

G. Ciências Humanas - 7. Educação - 13. Ensino Profissionalizante

SEGURANÇA ALIMENTAR: QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Júlio César Gama Loureiro¹

Maria Delisete Mendes Assunção¹

1. Universidade Federal de Lavras

RESUMO:

O segmento de produção de alimentos fora do lar é caracterizado por restaurantes, bares, lanchonetes, bufês, cozinhas de empresas, além da própria indústria de alimentos, dentre outros. O grande crescimento nesse setor é favorecido principalmente pelo aumento do número de pessoas que fazem refeições fora de casa. Sendo assim, o aumento das doenças transmitidas por alimentos também pode ser relacionado a esse fator, devido à contaminações na manipulação de alimentos. O objetivo dessa qualificação foi orientar e alertar os manipuladores de alimentos quanto aos cuidados higiênico-sanitários que devem adquirir em sua rotina com o intuito de oferecer alimentos saudáveis e seguros aos consumidores. O curso foi ministrado através de aulas teóricas por meio de apostilas e apresentações abordando assuntos como: noções de alimentação e nutrição; contaminação dos alimentos; noções de microbiologia; boas práticas de fabricação; controle de qualidade. Além de visitas técnicas à cozinhas industriais e restaurantes. Tendo em vista que a segurança alimentar está diretamente ligada à saúde pública, a qualificação profissional de manipuladores de alimentos apresentou-se como uma maneira de aperfeiçoamento de técnicas dos mesmos para garantir alimentos seguros à população e o sucesso na qualidade oferecida de um empreendimento do segmento de alimentação fora do lar e indústrias de alimentos.

Palavras-chave: qualificação, manipuladores, segurança alimentar.