

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA FUTUROS PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA

Larissa de Aguiar Andrade

Resumo: A produção e o preparo de alimentos requerem cuidados especiais, tendo em vista a existência de perigos biológico, químico e físicos, os quais podem tornar o alimento impróprio ao consumo ou danoso ao organismo humano. Em cozinhas de estabelecimentos gastronômicos, considerando a grande escala de produção e a complexidade do preparo de refeições, tais perigos são potencializados, merecendo grande atenção e cuidados específicos. Nesse contexto, ensinar aos profissionais da Gastronomia os conceitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e incentivar sua implementação no preparo de refeições mostram-se como essenciais para a redução de riscos vinculados à manipulação de alimentos. Ciente de tais valores, desenvolveu-se trabalho, sob orientação do Prof. Dr. Eduardo Cesar Tondo, junto à ONG “*Centro de Promoção da Criança e do Adolescente São Francisco de Assis - CPCA*” visando a contribuir com a capacitação dos estudantes de seu curso de Gastronomia, com o objetivo de ensinar conceitos básicos de Microbiologia e de Segurança dos Alimentos. Utilizou-se como método de ensino a explanação, por meio de palestra, sobre as exigências da Portaria 78/2009, da Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul – SES/RS, e da Resolução da Diretoria Colegiada 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. O público-alvo, de cerca de trinta pessoas, foi dividido em duas turmas, sendo ministrada uma palestra para cada grupo; esta ação mostrou-se salutar, uma vez que possibilitou tratamento direto com os espectadores, e viabilizou interação entre eles e os palestrantes, evitando mera explanação oral de conceitos teóricos, o que tornaria a palestra cansativa e não cumpriria o seu objetivo primordial. Levando-se em conta a carência do curso de Gastronomia no tema atinente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, a palestra revestiu-se de grande significado para os estudantes, os quais demonstraram interesse em aprender o conteúdo abordado, necessário para complementar seu ensino e os capacitar profissionalmente.

Palavras-chave: Boas Práticas, Manipulação de Alimentos, Microbiologia, Gastronomia, Importância