



**VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E
REUTILIZAÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES EM ESCOLAS DO ENSINO
FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS**

SANTOS, Pedro Paulo Alves dos ¹ (pedropaullo2018@gmail.com); **ROSA Marciane Da Silva** ¹ (marcianesr7q@gmail.com); **OLIVEIRA, Giovanna Lara dos Santos** ¹ (giou@hotmail.com.br)
FUZINATTO, Mariana Manfroi ² (mariana.fuzinatto@gmail.com)

¹ Discentes do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS –Naviraí

² Docente de Engenharia de Alimentos da UEMS –Naviraí

A merenda escolar, de forma saudável e segura, tem como princípio auxiliar no processo de desenvolvimento integral do aluno. Segundo a Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 prevê que as unidades escolares devem atender no mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias das crianças e adolescentes. O presente projeto teve como princípio a verificação das Boas Prática de Manipulação de Alimentos (BPM) em duas instituições escolares do âmbito municipal, localizadas no município de Navirai-MS. O intuito foi proporcionar para os manipuladores de alimentos uma troca de conhecimentos técnicos sobre os parâmetros tecnológicos apropriados e padrões legais vigentes, e ao mesmo tempo inibir o desperdício de alimentos, reutilizando os mesmos em benefício das instituições envolvidas. Para a efetivação da metodologia, foi necessária a realização de análises visuais qualitativas, em relação às BPM. As coletas de dados foram realizadas com auxílio da lista de verificações (check-list), com a finalidade de analisar as áreas internas/externas, a utilização de questionários, onde as questões abordavam os temas sobre as boas prática, a fim de avaliar os conhecimentos dos manipuladores de alimentos. Com a realização das análises visuais foram coletadas informações sobre o nível de resíduos gerados na confecção e preparo da merenda escolar. Foram avaliados quatro manipuladores de alimentos na escola A e B, no qual todos tinham contato direto com o setor de manipulação de alimentos. Através da coleta dos resultados, pode-se constatar que ambas as instituições educacionais carecem de conhecimentos técnicos, operacionais do ponto de vista higiênico, sendo fator marcante para oferecer uma alimentação segura aos alunos. Uma das instituições educacionais participantes possuía manuais operacionais como Manual de Boas Prática de Fabricação (BPF) e Procedimento Operacional Padrão (POP). As duas escolas públicas demonstraram níveis de desperdícios de alimentos insignificantes, falta de conhecimentos a respeito do aproveitamento de alimentos como a utilização de partes não convencionais. É notório que as duas escolas envolvidas necessitam de medidas corretivas, palestras, monitoramentos, com o objetivo de oferecer uma merenda segura, sendo assim um processo contínuo que nunca deve cessar, sempre deve haver adaptações e inovações. Embora os manipuladores tenham recebido palestras de capacitação de BPM durante a realização do trabalho, é de extrema importância que essas medidas se repitam, sendo assim uma forma de relembrar a importância de uma alimentação saudável e segura. Podemos concluir que a implantação das BPM foi efetivada com sucesso, abrangendo os objetivos propostos, atingindo cerca de vinte profissionais voltado a alimentação escolar e um mil e oitenta e dois alunos, deve-se salientar que ambas as escolas carecem de medidas corretivas, desta forma o trabalho é uma forma de monitorar a qualidade e segurança da alimentação escolar.

Palavras-chave: merenda escolar; alimentação segura; manipulador de alimentos.

Agradecimentos: À UEMS (Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul) pela concessão de bolsa de extensão (PIBEX) ao primeiro autor.