

Capacitação de manipuladores (as) de alimentos e auxiliares de serviços de creche e escolas de São Domingos - PB para o aproveitamento dos resíduos alimentícios

Amanda Araujo Rodrigues¹, Anderson Florentino de Lima ², Dauany de Sousa Oliveira ³, Erika de Oliveira Lucena ⁴, Maria Mikaele da Silva Fernandes⁵, Alfredina dos Santos Araujo⁶

Bolsista, Agronomia, amandaaraujo_pb_01@hotmail.com¹; Voluntário, Engenharia de Alimentos, anderson.florentino14@hotmail.com ²; Voluntária, Engenharia de Alimentos, dauany.sousa@outlook.com³; Bolsista, Engenharia de Alimentos, elucena251@gmail.com⁴; Voluntária, Engenharia de Alimentos, mariamikaele15_@hotmail.com ⁵; Coordenadora, Professora associada 2, alfredina@ccta.ufcg.edu.br⁶

O projeto teve como importância o reaproveitamento de resíduos alimentícios provenientes de escolas públicas estaduais e municipais do município de São Domingos-PB e capacitação dos manipuladores quanto à utilização adequada dos resíduos, mediante técnicas básicas, elaboradas em qualquer espaço para o processamento de alimentos. Os objetivos do trabalho proposto foram: estimular à utilização de boas práticas de fabricação no processamento das refeições servidas as crianças, qualificar os manipuladores a fim de melhorar a qualidade das refeições, introduzir a comunidade acadêmica e a comunidade urbana na busca de melhorias para garantir a segurança alimentar; incentivar o reaproveitamento dos resíduos alimentícios para utilização mais efetiva na merenda das escolas da rede municipal de São Domingos e mostrar a necessidade do reaproveitamento dos alimentos, tanto *in natura* como processados. O trabalho foi realizado nas escolas com os manipuladores, através de palestras e prática de como produzir alimentos através dos resíduos alimentares. No minicurso administrado para as merendeiras, foram produzidos 5 tipos diferentes de produtos, propostos pelo projeto. As receitas elaboradas foram: doce de casca de banana, doce de casca de maracujá, bolo de arroz assado, casca de laranja açucarada e bolo de casca de frutas. Os alimentos coletados nas escolas foram, submetidos a análise de qualidade higiênico sanitárias, de acordo com os parâmetros de coliformes à 45°C (NMP/g), *Staphylococcus* spp (UFC/g) e *Salmonella* sp. (presença ou ausência). Os produtos elaborados condições microbiológicas adequadas aos padrões estabelecidos pela legislação, e assim estes alimentos representam uma alternativa para alimentação saudável e sustentável. Portanto, escolas avaliadas utilizam de maneira

apropriada às boas práticas de manipulação de alimentos e por fim o projeto originou resultados positivos em todas as etapas do processamento através da capacitação das merendeiras como também trocas de experiências entre os participantes, aproximando a comunidade urbana a científica.

Palavras-chave: Capacitação, Manipuladores, Resíduos