

DESENVOLVIMENTO E IMPLANTAÇÃO DOS MANUAIS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NAS UNIDADES DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DAS ESCOLAS E CRECHES DE FRANCISCO BELTRÃO – PR

Cristina Dalmora Zavaschi

Ana Paula Pertille

Andréa Nesi

Joelen Raiana Favaro

Andréa Cátia Leal Badaró

O projeto de extensão foi realizado entre setembro de 2014 e agosto de 2015, em parceria com a Secretaria da Educação da Prefeitura de Francisco Beltrão-PR, e envolveu o setor de Alimentação Escolar de 16 escolas e creches, após a capacitação das agentes educacionais de alimentação em Boas Práticas de Fabricação. O projeto desenvolveu os Manuais de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para cada unidade de alimentação, para serem adotados com o intuito de controlar as possíveis fontes de contaminação e para garantir que a alimentação dos alunos atenda às especificações de identidade e qualidade. As atividades desenvolvidas durante o projeto foram diversificadas, primeiramente realizou-se uma reunião entre os envolvidos no projeto com representantes da Secretaria de Educação e da Secretaria de Desenvolvimento Rural da prefeitura municipal de Francisco Beltrão, quando foram definidas as datas e ações a serem desenvolvidas na execução do projeto, em seguida realizaram-se as visitas técnicas para conhecer as condições físicas e de processamento de cada escola e creche do município, e foram observados alguns riscos em relação às Boas Práticas de Fabricação. Alguns ambientes foram considerados de baixo risco, em outros observou-se necessidade de limpeza e organização geral, manutenção da estrutura física, melhoria da forma de armazenagem de produtos e conservação. Observou-se também uso de adornos e calçados abertos pelos manipuladores de alimentos. Com base nestas informações, elaborou-se os Manuais de Boas Práticas de Fabricação e seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para 16 escolas e creches do município, que foram revisados e aprovados, e encontram-se em fase de implantação com orientações repassadas às agentes educacionais de alimentação.

Com os diagnósticos obtidos nos levantamentos realizados durante a execução do projeto, organizou-se o 1º Seminário de Qualidade da Alimentação escolar em conjunto com a Secretaria Municipal de Educação. O Seminário teve como principal enfoque as Boas Práticas de Manipulação

de Alimentos, abordando assuntos como higiene pessoal, higiene do ambiente, dos utensílios, das instalações, modo de preparo correto dos alimentos, entre outros. Portanto, espera-se que as agentes educacionais estejam capacitadas para incorporarem as Boas Práticas de Manipulação em suas rotinas, hábitos e ambientes de trabalho, conquistando, por fim, uma melhor qualidade para a alimentação escolar de Francisco Beltrão.

Trabalho submetido ao Seminário de Extensão e Inovação UTFPR _ 5° SEI-UTFPR

Palavras-chave: Merenda escolar. Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).