AUXILIARES DE COZINHA DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E/OU CRECHES PERTENCENTES À CIDADE DE PONTA GROSSA/PR**

**Juliete Mota Leal (UEPG – juliet.leal@hotmail.com)**

**Lara Tschopoko Pedroso Pereira (UEPG - tschopoko@uepg.br) (COORDENADORA)**

**Resumo:** A Prefeitura de Ponta Grossa - PR atende aproximadamente 81 Escolas Municipais, 41 Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) e 23 Centros de Educação Infantil (CEIs), com total de 147 unidades. São servidas aproximadamente 50 mil refeições diárias nestas escolas. A Secretaria de Educação conta com duas nutricionistas que, entre outras atividades, capacitam as merendeiras e manipuladores de alimentos para assegurar a qualidade higiênico-sanitário das refeições servidas. O presente projeto visa corroborar com a atuação destas profissionais, ampliando o conhecimento dos instrutores e dos manipuladores de alimentos, visando a garantia das boas práticas na manipulação e a qualidade dos alimentos oferecidos às crianças, propiciando oportunidades de desenvolvimento social para toda a comunidade envolvida. Além disso, o projeto visa promover a extensão universitária levando os conhecimentos gerados na universidade para a comunidade que não tem acesso direto a esses conhecimentos.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar. Boas práticas. Manipulação de alimentos.

**INTRODUÇÃO**

A Segurança Alimentar visa garantir o acesso aos alimentos bem como a qualidade dos mesmos. Um Alimento de qualidade é aquele que além das características nutricionais e sensoriais adequadas não oferece risco ao ser consumido. A manipulação inadequada é uma das principais causas de contaminação dos alimentos (SILVA FILHO, 1996).

Processos inadequados durante a produção das refeições resultam em alimentos impróprios para o consumo humano, que ao serem consumidos podem causar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), que são diretamente responsáveis por inúmeras intercorrências clínicas, faltas à escola e ao trabalho, bem como gastos com saúde pública, ocasionando danos socioeconômicos as populações envolvidas. Esses agravos podem ser facilmente evitados com cuidados simples a serem tomados nas atividades desenvolvidas na área de produção de alimentos. Deste modo, capacitar os manipuladores de alimentos para

suas práticas profissionais é uma medida eficaz e barata na prevenção de DTAs (TEIXEIRA et al., 2000).

Dentre as populações de risco, as crianças constituem um grupo altamente vulnerável às DTAs, o que suscita grande preocupação na área de saúde pública em razão dos prejuízos que acarreta ao desenvolvimento da criança e a frequência da mesma ao ambiente escolar. Neste contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar contribui para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem, rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2006).

Segundo a Plataforma de Indicadores do Governo Federal, em 2014 foram atendidos 71.000 alunos na cidade de Ponta Grossa - PR. A alimentação escolar é produzida nas próprias escolas, por manipuladores do quadro efetivo de servidores conhecidas como merendeiras e auxiliares de cozinha. Em 2007 foi implantada no município a formação contínua desses servidores, no qual mensalmente são trabalhados temas em aulas práticas, que têm como objetivo qualificar os funcionários que preparam a alimentação dos alunos. Deste modo, o projeto “Formação Continuada de Merendeiras” através da Secretaria de Educação realiza cursos de capacitação para assegurar o controle de qualidade higiênico-sanitário, e a implantação de operações sanitárias exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Devido à elevada demanda destes cursos de capacitação e reciclagem em boas práticas de manipulação de alimentos pelas escolas de ensino básico e creches da rede municipal e ao número reduzido de nutricionistas exercendo esta atividade, o presente projeto visa colaborar com a atuação destes profissionais, ampliando o conhecimento dos instrutores e dos manipuladores de alimentos, propiciando oportunidades de desenvolvimento social para toda a comunidade.

Dessa forma, o projeto visa também promover a extensão universitária, possibilitando assim, a formação do profissional cada vez mais junto à sociedade, atuando como um espaço privilegiado de produção do conhecimento significativo para a superação das desigualdades sociais existentes. Assim, a prática acadêmica interliga a Universidade nas suas atividades de ensino e de pesquisa, com as demandas da população.

## OBJETIVOS GERAIS:

Capacitar as merendeiras e auxiliares de cozinha em processos higiênico-sanitários e de boas práticas relacionadas à produção de alimentos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Qualificar e capacitar manipuladores na sua atuação profissional;
- Estimular o processo de responsabilização individual de cada manipulador na sua rotina profissional;
- Promover aos acadêmicos universitários a oportunidade de aprofundar conhecimentos e vivências em Segurança Alimentar.

## METODOLOGIA

A capacitação das merendeiras e auxiliares de cozinha será realizada através de minicursos sobre boas práticas de manipulação de alimentos, seguidas de atividades pedagógicas realizadas através de dinâmicas que irão contribuir para fixação dos assuntos abordados. Serão aplicados instrumentos de verificação de conhecimento antes e após cada minicursos. Antes de cada capacitação serão coletadas amostras de alimentos bem como swabs de mãos de alguns manipuladores equipamentos e utensílios para verificar a qualidade microbiológica dos mesmos e observar se a higienização está sendo realizada de maneira eficiente. Estes resultados servirão como base de discussão nos minicursos.

Os participantes receberão Certificados de participação emitidos pela Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Culturais – PROEX/UEPG, que contribuirão para a comprovação do aprendizado em manipulação de alimentos e complementação da qualificação técnica.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conhecer a prevalência de insegurança alimentar e fatores associados é de grande importância para a avaliação das condições dos alimentos servidos em escolas e creches da rede municipal. Desta forma pode-se identificar e corrigir problemas através de campanhas educativas com o a finalidade de corroborar com a segurança alimentar das crianças e conseqüentemente com a saúde e bem-estar das mesmas. Ao mesmo tempo, a extensão universitária pode contribuir levando esse conhecimento à comunidade ao mesmo tempo em que o acadêmico coloca em prática os conhecimentos adquiridos.

## REFERÊNCIAS

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE: **Guia Alimentar para População Brasileira promovendo a alimentação saudável**. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2006.

SILVA FILHO, A. R. A. da. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. G. de.; REGO, J. C. do.; BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000. 219 p.