ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO EM CUIDADOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

João Ícaro Sá Medeiros[1]
Valdecir Viana Da Silva[2]
Janaína Maria Martins Vieira[3]
José Renan Eduardo De Oliveira[4]
Marina Cabral Rebouças[5]

RESUMO

Na Região do Maciço de Baturité existem várias pequenas agroindústrias familiares e artesanais, associações e cooperativas que se dedicam a produção e beneficiamento de alimentos. No entanto, o que se observa em muitos destes estabelecimentos é a produção de alimentos em condições higiênico sanitárias precárias, o que acarreta em produtos de baixa qualidade constituindo-se um risco à saúde dos consumidores, além de acarretar baixa produção, perda de competitividade, impedimento de participação em políticas públicas, baixa inserção no mercado formal, dentre outros. O conhecimento sobre segurança dos alimentos é essencial para evitar doenças transmitidas por alimentos, garantir a qualidade nutricional dos alimentos consumidos e promover práticas alimentares seguras para uma melhor saúde e bem-estar geral. Nesse sentido, o objetiva-se apresentar os resultados parciais do projeto de extensão que promove ações de capacitação para produtores e manipuladores de alimentos da Região do Maciço de Baturité, visando a produção e manipulação de alimentos segundo as normas higiênico sanitárias. Até o momento foram realizadas 8 ações de capacitação sobre as temáticas “contaminação em alimentos”, “processos de higienização” e “instalações sanitárias”, atendendo a um público de 165 participantes. Como forma de avaliar as atividades realizadas, ao final de cada ação era disponibilizado um questionário avaliativo. Todos os participantes responderam "sim" quando questionados se a oficina os ajudou a adquirir novos conhecimentos, e se o evento atendeu às suas expectativas. Em uma escala de 0 a 10, a média das respostas indicou alta satisfação com o evento de capacitação (8,782), facilidade para entender a linguagem do palestrante (9,029) e contentamento com o material didático utilizado (8,717). A pesquisa aponta para a relevância da educação no contexto da segurança dos alimentos, uma vez que o conhecimento adquirido durante a oficina pode ser fundamental na adoção de práticas mais conscientes e seguras em relação à manipulação de alimentos. Ao promover o aprendizado sobre os conceitos de segurança, os participantes tornam-se mais capacitados para tomar decisões corretas sobre o preparo de alimentos, reduzindo os riscos de doenças associadas à contaminação alimentar. Além disso, é importante ressaltar que o sucesso da oficina demonstra a eficácia de projetos de extensão e abordagens práticas na disseminação do conhecimento. Dessa forma, investir em iniciativas educacionais como esta pode ser um meio eficaz de disseminar conhecimentos sobre segurança dos alimentos, contribuindo para uma melhor saúde e bem-estar geral da população.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Legislação; Segurança dos Alimentos.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, icarosa@aluno.unilab.edu.br[1]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, valzimv32@gmail.com[2]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, janainavieira@unilab.edu.br[3]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, renaneduardolvr@gmail.com[4]
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, marina.reboucas@unilab.edu.br[5]

ISSN: 2447-6161