

EFEITO DO TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE UM MUNICÍPIO DO RECÔNCAVO DA BAHIA

Luana dos Santos Nunes*
Bárbara Conceição Menezes de Oliveira*
Caroline Peixoto de Moura*
Saionara Souza Pereira Lima*
Manuela Barreto do Nascimento**

Os manipuladores são considerados como um dos principais veículos de contaminação da alimentação escolar. Dessa forma é necessário que as Boas Práticas de Manipulação (BPM) sejam conhecidas pelos manipuladores, implementadas, executadas e fiscalizadas frequentemente. Logo, é indispensável que ocorra treinamentos periódicos, a fim de transmitir e reforçar seus conhecimentos em BPM. Nesse sentido, esse trabalho teve como objetivo avaliar o efeito do treinamento em BPM com manipuladores de alimentos de uma escola pública de um município do Recôncavo da Bahia. Foi um estudo de intervenção com abordagem quali-quantitativa, e foi realizado com os manipuladores de uma escola pública. Onde foi aplicado um *check-list* baseado na RDC 275/2002 e 216/2004, antes e após o treinamento. Este treinamento foi baseado nas inconformidades encontradas no primeiro *check-list* e ministrado para os manipuladores. Após o treinamento o *check-list* será reaplicado, a fim de analisar o efeito do treinamento desenvolvido. Os resultados foram classificados como: Grupo I – satisfatório: conformidade entre 76 e 100%; Grupo II – regular: conformidade entre 51 e 75% ou Grupo III – insatisfatório: indicando conformidade abaixo de 50% conforme RDC 275/2002. Para análise do efeito do treinamento em relação a associação entre as variáveis quantitativas obtidas, foi utilizado Test T Student. O nível de significância adotado será de 5% utilizando o SPSS (Software Package Statistical System) versão 17.0. No final do treinamento, foi disponibilizado Procedimento operacional Padrão (POP) a fim de enaltecer a importância do procedimento no ambiente escolar. A partir da primeira aplicação e avaliação do *check-list* encontrou-se 45,23% de conformidade quanto à legislação vigente, sendo este classificado como insatisfatório. Foram encontrados os seguintes percentuais de conformidades nos blocos: “Equipamentos, moveis e utensílios”, “Controle integrado de vetores e pragas urbanas” e “Documentação e Registro” (33,33%), “Abastecimento de água” e “Preparação dos alimentos” (50%), “Manipuladores” (40%), “Matérias-primas, ingredientes e embalagens” (71, 42%). Através desses resultados parciais pode-se observar que as manipuladoras de alimentos possuem conhecimento insatisfatório sobre boas práticas, onde, o maior número de inconformidades está relacionado a problemas estruturais (falta de telas milimetradas, registros de limpeza, espaço físico reduzido, falta de lavatório e pias exclusivos) e a realização de poucos treinamentos periódicos em BPM a fim de capacitar os manipuladores de alimentos. Os resultados parciais deste trabalho poderão estimular mais treinamentos para os manipuladores, assim como futuras pesquisas, valorizando e ressaltando a importância do nutricionista nos programas de treinamento para manipuladores de alimentos.

*Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza. luana.nunes31@hotmail.com,
barbaracmnz@gmail.com, carolinepeixotoo@outlook.com, saionaranarasouza@hotmail.com

**Professora Mestre da Faculdade Maria Milza. manuelabarreto_n@hotmail.com



**MUDANÇAS, PERSPECTIVAS E TENDÊNCIAS SOCIOESPACIAIS:
15 ANOS DA FAMAM NO RECÔNCAVO DA BAHIA/BRASIL
8 A 10 DE NOVEMBRO DE 2018
FACULDADE MARIA MILZA**



PALAVRAS-CHAVE: Capacitação em serviço. Alimentação escolar. Processamento de alimentos. Merendeiras.

*Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza. luana.nunes31@hotmail.com,
barbaracmnz@gmail.com, carolinepeixotoo@outlook.com, saionaranarasouza@hotmail.com

**Professora Mestre da Faculdade Maria Milza. manuelabarreto_n@hotmail.com