

Área Temática: Saúde

## **CAPACITAÇÃO DE MULTIPLICADORES E MANIPULADORES DE ALIMENTOS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

Heloísa Maria Ângelo Jerônimo<sup>1</sup>, Vanessa Bordin Viera<sup>2</sup>, Rayane Ferreira Rodrigues<sup>3</sup>,  
Francisco Filipe Leite Pereira<sup>3</sup>, Simone Teixeira da Silva<sup>4</sup>, Edson Douglas Silva  
Pontes<sup>4</sup>

O projeto surgiu da necessidade de munir os serviços de alimentação de profissionais, que contribuíssem com a oferta ao mercado de produtos alimentícios de boa qualidade e aceitação, em atendimento às legislações atuais de Boas Práticas. Objetivou-se oferecer um conhecimento técnico adequado do processo de manipulação e alimentos, execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados e seus monitoramentos, assim como, de metodologias ativas que propiciassem aos discentes reproduzirem o conteúdo vivenciado. Inicialmente, foram realizadas capacitações com os discentes e, ao longo do desenvolvimento do projeto, capacitações com manipuladores de alimentos e outros discentes, onde foram ministradas aulas – perfazendo 15-20 horas, cada turma, sobre temas previstos nas legislações da área, como higienização das instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores. Ao todo, conseguiu-se treinar manipuladores de quatro instituições parceiras – Prefeituras de Cuité – PB, Picuí – PB, Jaçanã – RN e uma fábrica de salgados em João Pessoa – PB, totalizando 224 manipuladores, além de 167 discentes do Curso de Graduação em Nutrição. Antes e após cada capacitação, os aprendentes respondiam a questionários inerentes ao conteúdo do curso, onde pode-se verificar a eficácia da metodologia para o aprendizado do conteúdo ministrado. Observou-se a adesão dos parceiros, tanto na viabilização dos treinamentos, quanto nas mudanças esperadas em seus locais de trabalho. Em relação aos discentes, o aprendizado contribuiu para seu melhor desempenho em etapas posteriores do curso, como nas práticas e estágios, assim como, lhes garantiu um diferencial no mercado, ao término da graduação.

Palavras-chave: Alimentos Seguros, Boas Práticas, Capacitação.