

Perfil dos manipuladores de alimentos das escolas da rede pública municipal de Bento Gonçalves/RS

Aldiane Bianchi Meggiolaro¹ e Josiane Pasini^{1*}

*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

A adoção das Boas Práticas de manipulação em escolas é de extrema importância para garantir a segurança dos alimentos servidos aos alunos. Surto de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) podem ser evitados se as boas práticas forem aplicadas. Com a implantação de medidas simples de controle, baseando-se pela legislação vigente é possível reduzir as infecções causadas por bactérias, fungos e vírus a um nível aceitável e que não prejudiquem a saúde das crianças das escolas da rede pública municipal do município. O objetivo desse trabalho foi traçar o perfil das merendeiras que atuam nas escolas da rede pública municipal de Bento Gonçalves/RS. A coleta de dados se deu através de questionário, aplicado durante duas capacitações em Boas Práticas de Manipulação de alimentos realizadas com merendeiras que atuam na rede municipal de ensino público de Bento Gonçalves, nos meses de Maio e Junho de 2017. No questionário foram elaboradas questões como idade, sexo, se havia treinamento anterior em boas práticas antes de trabalhar na escola, se o espaço onde trabalham é adequado para as atividades, se possuem hábitos de higiene, se usam unhas pintadas durante o trabalho na cozinha, dentre outras questões. Responderam ao questionário 75 merendeiras, que atuam em 38 escolas. Os resultados apontaram que 99% das merendeiras é do sexo feminino, com idade média de 47 anos. Verificou-se que 57% delas não havia recebido nenhum tipo de treinamento em Boas Práticas antes de iniciar as atividades na cozinha da escola e 63% não procurariam a capacitação por conta própria. Em relação ao ambiente de trabalho, 76% relataram que trabalham em um ambiente adequado e 80% exercem tarefas tanto de preparo das refeições como de limpeza da cozinha. Sobre asseio pessoal, 75% dos participantes afirmaram que não utilizam esmaltes nas unhas durante o trabalho e 84% afirmam que fazem higiene pessoal diariamente. Os profissionais da área de alimentos que atuam nas escolas municipais de Bento Gonçalves/RS, em sua maioria não apresentavam treinamento em Boas Práticas para manipulação de alimentos, no entanto tinham a consciência da importância dos cuidados com a segurança alimentar. A capacitação atendeu seu objetivo de traçar o perfil das manipuladoras e levar informações importantes às manipuladoras, visto que trabalham diretamente com crianças que estão inseridas no grupo de risco com relação ao contágio facilitado de doenças.

Palavras-chave: Capacitação. Boas Práticas. Manipuladores. Perfil das Merendeiras. Rede Pública Municipal.

Trabalho executado com recursos do Edital PROEX/IFRS nº 42/2016 - Bolsas de Extensão 2017/Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) do IFRS.