

CURSO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Estela Melo de VARGAS¹, Ananaíra MAFFEI¹, Gilvane Souza de MATOS²

1 – Acadêmica do curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos,

2 – Prof. Adjunto em Ciência de Alimentos, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS). Email: gil.uergs@gmail.com

As Boas Práticas de Fabricação (BPF), são uma série de orientações e procedimentos, definidos pela Resolução 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que precisam ser observados em todos os estabelecimentos que comercializam, fabricam ou manipulam alimentos. Os cuidados com a higiene, iniciam na escolha da matéria prima, compra e modo de preparo dos alimentos, sendo necessário também cuidados com a armazenagem e exposição do alimento ao consumidor. Seguindo os procedimentos das BPF, será possível oferecer um produto seguro para a saúde do consumidor. Percebendo a importância desses fatores, a Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS), unidade Cruz Alta, elaborou um projeto de extensão universitária, para a capacitação de profissional. O objetivo do curso é promover o desenvolvimento regional, qualificando trabalhadores do ramo alimentício, visando a preservação da saúde da população, através do acesso a alimentos elaborados de forma higiênica. O curso é ministrado por um professor da área de Ciência de Alimentos, e está dividido em três módulos, totalizando uma carga horária de doze horas-aula, abrangendo a legislação e as exigências da ANVISA. No período entre 28 de junho a 26 de julho de 2018 já foram ofertadas três turmas, possibilitando a capacitação de 61 pessoas. O público alvo abrangeu estudantes do curso de ciência e tecnologia de alimentos, manipuladores de alimentos, comerciantes, funcionários de indústrias de alimentos e comunidade em geral. De acordo com as fichas de avaliação, os participantes consideraram o curso como importante e necessário para a capacitação profissional. As BPF, são uma exigência legal e uma necessidade constante em diversas cidades brasileiras, portanto, oferecer capacitação aos manipuladores de alimentos, é fundamental para os profissionais do ramo alimentício e importante para preservar a boa saúde da população. O projeto de extensão terá continuidade, estando previstas mais 5 turmas até o final de 2018.

Palavras chaves: boas práticas, manipuladores, qualidade dos alimentos.