



**APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO (BPM) EM DUAS ESCOLAS  
MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE  
NAVIRAÍ/MS**

**FIALHO, Luana Késia dos Santos**<sup>1</sup> (luanakesiafialho@gmail.com); **MADALOZZO, Elisângela Serenato Madalozzo**<sup>2</sup> (lissserenato@hotmail.com)

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

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

A prática de higiene alimentar é importante em todos os aspectos da cadeia produtiva de alimentos. O processo de higienização dos alimentos envolve desde armazenamento, manipulação, preparação, conservação, condições de infraestrutura, como também o reaproveitamento integral dos alimentos. Essas etapas são essenciais para que os consumidores tenham uma alimentação adequada. As ações descritas neste projeto têm como objetivo melhorar as características referentes às Boas Práticas de Manipulação em duas escolas da rede municipal de ensino de Naviraí-MS. O projeto foi desenvolvido em conjunto entre a Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS e as escolas selecionadas a fim de atualizar e reforçar a importância das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, visando a melhoria da merenda que é oferecida para todas as crianças das escolas, minimizando assim o risco de qualquer patologia veiculada pelos alimentos. Os objetivos foram alcançados mediante a aplicação de questionários, check list, visitas às escolas para adequação do ambiente e do manual de Boas Práticas de Manipulação. Com isso, foi possível verificar o nível de conhecimento dos manipuladores e direcionar o treinamento dos mesmos para pontos com maior dificuldade. O check-list elaborado permitiu obter a dimensão das futuras ações que seriam desenvolvidas nas escolas e também a realização de palestras e treinamentos para as merendeiras que tiveram seus conhecimentos ampliados de acordo com os temas abordados durante palestra. Durante o desenvolvimento deste projeto foi possível treinar e aprimorar os conhecimentos em boas práticas de manipulação das 7 manipuladoras de alimentos das duas escolas trabalhadas, além de melhorar em qualidade de higiene a merenda escolar para todos os alunos. O projeto apresentou resultados satisfatórios e reconhecidos por parte da gerência de educação e da nutricionista do município, atingindo seu principal objetivo que era o treinamento dos manipuladores de alimentos das escolas selecionadas bem como a melhoria na qualidade da merenda escolar.

**Palavras-chave:** merenda escolar, treinamento, higiene dos manipuladores.

**Agradecimentos:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão – PIBEX/UEMS pela bolsa de extensão concedida.