

conscientizá-los em relação aos cuidados com as BPF em todas as etapas da produção. O estudo foi realizado nos meses de maio e junho/2021 em uma instituição de ensino (IE) privada situada no município de Maceió/AL. A IE dispõe de turmas da educação infantil ao ensino médio. A UAN dispõe de uma nutricionista responsável técnica (RT), com carga horária semanal de 18h. A alimentação e nutrição no ambiente escolar objetiva propor estratégias de promoção de saúde e de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo. Entre as atribuições obrigatórias realizadas pela RT estão: elaborar os cardápios, desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional, elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, implantar e supervisionar as atividades de pré preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações. Durante o estudo foi realizada uma capacitação com os manipuladores de alimentos. Os temas abordados foram: boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos, protocolo COVID-19 no retorno às aulas presenciais, cuidados no armazenamento e tipos de embalagem (primária, secundária e terciária), desinfecção e higienização, e saúde dos manipuladores. Os temas foram apresentados através de uma aula expositiva. Foram apresentados conceitos e protocolos de higienização preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (FNDE, 2020). Durante a capacitação foi realizado um quiz com imagens contendo não conformidades (NC) identificadas e registradas durante a produção. A cada tópico abordado os manipuladores eram convidados a participar da discussão sobre o plano de ação necessário a correção da NC identificada. Após a realização da capacitação, identificou-se uma melhora na organização do local de trabalho (ex.: despensa), na limpeza e em outros setores da produção. Diante disso, percebe-se a importância de manter os funcionários capacitados. É obrigação do nutricionista RT em UAN possibilitar aos manipuladores o conhecimento necessário ao desenvolvimento de habilidades e das atividades específicas da produção.

PALAVRAS-CHAVE: Boas práticas, COVID-19, AULAS

¹ Com o retorno das aulas presenciais nas escolas de ensino básico, se fez necessário o aumento nos cuidados sanitários, visando assim, minimizar o risco de transmissão do coronavírus para a comunidade. Os procedimentos adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária da unidade de alimentação e nutrição (UAN), foram adicionados procedimentos e cuidados para prevenção da transmissão de alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão desse vírus, considera-se fundamental o atendimento às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, uma vez que os alimentos seguros (ANVISA, 2020). Diante disso, a capacitação dos manipuladores tem como objetivo conscientizá-los em relação aos cuidados com as BPF em todas as etapas da produção. O estudo foi realizado em junho/2021 em uma instituição de ensino (IE) privada situada no município de Maceió/AL. A IE dispõe de turmas da educação infantil ao ensino médio. A UAN dispõe de uma nutricionista responsável técnica (RT) com carga horária semanal de 18h. A alimentação e nutrição no ambiente escolar objetiva propor estratégias de promoção de saúde e de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo. Entre as atribuições obrigatórias realizadas pela RT estão: elaborar os cardápios, desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional, elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, implantar e supervisionar as atividades de pré preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações. Durante o estudo foi realizada uma capacitação com os manipuladores de alimentos. Os temas abordados foram: boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos, protocolo COVID-19 no retorno às aulas presenciais, cuidados no armazenamento e tipos de embalagem (primária, secundária e terciária), desinfecção e higienização, e saúde dos manipuladores. Os temas foram apresentados através de uma aula expositiva. Foram apresentados conceitos e protocolos de higienização preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (FNDE, 2020). Durante a capacitação foi realizado um quiz com imagens contendo não conformidades (NC) identificadas e registradas durante a produção. A cada tópico abordado os manipuladores eram convidados a participar da discussão sobre o plano de ação necessário a correção da NC identificada. Após a realização da capacitação, identificou-se uma melhora na organização do local de trabalho (ex.: despensa), na limpeza e em outros setores da produção. Diante disso, percebe-se a importância de manter os funcionários capacitados.