

ELABORAÇÃO DE UM GUIA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA FORMAÇÃO PERMANENTE DE MANIPULADORES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Lucas Rangel Luquez¹, Danielli de Moraes Sueth¹, Giane Moliari Amaral Serra¹, Juliana Côrtes Nunes da Fonseca¹

1. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

INTRODUÇÃO

A qualidade higiênico-sanitária das refeições do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) configura-se como questão fundamental no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional, contribuindo para a garantia do oferecimento de alimentos seguros. O objetivo do presente trabalho foi elaborar um guia sobre boas práticas para formação permanente de manipuladores na alimentação escolar.

MÉTODO

O material foi elaborado pelo aplicativo de Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, versão 1.0, 2012 do CECANE/FNDE e o “Canva” para a construção ilustrada.

O desenvolvimento foi guiado por um formulário de criação contendo os seguintes eixos orientadores: objetivos; público; abordagem pedagógica; conteúdos, formato; expressão visual; possibilidades de utilização, ou seja, um documento que possa ser utilizado na formação de

novos manipuladores e gestores e na atualização do corpo social já existente no serviço, entendendo o processo de formação como algo permanente.

RESULTADOS

O Guia sobre Boas Práticas para Formação Permanente de Manipuladores na Alimentação Escolar, traz a inovação de reunir os procedimentos que devem ser adotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares com uma linguagem de fácil entendimento, ilustrado e interativo, na qual inclui os requisitos higiênico sanitários das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia do alimento preparado, proporcionando uma alimentação segura e saudável e que supra as necessidades nutricionais dos escolares.

CONCLUSÃO

Este material educativo é direcionado para manipuladores, gestores e atores sociais envolvidos na alimentação escolar. O conhecimento e a adoção dos procedimentos descritos são fundamentais para redução do risco de contaminação e proporcionar segurança alimentar e nutricional em todos os aspectos que envolvem a alimentação escolar.

Vale ressaltar que o PNAE é o mais antigo e importante, em termos de garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável para todos os escolares. Não é responsabilidade de apenas um ator social específico para a realização das boas práticas, essa deve ser compartilhada por todos os envolvidos na alimentação escolar, principalmente para garantir o sucesso do programa.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Guia; Segurança Alimentar.