

O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS COMO ATIVIDADE PRÁTICA E DE ASSESSORIA PARA A ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL DE GASTRONOMIA.

X Encontro de Experiências Estudantis

Julianna Almeida Sousa, Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro

Este relato apresenta a experiência vivida na disciplina de Manual de Boas Práticas (Manual BPF), do curso de Gastronomia, da Universidade Federal do Ceará no semestre de 2017.1. A disciplina teve como foco, a qualificação da turma para a elaboração de um documento de extrema importância para os serviços de alimentação, o Manual (BPF). Este é um documento onde estão descritas todas as atividades que o “local” adota para garantir que o alimento produzido, tenha segurança e qualidade sanitária. Os alunos contaram com amplo conteúdo teórico e prático, que enriqueceu o conhecimento nas áreas relacionadas a consultoria e assessorias do setor de Alimentos e Bebidas. O conteúdo de estudo se dividiu em 30% teórico, com estudo detalhado sobre a RDC nº 216/04 e nº 275/02 e 70% prático com a elaboração do documento para a Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA) localizada no bairro Bom Jardim. A EGA, qualificado como projeto de Extensão da UFC, oferece oficinas e cursos temáticos de gastronomia para as comunidades do grande Bom Jardim. A Escola até então não possuía o documento em questão, que é exigido pela lei sanitária federal. Para a elaboração do Manual BPF, os alunos fizeram visitas técnicas ao EGA, aplicaram checklist e sugeriram ações corretivas às desconformidades presentes, tanto na estrutura física quanto ao desenvolvimento prático das atividades, além de listar e solicitar documentações pendentes. Também foram realizadas reuniões com palestras e discussões dinâmicas sobre o tema em questão. Logo após o levantamento de processos, os alunos puderam descrever todos os pontos de melhoria para adequabilidade e iniciar de fato, a escrita do documento. O documento foi escrito de forma padronizada, contendo todas as informações necessárias para que todos cumpram suas funções de forma segura e higiênica. Foi apresentado aos Coordenadores da EGA, de forma comprehensível e clara enfatizando a importância de sua aplicação.

Palavras-chave: Manual de Boas Práticas. Gastronomia. Segurança. Escola.