

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRATICAS NOS LABORATORIOS DE GASTRONOMIA

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Dhebora Paiva Lima, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Diana Carvalho Valesca, Victor César Jucá de Sousa, Tereza Araujo Garcez, Diana Valesca Carvalho

Boas práticas de manipulação de alimentos são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. O objetivo desse estudo foi avaliar as boas práticas de manipulação de alimentos nos laboratórios do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFC. Para isso, utilizou-se a lista de verificação, baseada na Resolução RDC Nº 216/MS/ANVISA, sendo aplicada nos laboratórios de Cozinha Quente 1 e 2. Vale salientar, que 100 itens foram analisados e detalhados por meio de um diagnóstico situacional e com a elaboração de um plano de ação, mostrando alternativas viáveis para os itens não conformes. Dentre os itens analisados estavam os grupos, Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Controle Integrado de Vetores e Pragas; Abastecimento de Água; Manejo de Resíduos; Manipuladores; Matérias primas, Ingredientes e Embalagens; Preparação do Alimento; Documentação e Registro, sendo dividido as conformidades, as não conformidades e aquilo que não se aplicava às atividades realizadas, apresentando o cálculo para classificação de cada item nos grupos, 1 atendendo de 76% a 100% dos itens; 2 atendendo de 51% a 75% dos itens e 3 atendendo de 0% a 50% dos itens. Com a finalização do diagnóstico, concluiu-se que estes laboratórios são classificados no grupo 2, atendendo a 57% dos itens que se aplicam às atividades realizadas. Sendo assim, é de suma importância que as alterações listadas no plano de ação apresentado sejam efetuadas para que as adequações possam ser postas em prática e o Manual de Boas Práticas seja alterado e obedecido, garantindo a qualidade não só do ensino ofertado, mas também dos profissionais que sairão para o mercado de trabalho conscientes da importância das Boas Práticas de Fabricação e da Segurança Alimentar no seu ambiente de trabalho.

Palavras-chave: BOAS PRATICAS. SEGURANÇA ALIMENTAR. HIGIENE. MANIPULAÇÃO.