

## **AVALIAÇÃO DO GRAU DE CONHECIMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS QUANTO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E DA EFICIÊNCIA DE TREINAMENTOS**

Mônica Barreto de Lima<sup>1</sup>; Thaise Mariá Tobal<sup>2</sup> UFGD/FCS – Dourados – MS

1 Bolsista de Extensão da UFGD. 2 Orientadora, Professora Adjunta FCS/UFGD.

A implantação de um programa de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos de alimentação contribui para se atingir um alto padrão de qualidade. Realizar treinamentos é uma das ferramentas que podem ser utilizadas para aperfeiçoar o serviço prestado e também ajudar a manter os manipuladores de alimentos sempre atualizados às novas legislações. Este trabalho objetivou avaliar o grau de conhecimento de manipuladores de alimentos quanto às boas práticas de fabricação e a eficiência de treinamentos com relação à higiene e produção de alimentos. Foi desenvolvido um questionário sobre noções básicas de boas práticas de fabricação em serviços de alimentação contemplando os temas abordados nos treinamentos como perigo nos alimentos, higiene e comportamento do manipulador, higiene das mãos, higiene dos alimentos e recepção e armazenamento de alimentos. Os questionários foram aplicados antes e após os treinamentos, por acadêmicas do curso de Nutrição previamente treinadas. Os recursos utilizados para os treinamentos foram exposição oral, banners e dinâmicas de grupo. Participaram dos treinamentos 135 funcionários, sendo 11 funcionários de pizzarias, 46 de restaurantes, 42 de padarias, 28 de lanchonete e 8 de açougues. Os questionários foram corrigidos e os resultados expressos em porcentagem. As médias de acertos antes e após os treinamentos foram as seguintes: pizzarias 83,1% e 88,1%; restaurantes 86% e 93,4%; padarias 83,7% e 91,8%; lanchonetes 86,4% e 93,9% e açougues 80,9% e 83,9%, respectivamente. A média geral de acertos antes do treinamento foi de 84% e após, de 90,2%. Os manipuladores das padarias obtiveram um maior percentual de aproveitamento, com 8,1%, seguidas das lanchonetes e restaurantes com 7,5% e 7,4%, respectivamente. Com base nos resultados apresentados é possível perceber que as médias encontradas antes do treinamento são positivas e que o treinamento realizado contribuiu para acrescentar e reafirmar conhecimentos já existentes entre os



manipuladores. Para os estabelecimentos, a realização dos treinamentos é de extrema importância, pois potencializa o serviço prestado e ajuda a garantir a qualidade do produto final.

Palavras-chave: higiene dos alimentos; serviços de alimentação; segurança alimentar.