



**IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E REUTILIZAÇÃO DE
RESÍDUOS ALIMENTARES NAS ESCOLAS IRMÃ EVANETE DO SANTOS NO
MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS**

QUEIROZ, Isabella Fernanda Camargo¹ (maidenbella@outlook.com); **FUZINATTO, Mariana Manfro**² (mariana.fuzinato@gmail.com)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Navirai;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Navirai.

O objetivo deste trabalho foi analisar e avaliar duas creches de âmbito municipal, no município de Naviraí – MS e elaborar um manual de boas práticas de manipulação de alimentos (BPM). Foi oferecido aos profissionais que trabalham nesses locais melhorias na elaboração das merendas para as crianças, tornando-os um verdadeiro manipulador de alimentos e ao mesmo tempo demonstrando formas de reutilização das matérias-primas que seriam descartadas, diminuindo o desperdício e ajudando ao meio ambiente. Foi empregado formulários didáticos, tendo como base na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC- da ANVISA N°. 275/2002 e as consignações da RDC N 216/2004. Iniciou-se uma avaliação para verificar as condições do local de trabalho das merendeiras, como infraestrutura interna e externa das duas escolas municipais e pode-se notar que não houve problemas estruturais significativos. Foi realizada uma análise do conhecimento dos manipuladores sobre as boas práticas de manipulação de alimentos e notou-se que os manipuladores de ambas as escolas tinham conhecimentos satisfatório sobre as BPF, e os problemas encontrados foram corrigidos ao longo do trabalho para que se pudessem estar em um ambiente em boas condições de trabalho. Houve a realização de uma palestra com a finalidade de explicar a importância da segurança alimentar e qualidade dos alimentos oferecidas às crianças as quais elas cuidam diariamente. Notou-se que com a implantação do projeto foi visível verificar a necessidade da aplicação de métodos de BPM e reutilização de resíduos alimentares nas creches municipais de Naviraí - MS. Os manipuladores de alimentos, demonstram no desenrolar do projeto, que anseiam por conhecimentos de técnicos e métodos que fomentem as boas práticas alimentares. Deste modo, reitera-se a necessidade de implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nas creches, para a viabilização de uma dieta rica nutricionalmente, como proteger os alunos de possíveis fontes de contaminação. Conclui-se que os 25 profissionais que trabalham no local e as 250 crianças matriculadas foi notória a diferença do projeto realizado nas creches, trazendo assim uma melhoria para o âmbito das cozinheiras.

Palavras-chave: Merendeiras, Escolas municipais, Boas Práticas de Fabricação.

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