

O RECEBIMENTOS DE INSUMOS E OS NOVOS PROTOCOLOS DO CURSO DE GASTRONOMIA EM TEMPOS DE PANDEMIA

V Encontro de Iniciação Acadêmica

Felipe Pereira de Brito, Amanda Rodrigues Leal, Alexsander Matheus Pereira de Lima,
Tereza Carlas da Nóbrega Araújo Garcez

O ano de 2020 foi marcado pela pandemia de Covid-19, em que todo o mundo precisou mudar seus hábitos de vida, e no ambiente acadêmico do curso de gastronomia não foi diferente. Os laboratórios do curso de gastronomia são dotados de normas de boas práticas de manipulação de alimentos, mas devido ao vírus Sars-CoV-2 essas foram adaptadas em formato de protocolo, que foi alterado de acordo com as novas orientações dos órgãos de saúde. Esse trabalho objetiva mostrar a importância do protocolo do curso de gastronomia na etapa de recebimento dos insumos que foram usados na gravação das aulas práticas. Segundo informações publicadas no portal da Fiocruz, o vírus pode sobreviver em objetos e superfícies por até três dias dependendo do material. Alguns dos materiais mais comuns são o plástico, presente na maioria das embalagens dos insumos recebidos nos laboratórios, e o aço inox, que constitui bancadas e vários utensílios de cozinha. Diante dessa pesquisa, tomaram-se os seguintes cuidados durante o recebimento de insumos: uso de máscara pelos envolvidos nessa etapa, borrifação de álcool 70% nas bancadas antes e após o recebimento, bem como em todas as embalagens dos insumos. Para os hortifrutis, eram realizadas as etapas de higienização com o uso de solução clorada de 2 a 2,5 ppm. Além disso, todos os presentes eram orientados a manter o distanciamento de 1,5 m entre si. Esses são pontos importantes que ajudam no controle da transmissão do vírus nos laboratórios de gastronomia. Muitas dessas ações já eram realizadas rotineiramente no recebimento de insumos, mas foram reforçadas para evitar a transmissão do vírus. Observou-se que ninguém que participou das atividades de gravação de aulas práticas desenvolveu Covid-19, o que sugere que as medidas tomadas foram efetivas para evitar a contaminação pelo vírus. Isso reforça a importância de seguir as orientações e cuidados para contenção da doença.

Palavras-chave: Covid- 19. Higiene. Gastronomia.