

## **TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

**FRÓES, Isabel Rodrigues** (isabel\_froes13@hotmail.com); **BENEDETTI, Silvia**<sup>2</sup>, (silviabene@gmail.com).

<sup>1</sup>Discente do curso de Tecnologia em Alimentos da UEMS - Naviraí; PIBEX/UEMS

<sup>2</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

O processamento de alimentos é uma questão de saúde pública, devendo ser realizado com segurança e confiabilidade. O mercado competitivo de alimentação e a maior conscientização dos consumidores exigem que os estabelecimentos produtores de alimentos proporcionem serviços cada vez melhores, para atender às expectativas dos seus clientes, principalmente quanto à qualidade higiênico-sanitária dos produtos que estão consumindo. Para aprimorar a gestão de qualidade dos serviços de alimentação desenvolveu-se o programa de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Porém, para que esta ferramenta funcione adequadamente, é de suma importância que os manipuladores de alimentos sejam bem treinados e comprometidos com a qualidade do alimento e serviço oferecido. Para a obtenção das Boas Práticas durante toda a cadeia produtiva, de forma a garantir a segurança alimentar e a qualidade esperada pelos consumidores, o conhecimento e comprometimento dos manipuladores é fundamental. Frente a isso, um treinamento eficaz, com linguagem adequada, boas técnicas didáticas pedagógicas e um bom material visual, reforçam as atitudes corretas dos manipuladores, reforçando a importância da implantação desta atividade nos estabelecimentos produtores de alimentos. Nesse contexto, este projeto teve como objetivo a elaboração de uma cartilha e o treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, abordando aspectos sobre higienização de manipuladores, utensílios e instalações em estabelecimentos produtores de alimentos do município de Naviraí. O intuito foi facilitar a compreensão do tema por parte dos manipuladores e garantir um maior comprometimento da equipe com a Segurança Alimentar. A elaboração da cartilha baseou-se na legislação vigente, numa linguagem simplificada e acessível à compreensão dos manipuladores. O treinamento baseou-se numa palestra da qual participaram os manipuladores de alimentos dos estabelecimentos produtores de alimentos de Naviraí. Posteriormente, será feito o acompanhamento, já no estabelecimento, da implantação de boas práticas higiênico-sanitárias na elaboração dos alimentos, na higiene do local e dos manipuladores. A partir do que foi observado, pode-se concluir que tanto o treinamento quanto a cartilha contribuíram significativamente para a atualização dos trabalhadores nos serviços de alimentação, de forma a melhorar o serviço oferecido nos estabelecimentos e produzir alimentos seguros e de qualidade.

**Palavras-chave:** Higiene. Alimentos. Conhecimento.

**Agradecimentos:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX, vinculado à Pró-reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários - PROEC/UEMS, pela concessão de bolsa de extensão; e à UEMS- Unidade de Naviraí, pela oportunidade de realização deste trabalho.

