

PROMOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SEGURA E SAUDÁVEL EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS: RELATO DE EXPERIÊNCIA NA IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Thamires A. Xavier^{1*}, Marcos V. R. Monteiro¹, Gleyce Mendes¹, Tainara R. M. Rosário¹, Geralda E. Silva¹, Chrystiellen A. A. Rodrigues¹, Pollyanna A. Dias¹

¹ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Departamento de Nutrição/FCBS, Diamantina, MG, Brasil, CEP.39100-000

*e-mail: thamires.almeida@ufvjm.edu.br

A Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) é uma entidade destinada a oferecer moradia, cuidados e assistência integral a pessoas idosas que, por diversos motivos, não têm condições de permanecer em seus lares, ou não possuem uma rede de apoio familiar, ou comunitária. As ILPIs são responsáveis por proporcionar um ambiente seguro e acolhedor, garantindo aos idosos o acesso a cuidados médicos, alimentação, atividades de lazer, além de suporte psicológico e social. Essas instituições desempenham um papel crucial no cuidado de idosos com diferentes graus de dependência, visando promover a saúde, o bem-estar e a dignidade dessa população. A alimentação saudável é de grande importância, pois desempenha um papel fundamental na manutenção da saúde, qualidade de vida e bem-estar dos idosos. À medida que as pessoas envelhecem, suas necessidades nutricionais mudam, e uma dieta equilibrada é crucial para prevenir doenças, gerenciar condições crônicas e promover o envelhecimento saudável. Para assegurar essa alimentação saudável, boas práticas de manipulação de alimentos são necessárias, pois elas garantem que uma alimentação segura chegará à mesa dos idosos. Assim, em colaboração com a ILPI Casa Frederico Ozanam, que atende atualmente 27 idosos no município de Diamantina-MG, o projeto de extensão intitulado "Alimentação de qualidade na melhor idade: um enfoque sobre a alimentação segura e saudável para idosos institucionalizados" realizou o treinamento dos manipuladores de alimentos da instituição abordando as boas práticas de manipulação de alimentos. No treinamento, foi destacada a importância da higienização adequada do local de produção, a correta limpeza dos alimentos utilizando solução clorada, e a prevenção da contaminação cruzada. Essas questões foram abordadas por meio de atividades educativas, visando aperfeiçoar as técnicas que garantem o fornecimento de alimentos com qualidade higiênico-sanitária. Com o treinamento, espera-se garantir a segurança alimentar, a padronização de procedimentos e a redução de riscos sanitários. Além disso, promover uma cultura de aprendizado contínuo, resultando em uma alimentação mais segura e saudável para os idosos. Vale salientar que as atividades continuam acontecendo conforme as demandas observadas, e concomitantemente está sendo elaborado o Manual de Boas Práticas.

Agradecimentos: PROEXC/UFVJM.