

ATIVIDADES DE EXTENSÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E USO DE APLICATIVO CECANE PARA PROFISSIONAIS DA ALIMENTAÇÃO EM CRECHES E ESCOLAS NO EXTREMO-OESTE CATARINENSE

Nicole Dala Possa¹; Susana Zimmer Formagini¹; Cibeli Gatelli¹; Daniel Alves de Macêdo¹; Luana Zapani Siebel¹; Luisa Cristina Albino Kammchen¹; Tahis Regina Baú; Mariangela de Fátima Silva

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000.
E-mail: nicole.dp11@aluno.ifsc.edu.br; susana.z@aluno.ifsc.edu.br

O perfil epidemiológico de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's), entre os anos 2013 a 2020, apresentou um aumento de surtos de *Escherichia coli* e *Staphylococcus spp.* como alguns dos principais microrganismos envolvidos. Escolas e creches foram apontadas como alguns dos locais recorrentes destes surtos (Ministério da Saúde, 2024). Estes dados indicam que os manipuladores de alimentos são os principais transmissores e fatores de contaminação destas DTHA's. Neste contexto, capacitações em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são fundamentais em ambientes escolares para garantir a saúde e a segurança dos estudantes. A capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos foi realizada por meio de atividade de extensão acadêmica com as merendeiras do município de Santa Helena /SC no IFSC câmpus São Miguel do Oeste. A metodologia da capacitação foi dividida em duas partes, uma teórica e outra prática. A parte teórica abordou temas como DTHA's, higiene pessoal, contaminação cruzada, armazenamento e legislação, com o uso de slides, dinâmicas interativas e questionário avaliativo aplicado ao final da capacitação, além de um questionário de satisfação. Também foi trabalhado o uso do *software* CECANE para a lista de verificação das instalações e edificações, água, equipamentos, manipuladores, dentre outros, que precisam estar em conformidade com a legislação, podendo ser utilizado pelas próprias merendeiras para identificar as possíveis melhorias nas condições higiênico-sanitárias nas instituições onde trabalham. A parte prática foi realizada no laboratório de vegetais e incluiu atividades como etapas de limpeza e sanitização de vegetais e uma peça teatral encenando erros comuns cometidos na cozinha, mas que não devem ser praticados devido a contaminação cruzada. Além disso, no laboratório de microbiologia foi realizada atividade de observação de colônias cultivadas em placas de Petri oriundas das superfícies de utensílios, equipamentos de cozinha, bem como as superfícies das mãos, rosto, cabelo e adornos dos manipuladores de alimentos. As merendeiras aprenderam a produzir o manual de boas práticas por meio do aplicativo CECANE e demonstraram aprendizado na atividade avaliativa, além de domínio sobre os processos que devem ser seguidos para o preparo de um alimento seguro após as atividades da capacitação. Os resultados apontaram boa interação, conscientização e assimilação do conteúdo trabalhado, com 90% de acerto na dinâmica avaliativa. A pesquisa de satisfação das merendeiras com a atividade de extensão alcançou a média de 9,75.

Palavras-chave: DTHA's; manipulação de alimentos; sanitização; contaminação cruzada.

Agradecimento: Ao IFSC (Edital nº 13/2024) pelo apoio financeiro concedido para realização para a curricularização da extensão.