



ADEQUAÇÃO E APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO (BPM) EM DUAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE NAVIRAÍ/MS

GARBELINI, Paula Leal¹ (plgarbelini@gmail.com); **MADALOZZO, Elisângela Serenato²**
(lisserenato@hotmail.com)

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

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

As Boas Práticas de Manipulação são um conjunto de procedimentos que devem ser adotados em estabelecimentos produtores de alimentos, sendo aplicados desde a recepção das matérias primas, passando pelo processamento, até o consumo, visando a garantia da qualidade do produto final. Esses procedimentos possibilitam um ambiente de trabalho mais eficiente, que contribuem para a eficácia do processo de produção dos alimentos, evitando possíveis contaminações (químicas, físicas e microbiológicas), e assim obter produtos que atendam às especificações de identidade e qualidade. Este trabalho foi desenvolvido nas escolas municipais Marechal Rondon e Maria de Lourdes Aquino Sotana localizadas no município de Naviraí/MS, com o objetivo de adequar e aplicar o Manual de Boas Práticas de Manipulação nas cozinhas, com o intuito de melhorar o ambiente de trabalho e conseqüentemente, a merenda servida aos alunos. Deu-se início com uma observação não participativa em diferentes turnos para conhecer as atividades das cozinheiras, que incluíram procedimentos de limpeza, verificação da qualidade da água, controle de pragas e vetores, higiene dos alimentos e manipuladores e o controle de estoque. Como resultado da aplicação do Manual de BPM nas escolas foi realizada a aplicação de técnicas e orientação das cozinheiras e funcionários para aumentar a segurança e qualidade alimentar e para evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. A orientação das cozinheiras foi realizada através de uma palestra que mostrou a importância da aplicação do Manual de BPM, abordando todas as técnicas para realizar a higiene dos alimentos e das instalações. Também foram feitas dinâmicas de lavagem das mãos, apresentação de vídeos informativos para evitar todos os tipos de contaminações e foram apresentados casos de intoxicação em escolas pela ingestão de alimentos contaminados. Com isso, foi possível contribuir com conhecimentos de higiene e manipulação de alimentos, para que a sua produção acontecesse de forma segura, produzindo a merenda escolar em um ambiente organizado, diminuindo assim, as chances de ocorrer contaminações. Neste projeto, foi possível treinar e aprimorar o conhecimento de 10 merendeiras e melhorar a merenda de 800 alunos atendidos em ambas as escolas. Portanto, a aplicação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de alimentos nas cozinhas das escolas permitiu um maior aprendizado para os funcionários, facilitando a produção das merendas e tornando-as um produto de qualidade.

Palavras-chave: alimentação escolar, segurança alimentar, higiene nos alimentos.

Agradecimentos: À Prefeitura Municipal de Naviraí por ter autorizado o desenvolvimento do projeto nas escolas e ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão Universitária – PIBEX/UEMS pela concessão de bolsa à primeira autora.