



Universidade do Estado de Santa Catarina

Centro de Educação Superior do Oeste



Qualificação de Manipuladores de Alimentos

Área Temática: Tecnologia/ Produção

Introdução: A qualificação dos manipuladores de Alimentos quanto as Boas Práticas de Manipulação é necessária tendo em vista que estes são responsáveis pela integridade dos alimentos produzidos, garantindo assim a qualidade dos produtos e a saúde do consumidor. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) tratam de um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos desde as matérias-primas até o produto final. No Brasil, as BPF são regidas legalmente pelas Portarias 1428/93-MS, 326/97-SVS/MS e resolução RDC 275/02-MS.

Objetivos: Os principais objetivos do projeto foram realizar a capacitação manipuladores de alimentos das empresas de serviços de alimentação, com relação as Boas Práticas de Manipulação, assim como promover o curso de Engenharia de alimentos da UDESC/CEO na região Oeste do estado de Santa Catarina.

Atividades Desenvolvidas: A primeira edição do curso para qualificação de manipuladores de alimentos aconteceu nos dias 12, 13 e 14 de agosto de 2014, nas dependências da UDESC em Chapecó- SC. O curso foi dividido em quatro módulos nos quais foram trabalhados temas relacionados as Boas Práticas de Manipulação. Foram realizadas oficinas e proporcionado a os participantes discussões e trocas de experiências. O projeto teve como parceiros, auxiliando na divulgação, o Sindicato dos hotéis, bares, restaurantes e similares (SIHRBASC) e a Associação Comercial e Industrial (ACIC) da cidade de Chapecó.



Curso para qualificação de manipuladores de alimentos



Atividades realizadas com os participantes durante o curso

Resultados Alcançados: A realização do curso proporcionou a qualificação de manipuladores de alimentos de seis empresas de Chapecó, entre elas Hotéis, restaurantes e Lanchonetes. Os participantes receberam instruções sobre: Noções de microbiologia; Higiene Pessoal, Higiene das Mãos, Higiene do Ambiente, Utensílios e Equipamentos assim como as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos: Legislação, Controle e Garantia de Qualidade, Controle de Vetores e Pragas, Aquisição, Recebimento e Armazenamento dos Alimentos, Higienização, Pré-preparo dos Alimentos, Distribuição das refeições.



Encerramento da primeira edição do curso

Referências:

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária Legislação de Boas Práticas de Fabricação. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002; Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997; Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>. Acesso em: 01 set. 2014.

Ação de Extensão: Qualificação de manipuladores de Alimentos
Bolsista: Natalia Olinkevski e Letícia Manuela Odorizzi Lemos

Coordenador: Lucíola Bagatini

Financiador: UDESC

Contato: luciola.bagatini@udesc.br, (49) 3366, SC 469 Km 1. Pinhalzinho SC

Parceiros:

