

## [42797] CAPACITAÇÃO EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E INICIAÇÃO EM CONSULTORIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Autor: Camila Santander Lima

Coautor(es): Deborah Kittler; Edilaine Coelho de Araujo; Letícia de Albuquerque Vieira

Coordenador: Márcia Monks Jantzen

Todo estabelecimento que comercialize alimentos, por portaria municipal, deve ter um responsável capacitado em Boas Práticas de Manipulação, que garanta a produção higiênica de alimentos naquele local, visto que oferecer alimentos seguros para o consumidor é uma obrigação de todo serviço de alimentação. Por esse motivo, é pertinente a existência de instituições capacitadas a oferecer tais cursos. Assim, a ação de extensão tem como objetivo desenvolver e ofertar essa capacitação. A formatação dos cursos é realizada por bolsistas e supervisionada pela coordenadora do projeto. As ações compreendem a revisão da legislação municipal, a confecção de um plano de ensino e a elaboração de uma apostila que servirá como material de apoio aos participantes do curso. Dentre o conteúdo programático da capacitação, cita-se: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, hábitos higiênico-sanitários dos manipuladores e higienização do ambiente. Em conjunto ao desenvolvimento da capacitação, a ação de extensão tem como objetivo iniciar os alunos no âmbito da consultoria em serviços de alimentação. A consultoria é um processo no qual um consultor de alimentos auxilia estabelecimentos na implantação das Boas Práticas da forma mais eficiente possível. O grupo do projeto estuda e discute as Boas Práticas, suas formas de aplicação, interage com alunos do Mestrado Profissional em Alimentos de Origem Animal que já atuam como consultores e ensaiam as etapas de um processo de consultoria, visando desenvolver habilidades para o ingresso no mercado de trabalho como consultores capacitados na área. A pesquisa e a extensão são instrumentos de avanço na qualificação dos alunos, que podem vivenciar práticas que serão necessárias na sua vida profissional, na área de alimentos e saúde pública, além de difundir o conhecimento produzido dentro da Universidade para a comunidade externa, através de uma capacitação que é essencial para assegurar o oferecimento de alimentos seguros pelos estabelecimentos da cidade.