

Atuação do tecnólogo em alimentos no refeitório do ifrs - campus bento gonçalves

¹Marcelo Bergonsi

*Lucia de Moraes Batista

*Orientador

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

O refeitório do Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Bento Gonçalves encontra-se sob a responsabilidade técnica de uma nutricionista tendo como principal finalidade o fornecimento de refeições aos (alunos e servidores). O projeto tem por objetivo verificar in loco a manipulação de alimentos no refeitório, o processamento dos produtos, acompanhar a limpeza e higienização dos materiais, utensílios e instalações da área, aplicar e atualizar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados do setor, além de propor e executar uma atividade prática para os alunos da Tecnologia em Alimentos. Desta forma foram feitas a verificação in loco da produção de alimentos aplicando-se o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, desenvolvendo-se ações que envolveram o preenchimento de planilhas, com as temperaturas de cocção, e equipamentos, a coleta de amostras dos alimentos preparados, a organização dos insumos maximizando os espaços, como também o auxílio nas atividades da cozinha. A realização destas atividades proporcionou uma série de melhorias com relação a higienização da dispensa otimizando a disposição de alguns insumos, observando-se um controle eficaz de prazos de validade usando-se a técnica do PVPS (Primeiro Que Vence Primeiro Que Sai), foi orientado o uso de iscas para reduzir-se alguma contaminação pela presença de roedores. Além disso, como forma de melhorar a higienização foi promovida a intensificação do uso do álcool 70%. A atividade da aula prática será realizada durante a disciplina de Microbiologia Geral de Alimentos, sob orientação da Professora da disciplina que constará de uma análise microbiológica pela técnica do esfregaço dos espaços e utensílios do refeitório do Campus. Os resultados, obtidos nesta atividade prática com os colegas do CSTA, será apresentada aos colaboradores do setor, intencionando-se, com isto observar as práticas de higiene e manipulação no refeitório. A partir disso, a oportunidade de desenvolvimento de habilidades, além de novos conhecimentos, está presente no projeto proporcionando crescimento profissional na área da Tecnologia em Alimentos e servindo de alavanca para o mercado de trabalho. Deste modo, o Tecnólogo em Alimentos conseguirá interagir, na área da qualidade, em qualquer segmento alimentício, uma vez que teve a experiência no serviço de alimentação.

Palavras-chave: Refeitório; Tecnologia em Alimentos; Boas Práticas de Fabricação

Nível de ensino: Graduação

Área do conhecimento: Ciências Agrárias

Trabalho executado com recursos do Edital PIBEN (Bolsas de Ensino).