

A OBSERVÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS VEGETAIS NO EXERCÍCIO DO PROFISSIONAL GARDE MANGER.

Cleanderson Alexandre Farias, Beatriz Benedito Simões, Carlos Guerra Martins, Rafael Veras Castelo Branco, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral, Robson Nascimento da Mota

O termo francês Garde Manger, embora originalmente utilizado para denominar área de armazenamento de alimentos, há muito também é sinônimo para o setor de Cozinha Fria e para os chef que o comanda. Inúmeras são as funções, portanto, atribuídas aos profissionais que atuam nesse setor, incluindo, como cita parte da literatura, a responsabilidade da execução das boas práticas de manipulação de alimentos. Nesse sentido, este trabalho nasce dentro da disciplina de Cozinha Fria do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, com o fito não somente de destacar essas atribuições como prioritárias ou exclusivas desses profissionais, mas sim avaliar a importância de suas corretas execuções para a garantia da preparação de pratos seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, por meio da observância das boas práticas de manipulação de alimentos de origem vegetal. Para tanto, foi realizada pesquisa bibliográfica, com características qualitativa e exploratória, a partir de artigos científicos buscados nas plataformas Google Scholar, CaFE da Capes e demais publicações sobre o tema. Dessa forma, compreendeu-se como inquestionável a relevância de estudos que apontem os riscos que alimentos mal-higienizados e/ou mal-manipulados oferecem à saúde dos comensais de Unidades de Alimentação e Nutrição. O setor de Cozinha Fria, por trabalhar majoritariamente com elementos frescos, exige a observância criteriosa de diversos pontos como, o transporte desses alimentos, o seu recebimento, os processos de higienização e seu posterior armazenamento, supervisionados pelo profissional desse campo que ali atua. Por esse prisma, chegou-se à conclusão de que é essencial ao supracitado o cumprimento de regras como as estabelecidas pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, disposto na RDC 216/04 que conformiza e preconiza os cuidados e segurança para com os alimentos, de modo a minimizar riscos de contaminação e malefícios a saúde dos indivíduos.

Palavras-chave: Gastronomia. Cozinha Fria. Boas Práticas de Manipulação. Garde Manger.