

CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS E AUXILIARES DE SERVIÇO DE ESCOLAS ESTADUAIS DE POMBAL-PB PARA O APROVEITAMENTO DOS RESÍDUOS ALIMENTÍCIOS

Morgana Aragão Araújo¹, Pedro Victor Crescêncio de Freitas¹, Katianne Cristinne de Medeiros¹, Anderson Florentino de Lima¹, Maria do Socorro Araújo Rodrigues², Alfredina dos Santos Araújo³

O Brasil produz uma variedade de frutas, vegetais, hortaliças e legumes, e muitas vezes, as partes como talos e cascas são mais ricos em nutrientes e fibras do que as partes que estamos acostumados a ingerir, oferecendo uma alimentação mais rica em nutrientes e vitaminas, uma vez que estes estão presentes nas partes descartadas e também evitar o desperdício, que é um sério problema a ser resolvido na produção e distribuição de alimentos em todos os países do mundo. Este projeto objetivou estimular o reaproveitamento de resíduos alimentícios provenientes das escolas públicas estaduais do município de Pombal-PB e capacitar os manipuladores quanto à utilização adequada deste material. As atividades foram realizadas com as merendeiras e suas auxiliares, assim como também os alunos foram envolvidos, a fim de qualificá-las através de oficina sobre os processos de reaproveitamento de alimentos, estimulando uma alimentação saudável, redução de desperdícios, elaborando novas receitas a partir dos resíduos, além das boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo assim as condições higiênicas sanitárias satisfatórias conforme a RDC nº 12 (BRASIL, 2001). Ao fim de cada visita, foram recolhidas amostras de arroz e frango, para caracterização microbiológica dos respectivos alimentos. Após a capacitação, foram realizadas novas visitas nas escolas, para coletas do arroz e do frango, avaliando o melhoramento das boas práticas executadas pelas merendeiras. Com relação às receitas elaboradas, foram realizadas análises físico-químicas para obtenção quantitativa dos compostos nutricionais presentes nos alimentos elaborados, obtendo-se resultados satisfatórios,

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, bolsista, morganaaragao@hotmail.com; Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, bolsista, Pedro.crescencio@hotmail.com; Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, voluntária, katianna_cristinne@hotmail.com; Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, voluntário, Anderson.florentino14@hotmail.com;

² Colaboradora,

³ Coordenadora,

onde houve um aumento nas propriedades nutricionais dos alimentos das receitas elaboradas. Ao analisarmos o arroz e frango, foi possível notar que ambos estavam conforme a legislação, estando aptas para o consumo, demonstrando que a capacitação foi eficiente, podendo auxiliar no melhoramento da qualidade do trabalho e alimentação dos alunos das escolas.

Palavras-chave: Desperdício, manipulação de alimentos, propriedades nutricionais.