

Implementação do manual de boas práticas nos laboratórios de panificação e confeitaria do IFRS - *Campus* Porto Alegre

Cecilia Turcati Accorsi¹, Vanessa da Silva Marques¹, Renata Geni Barbosa Martins¹, Fernanda Missio Mario das Neves¹,
Cristina Simões da Costa^{1*}

*Orientadora

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

No Brasil, entre 2007 e 2017, aproximadamente cem mil pessoas foram acometidas por doenças de origem alimentar. Na maioria dos surtos alimentares, a contaminação ocorre em virtude da manipulação inadequada dos alimentos, conservação ou distribuição em condições impróprias. A adoção de medidas de higiene durante o manuseio do alimento, desde a obtenção da matéria-prima até o consumo do alimento preparado pode reduzir ou eliminar essa contaminação. Com esse intuito, a legislação sanitária determina a adoção de Boas Práticas (BP) através da Resolução RDC 216/2004, da ANVISA, complementada no RS pela Portaria 78/2009, da SES. As BPs são um conjunto de regras de higiene pessoal, higiene das máquinas, instalações e cuidados na produção de alimentos, cuja implantação é condição primária para produção de alimentos seguros. A adoção de BP envolve mudança de hábitos, posturas e procedimentos, de modo que sua inserção no desenvolvimento das atividades profissionais deve-se dar no momento do aprendizado. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi de promover, dentre os alunos do Curso Técnico em Panificação, do IFRS - *Campus* Porto Alegre, o ensino de BP na prática, proporcionando as condições para esse aprendizado por meio da elaboração e implementação do Manual de BP nos laboratórios de Panificação e de Confeitaria. Essa ação possibilita que as condições para o desenvolvimento das atividades práticas nestes espaços sejam similares àquelas necessárias e obrigatórias no mundo do trabalho, permitindo consolidar este aprendizado e complementando a base teórica pela vivência prática. A metodologia utilizada para efetivação desta proposta consistiu de pesquisa bibliográfica acerca da legislação sanitária vigente, dos principais fundamentos de BPs e de suas ferramentas de aplicação, bem como do material científico produzido sobre esse tema até o momento. A seguir, estrutura, rotinas e procedimentos dos laboratórios foram observados e analisados sob o olhar da legislação sanitária, sendo propostas ações de adequação para as não conformidades encontradas. Finalmente, procedeu-se à construção do Manual de BPs, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) e registros previstos na legislação, estando ainda em fase de elaboração. Após sua implementação, o manual será verificado e divulgado entre os usuários do espaço. Com as ações propostas e uma vez implementado o Manual, esperamos que as medidas adotadas em ações de caráter prático tornem a observância de BPs um hábito incorporado pelo aluno, sendo ferramenta fundamental para que venham a ser de fato adotadas pelo profissional, no dia a dia da produção de alimentos.

Palavras-chave: Alimento seguro. Ensino técnico profissionalizante. Hábito.

Nível de ensino: Técnico de nível médio

Área do conhecimento: Ciências Agrárias

Trabalho executado com recursos do Edital IFRS nº 80/2017 – Bolsas de Ensino 2018