

INTEGRANDO TEORIA E PRÁTICA NA ACADEMIA: projeto de capacitação para manipuladores de alimentos

Com o objetivo de desenvolver ações educativas visando à aprendizagem das boas práticas de manipulação, o projeto de capacitação de manipuladores de alimentos foi proposto e desenvolvido em duas etapas, uma teórica e uma parte prática, com a elaboração de seis preparações culinárias. A participação dos estudantes do curso de Nutrição foi efetiva e oportunizou a vivência profissional bem como o fortalecimento da responsabilidade social e da prática da sustentabilidade no uso do alimento.

AUTORAS:

**EDILCEIA DOMINGUES DO
AMARAL RAVAZZANI**

MESTRE EM ENSINO DAS CIÊNCIAS DA SAÚDE, PROFESSORA E COORDENADORA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIBRASIL CENTRO UNIVERSITÁRIO.

**GEISA LIANDRA ANDRADE DE
SIQUEIRA**

MESTRE EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, PROFESSORA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIBRASIL CENTRO UNIVERSITÁRIO.

VALDETI ROCO FERENCZ

ESPECIALISTA EM GESTÃO DE PROJETOS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PROFESSORA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIBRASIL CENTRO UNIVERSITÁRIO.

A academia tem a missão de formar profissionais dentro de padrões estabelecidos frente às necessidades atuais do mundo do trabalho, porém, além dessa responsabilidade, é importante promover a integração da escola aos serviços, conhecidos como cenários de prática, possibilitando aos estudantes vivenciarem experiências que a sala de aula não proporciona, e também permitir que esses alunos possam visualizar a atuação interdisciplinar. Dessa forma, é possível desenvolver competências e habilidades frente às demandas atuais de um mundo em constante mudança e que busca ampliar o pensamento crítico no âmbito do desenvolvimento sustentável.

Nesse contexto, as parcerias se tornam fundamentais e a proposta apresentada vem revestida da intenção de conscientizar os participantes em relação à importância da manipulação adequada dos alimentos, garantindo, assim, a qualidade higiênico-sanitária e o cumprimento das normas



Merendeiras em treinamento.



Grupo de merendeiras.

preconizadas na legislação vigente, bem como, fomenta o desenvolvimento de um olhar crítico sobre o aproveitamento dos alimentos, evitando o desperdício.

O projeto foi desenvolvido em parceria com o Setor de Alimentação Escolar de um município da região metropolitana de Curitiba/PR e foi realizado nas duas primeiras semanas do mês de julho de 2019. O público-alvo foram os manipuladores de alimentos da Rede Municipal de Ensino, que abrange os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) e Escolas básicas. Para a realização da capacitação foram selecionados estudantes do quarto, sexto, sétimo e oitavo períodos do curso de Nutrição, os quais já haviam obtido conhecimento prévio em componentes curriculares correlacionados à temática, e todas as etapas das atividades propostas foram

acompanhadas por professores do curso.

Como temática principal optou-se pelo “Aproveitamento integral dos alimentos” e sua inclusão nas preparações ofertadas na merenda escolar, uma vez que com sua inserção é possível promover a redução do desperdício de alimentos, minimizando as perdas e custos adicionais, bem como o enriquecimento nutricional e a melhoria dos aspectos sensoriais, atendendo à proposta do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que é considerado um dos maiores e mais antigos programas na área de alimentação escolar no mundo e que garante um atendimento universalizado. O programa oferece alimentação e ações de educação alimentar e nutricional a alunos de todas as etapas da Educação básica,

da rede pública, durante o período de permanência na escola. Um programa com essa abrangência precisa garantir a segurança do alimento, bem como a sustentabilidade. Assim, a proposta nasceu da necessidade de auxiliar os nutricionistas do município a proporcionar capacitação aos manipuladores, com o objetivo principal de desenvolver ações educativas, visando à aprendizagem das boas práticas de manipulação para o controle higiênico-sanitário dos alimentos, assim como estimular a inclusão de novas preparações no cardápio utilizando o aproveitamento integral dos alimentos. A proposta da inserção do aproveitamento integral dos alimentos nas receitas pode impactar na redução de custos e de

desperdícios e na garantia de ingestão adequada de nutrientes.

A proposta foi organizada em duas etapas, a primeira contemplou a capacitação teórica a respeito de boas práticas de manipulação dos alimentos, elaborada e ministrada pelos estudantes do curso de Nutrição do UniBrasil, com a supervisão e acompanhamento do professor. Os acadêmicos ficaram responsáveis pelo desenvolvimento e apresentação do conteúdo e a aplicação de dinâmicas relacionadas ao tema. Esta etapa foi realizada na própria Secretaria de Educação do município e teve duração de 4 horas.

Os conteúdos teóricos abordaram as Doenças Transmitidas por Alimentos - DTAs, higiene pessoal, ambiental,



Alunos orientando o trabalho.

de utensílios e equipamentos, e alimentar. Como ferramentas de apoio foram utilizados slides no *Power Point*, explorando o uso de imagens ilustrativas de procedimentos exigidos pela legislação vigente, e dinâmicas de interação com os participantes, com o intuito de fixar o conteúdo, e ao final foi aplicado um teste e efetuada a correção para avaliar o aprendizado e o esclarecimento de possíveis dúvidas.

A segunda etapa foi realizada no laboratório de Técnica Dietética da instituição de ensino, pois envolveu a parte prática com a elaboração de seis preparações culinárias, selecionadas pelos professores do curso, estudantes e nutricionistas do município.

Três das preparações foram voltadas às crianças de 2 a 5 anos (CMEIs) e outras três aos alunos das escolas básicas, acima de 6 anos. Para as CMEIs foram elaboradas as seguintes receitas: Mini almondegas de PTS (proteína texturizada de soja), hambúrguer de fígado e caponata de legumes.

Para as escolas, as preparações realizadas foram: frango cremoso com legumes, arroz enriquecido com moela e salada de trigo em grão com folhas e talos.

Os estudantes ficaram responsáveis pela seleção das preparações realizadas

na capacitação e pela elaboração de receitas que oportunizassem a inclusão de alimentos com baixa aceitação pelo público infantil, bem como enriquecimento nutricional do cardápio diário.

Durante a confecção das preparações os estudantes e professores acompanharam e esclareceram dúvidas dos participantes relacionadas à quantidades dos ingredientes, forma de preparo entre outras. Ao término da atividade prática ocorreu um momento de degustação para avaliar as características sensoriais bem como a viabilidade da implementação das preparações desenvolvidas nas instituições de ensino do município.

A ação proporcionou aos acadêmicos do curso de Nutrição do UniBrasil a vivência profissional, aliando os conteúdos abordados nas disciplinas ao longo do curso com a experiência prática, fortalecendo a responsabilidade social e a prática da sustentabilidade no uso do alimento, agregando valor na formação do estudante e preparando-o para atuar no mercado de trabalho.