

RESUMO DA GRADUAÇÃO - CIÊNCIAS AGRÁRIAS

ORIENTAÇÕES BÁSICAS PARA OS MANIPULADORES DOS ALIMENTOS: UMA ABORDAGEM SIMPLIFICADA

Michelle Santos Silva (michellesantos100x@gmail.com)

Daniela De Oliveira Teotônio (teotonio.daniela@yahoo.com)

Irene Andressa (irene.andressa@ufvjm.edu.br)

Nathália De Andrade Neves (nathalia.neves@ict.ufvjm.edu.br)

Tatiana Nunes Amaral (tatiana.amaral@ict.ufvjm.edu.br)

Marcio Schmiele (marcio.sc@ict.ufvjm.edu.br)

As doenças transmitidas ou veiculadas por alimentos são causadas pelo consumo de produtos contaminados, seja por micro-organismos prejudiciais à saúde (conhecidos como patogênicos), parasitas ou substâncias tóxicas presentes no alimento. Os principais fatores que facilitam a ocorrência dessas doenças são: (i) higiene inadequada de mãos, utensílios e equipamentos; (ii) contaminação cruzada; (iii) exposição prolongada dos alimentos à temperatura inadequada; (iv) uso ou aproveitamento de alimentos contaminados. A contaminação cruzada é a forma mais comum e ocorre quando os micro-organismos passam de um alimento ou de uma superfície para outro alimento através de utensílios, equipamentos, do próprio manipulador ou devido a uma má arrumação da geladeira ou de outro local de armazenamento dos alimentos. O desenvolvimento de materiais como livros, apostilas, vídeos e infográficos e o treinamento dos manipuladores dos alimentos são de extrema importância para informar e orientar os profissionais de modo que entendam,

de forma clara e objetiva, a importância dos cuidados e controles na manipulação dos alimentos. Este trabalho objetivou o desenvolvimento de um livro, vídeos explicativos e infográficos para disseminar o conhecimento para estes profissionais. O livro intitulado “Cuidados e controle na manipulação de alimentos” foi publicado com livre acesso pelo domínio <<https://even3.blob.core.windows.net/even3publicacoes-assets/book/541316-cuidados-e-controles-na-manipulacao-de-alimentos-413165.pdf>>. A publicação engloba o projeto de extensão “Panificação do Bem”, abordando a contaminação desencadeada pela deficiência higiênica na manipulação dos alimentos, a higiene pessoal e com o local de trabalho, os cuidados com o lixo e com o controle integrado de pragas e os cuidados com o armazenamento, controle de estoque, manipulação e preparo de alimentos. Além disso, foram elaborados vídeos explicativos abordando cada um dos tópicos e disponibilizados pelo sítio eletrônico <https://www.youtube.com/channel/UCPBMxH5GsptOCLy4a2_qUcg> e amplamente divulgados pelas redes sociais. Ressalta-se que o manipulador que apresentar lesões ou patologias de pele, sintomas da COVID-19, infecções oculares, pulmonares ou gastrointestinais deve afastar-se das atividades e procurar assistência médica. O conhecimento dos principais pontos de contaminação durante o processamento dos alimentos é essencial para garantir qualidade microbiológica e segurança para o consumidor. As boas práticas de higiene e manipulação e a educação continuada dos manipuladores de alimentos contribuem para a redução da incidência de intoxicações e toxinfecções de origem alimentar. Assim, através da capacitação de manipuladores espera-se ser possível traçar estratégias para reconhecer as causas, as formas de evitar a contaminação e adotar práticas que eliminam os riscos de disseminação de doenças transmitidas ou veiculadas por alimentos.