

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA MORADORAS DO ABRIGO MARIA MARIA

Karolina Alves **SILVA**¹

Mateus Marques **MANZARO**¹

Edna Aparecida Lisboa **SOARES**²

Aline Elizabeth da Silva **MIRANDA**²

¹ Estudantes do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte.

² Professoras do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; Manipulação de alimentos; Inclusão social; Mercado de trabalho

INTRODUÇÃO

As boas práticas de manipulação de alimentação são de suma importância para garantir a qualidade e segurança dos alimentos consumidos pelas pessoas, evitando contaminação (BRASIL, 2004). O objetivo deste trabalho é apresentar o processo de elaboração da capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos para moradoras do Abrigo Maria Maria, localizado em Belo Horizonte, Minas Gerais.

METODOLOGIA

O estudo desenvolvido classifica-se como descritivo, uma vez que trata do processo de planejamento e execução de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos. Com o intuito de auxiliar as participantes no entendimento teórico-prático da capacitação em boas práticas, elaborou-se uma cartilha de acordo com a legislação vigente. Quanto aos procedimentos técnicos, classifica-se, também, como bibliográfica, tendo em vista que se realizou

levantamento bibliográfico sobre materiais educativos com a temática de boas práticas e acerca da metodologia para produção de informativos, a fim de definir as características de escrita e *layout* da cartilha, que, após a elaboração, foi enviada para a diagramação. Para executar a capacitação, organizou-se uma apresentação de *slides* para abordar o conteúdo contemplado na cartilha, evitando-se o excesso de texto nos *slides*, priorizando o uso de imagens e tópicos para captar a atenção do público. Além disso, foram planejadas dinâmicas para facilitar o entendimento do público e tornar os encontros mais atrativos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A cartilha consiste em 10 tópicos a serem trabalhados em três encontros no refeitório do Abrigo Maria Maria, no mês de outubro de 2022. Esse material serve tanto como apoio durante a execução da capacitação, favorecendo a fixação do conteúdo, como material de consulta após o encerramento da capacitação (VIEIRA; REZENDE, 2018).

O primeiro encontro foi realizado no dia 06 de outubro e contou com a participação de seis moradoras. Inicialmente, foi realizada uma dinâmica “quebra-gelo”. Em relação ao conteúdo programático, foram abordados os seguintes tópicos: contaminação dos alimentos, micro-organismos; cuidados com a água; doenças transmitidas por alimentos e higienização das mãos, que foi explorado por meio de uma dinâmica com tinta guache. O material visual utilizado e as dinâmicas realizadas despertaram o interesse das moradoras e favoreceram a interação entre as participantes e a equipe do projeto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Materiais educativos e ações, como oficinas de capacitação, têm impacto positivo para a comunidade, desde que sejam adaptados para o público-alvo.

Merece destacar que a execução do projeto proporcionou aos alunos experiências extracurriculares, a oportunidade de integrar teoria à prática, além da interação com a comunidade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_216_2004_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0. Acesso em: 03 out. 2022.

VIEIRA, M. L. A.; REZENDE, F. A. G. G. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em um restaurante universitário: relato de uma experiência de extensão. **Em extensão, Uberlândia**, v. 17, n. 2, p. 133-143, jul./dez. 2018. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/43080>. Acesso em: 07 out. 2022.