

TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM AMBIENTE ESCOLAR

Jamile Ulrich
Paula Fernanda Meotti Barboza
Rúbian Lucion
Micheli Mayara Trentin

INTRODUÇÃO: Com o passar dos anos, desde que ocorreu o êxodo rural, muitos países vêm passando pela transição nutricional, voltada a alimentação prática e rápida, que muitas vezes não é o segura. O simples fato de adquirir um alimento ou refeição por um preço reduzido ou por não precisar prepará-lo já serve como motivo para que seja escolhido, sem saber o que está por traz dele (SOUZA et al., 2012). A RDC nº 216/2004 e a RDC nº 275/2002 que são as legislações vigentes a respeito dos cuidados e documentos necessários para qualquer estabelecimento que se enquadre como Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN (padaria, restaurante, escolas, lanchonete, entre outros) e são cobradas legalmente pela vigilância sanitária municipal ou estadual, sob risco de advertência em casos de desleixo (AMARAL, 2012; GOMES; BARBOSA., 2017). Voltando-se a área escolar, o papel do profissional nutricionista que responde como responsável técnico é fundamental, visto que é a pessoa certa para acompanhar todo o serviço de setor de produção de alimentos / refeições, buscando a qualidade higiênico sanitária, além de trazer uma comida saborosa e nutritiva, tudo baseando-se nas normas legais (GOMES; BARBOSA., 2017). A prioridade da merenda escolar é oferecer os alunos beneficiados, geralmente crianças, refeições saborosas, coloridas e saudáveis, preparadas com cuidado por uma equipe capacitada regularmente, que segue o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e evita desperdícios (OLIVEIRA *et al.*, 2020). Um método que pode ser aplicado para averiguar as condições da cozinha é o checklist disposto na Resolução nº 275/2002, onde é possível avaliar o quão adequado está o espaço, desde área física até organizacional e manipuladores. Os pontos considerados inadequados devem ser revistos e sugerido melhorias, tudo isso o nutricionista deve estar atento e buscar trabalhar por um bem comum junto dos funcionários, a alimentação balanceada e segura aos estudantes (GOMES *et al.*, 2012). Com isso, é de suma importância salientar que para tudo ocorrer desde o começa da melhor maneira possível, é necessário que a compra e seleção vise adquirir alimentos de boa qualidade, evitando assim Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e possíveis complicações aos beneficiados (BEZERRA *et al.*, 2021). **OBJETIVO:** Conhecer sobre a importância de realizar treinamentos para manipuladores de alimentos, oferecendo refeições de qualidade, nutritivas e sem trazer riscos à saúde dos escolares. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo qualitativo, de caráter bibliográfico, através de pesquisa de dados no Google Acadêmico entre os anos de 2012 a 2022. A pesquisa buscou conhecer os estudos brasileiros de 3 regiões diferentes do país: Ceará, São Paulo e Goiânia, que tratam sobre a importância da aplicação de treinamentos para manipuladores de alimentos dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), principalmente focado para o PNAE, conhecer sobre os perigos que englobam os alimentos preparados de maneira incorreta e doenças que podem ser transmitidas por eles. A alimentação escolar é uma das principais preocupações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pois este destina verbas para que a merenda seja servida com base em alimentos com qualidade higiênico-sanitária e nutritivos, colaborando com o desenvolvimento e crescimento das crianças. Para que tudo ocorra com consonância, é necessário que treinamentos sejam realizados com periodicidade máxima de 06 meses e abordem temas relevantes para a educação, merendeiras e estudantes. Cuidados devem ser redobrados em casos de dietas especiais para crianças com intolerância, alergias ou outras

doenças relacionadas aos alimentos. Sendo assim, o método é simples mas garante o fornecimento de refeições adequadas, pois o nutricionista a cada capacitação orientará seus funcionários e os ajudará a melhorar possíveis inconformidades. **DISCUSSÕES E RESULTADOS:** Com a leitura dos artigos bibliográficos de diversos autores das três regiões diferentes do país, foi possível conhecer melhor sobre o tema estudado. Observou-se que os estudos realizados no Ceará enfatizam que a prioridade das UANs deve ser em servir refeições saudáveis com padrão higiênico sanitário que atenda às necessidades nutricionais dos beneficiados, evitando desperdícios e realizar treinamentos aos manipuladores frequentemente. E ainda complementa que as condições higiênicas sanitárias são fundamentais para a saúde pública da população, por isso a necessidade e obrigatoriedade de possuir Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) seguindo as RDC nº 275/2002 e nº 216/2004 em todas as UANs. Já, os estudos realizados em São Paulo observaram-se que a RDC nº 275/2002 é a ferramenta mais utilizada para analisar as condições dos trabalhadores do setor produtivo, principalmente em escolas, por meio do Checklist disposto nela, classificando em Grupo A (>75% de adequação), Grupo B (entre 50 e 75% de adequação) e Grupo C (<50% de adequação). Nos estudos notou-se que geralmente a estrutura física deixa a desejar, mas com treinamentos é possível facilitar o serviço e proteger os estudantes que ali se alimentam. Por fim, os estudos realizados em Goiânia trazem-se a ideia de que municípios/estados devem investir recursos orçamentários na formação continuada desses profissionais e sempre que possível na estrutura do local. Para gerir tudo isso, o nutricionista é a melhor pessoa, pois possui entendimento e consegue ajudar. Em razão disso, somente aumenta a importância e obrigatoriedade de seguir as normas vigentes e sempre, independente de local, investir em alimentação saudável e segura. **CONCLUSÃO:** Conclui-se que é de extrema importância a atuação do profissional nutricionista na área de produção e distribuição de alimentos, trabalhando com pessoal treinado, que está disposto a fazer seu melhor e trabalha para servir alimentos de qualidade. Principalmente os cuidados de alimentação na infância, são primordiais para a formação de hábitos alimentares que perduram para toda vida e o nutricionista visa oferecer alimentos mais saudáveis e com qualidade melhor, preferindo sempre a oferta de alimentos in natura, e evitando os alimentos ultraprocessados melhorando assim a saúde dos estudantes.

DESCRITORES: Treinamento. Escolar. Nutrição. Merenda escolar.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, Naiara Menezes et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e treinamento de manipuladores de alimentos em instituições públicas no município de Ipaumirim-CE. Revista Brasileira de Extensão Universitária, v. 12, n. 3, p. 339-348, 2021.

DO AMARAL, Daniela Almeida et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cantinas de escolas públicas de um município do interior de São Paulo. HU Revista, v. 38, n. 1 e 2, 2012.

GOMES, Nair Augusta de Araújo Almeida; BARBOSA, Ellen Christina. Avaliação das condições higiênicas sanitárias em centro municipal de educação infantil de Goiânia, GO. Higiene Alimentar, v. 31, n. 272/273, 2017.

GOMES, Nair Augusta de Araújo Almeida; CAMPOS, Maria Raquel Hidalgo; MONEGO, Estelamaris Tronco. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. *Revista de Nutrição*, v. 25, p. 473-485, 2012.

OLIVEIRA, Nara Nádja Severiano de et al. Aplicação do diagrama de causa e efeito na análise do resto ingesta per capta para avaliação e controle do desperdício em uma UAN escolar no município de Santana do Acaraú-CE. 2020.

SOUZA, I. P; et al. Avaliação nutricional de crianças de uma escola municipal de Belo Horizonte. VII Seminário de extensão universitária. Minas Gerais, 2012.