

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DA REDE ESTADUAL PÚBLICA DE ENSINO DE FORTALEZA

XXV Encontro de Extensão

Francisco Willame de Sousa Alberto Junior, Vitoria Gabriela Lobo Martins, Edson Gabriel de Castro Pinheiro, Hellen da Silva Lima, Bruna Kelly Braga Santana, Lucicleia Barros de Vasconcelos Torres

As manipuladoras da rede de ensino estadual pública recebem capacitações em períodos descontínuos, nas quais foi visto a necessidade de uma reciclagem dos conhecimentos adquiridos. Percebendo os déficits nas áreas voltadas aos assuntos de caráter técnico como: Noções Microbiológicas, Armazenamento Adequado de Produtos, Controle de Vetores e Pragas Urbanas e Segurança Alimentar. Com o treinamento adequado passado pelo presente projeto, dando uma vertente direcionada de informações teóricas e aplicações práticas dos temas de forma clara, concisa e dinâmica, percebeu-se um retorno positivo das manipuladoras na questão de fixação do conteúdo e maior assimilação. A capacitação foi aplicada para 30 manipuladoras, em um espaço abrangente para a parte teórica e prática. A equipe envolvida no projeto dividiu os conteúdos em três unidades, Unidade I - Valores Nutricionais e Importância Nutricional dos Alimentos, Unidade II - Procedimentos de Higienização e Operações no Preparo de Refeições, Unidade III - Elaboração de Receitas Diversificadas. Com carga horária de 20 horas sendo dividido em 5 horas(Unidade I), 5 horas(Unidade II) e 10 horas(Unidade III). Os três bolsistas lecionaram com orientação da coordenadora do projeto as temáticas trabalhadas, as quais estão diretamente associadas aos conhecimentos adquiridos durante a graduação, na tentativa de capacitar as manipuladoras, colocando em ênfase a competência de exercer o pilar do ensino. Em suma o projeto proporcionou momentos de conversa e troca de saberes, exercendo a função de não apenas transmitir o conteúdo necessário, mas de receber um retorno de experiências e vivências, proporcionando uma conexão entre informações socioculturais e o embasamento científico.

Palavras-chave: CURSO. COMENSAIS. HIGIENE.