



IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO EM HOTÉIS DO MUNICÍPIO DE CARUARU-PE

Karina Maria Mazzarotto¹; Emmanuelle Marina Arruda Lins²; Juliana Priscilla da Silva Santana³; Luana Gonçalves da Silva⁴; Martina de Fátima Vieira⁵; Carolina Estevam Fernandes⁶

¹Estudante do Curso de Nutrição-FAVIP / Email: karinamazzarotto@hotmail.com, ²Estudante do Curso de Nutrição-FAVIP / E-mail:, ³Estudante do Curso de Nutrição-FAVIP / E-mail: ⁴Estudante do Curso de Nutrição-FAVIP / E-mail: ⁵Estudante do Curso de Nutrição-FAVIP / E-mail: ⁶Docente do Curso de Nutrição-FAVIP / E-mail: carolina_estevam@hotmail.com

Introdução: A alimentação é um importante componente da hospitalidade, porém, ainda são poucos os hotéis que buscam a utilização de novos recursos para favorecer a qualidade na prestação desses serviços. As refeições servidas em estabelecimentos hoteleiros merecem mais atenção e controle, por isso deve haver a preocupação com a possibilidade de ocorrência das doenças veiculadas por alimentos em consequência de higiene inadequada no preparo e distribuição; e não, apenas, com o sabor e aparência das preparações. **Objetivos:** Identificar nos hotéis os aspectos que colocam em risco a segurança alimentar e incentivar a implantação das Boas Práticas de Produção. **Metodologia:** Este projeto de extensão foi estruturado em duas linhas de ação: diagnóstico e educação. Participaram no total cinco hotéis de Caruaru-PE, selecionados por conveniência. O diagnóstico inicial foi realizado por meio de aplicação de *check list*. Os Hotéis foram classificadas por grupo de acordo com o percentual de adequação (Grupo 1: de 76 a 100%, Grupo 2: de 51 a 75% e Grupo 3: de 0 a 50%), baseado no Anexo II da RDC 275/2002. Após a identificação de pontos críticos na produção de alimentos, foram desenvolvidas as ações educativas. **Resultados e Discussão:** Apenas um hotel foi classificado no grupo II, os demais atingiram menos que 50% de adequação classificados no grupo III. Nos estudos realizados por Akutsu et al. (2005), os hotéis avaliados foram todos classificados no grupo II. Vale ressaltar que nenhum dos hotéis avaliados possuíam nutricionista no seu quadro técnico. No que diz respeito à capacitação sobre as Boas Práticas foram capacitados no total 17 manipuladores, e posteriormente quando avaliados acertaram entre 50 a 75% das questões. **Conclusões:** Para garantir uma oferta de alimentos mais segura do ponto de vista higiênico-sanitário os hotéis avaliados ainda necessitam implantar as Boas Práticas de Produção rotineiramente, o que pode ser alcançado com a presença de nutricionista nos mesmos.

Palavras-chave: boas práticas; hotéis, manipuladores

Área: