

Introdução: As BP são práticas de higiene que devem ser aplicadas na preparação de alimentos, a fim de evitar DTA. Além de serem obrigatórias pela legislação, elas são muito importantes na Gastronomia.

Objetivo: O curso de BP teve como objetivo a capacitação em microbiologia e segurança dos alimentos de 30 jovens aprendizes do curso de Gastronomia Solidária da Lomba do Pinheiro, os quais assistiram palestras gratuitas de 4 horas no ICTA/UFRGS.

CURSO DE BOAS PRÁTICAS PARA JOVENS APRENDIZES DO CURSO DE GASTRONOMIA SOLIDÁRIA DA LOMBA DO PINHEIRO

[FISCHER, Marina]¹; [TONDO, Eduardo]²

¹Discente, Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul-UFRGS; ²Professor, Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul- UFRGS

Resultado: Os alunos mostraram-se interessados em compreender melhor como deve ser feita a manipulação dos alimentos e o porquê deve-se manipular os alimentos com tanto cuidado, higienizando todo o local de trabalho e também equipamentos a serem utilizados assim como cuidar da higiene pessoal.

Conclusão: A atividade foi bastante gratificante para os instrutores e mostrou-se importante para a formação profissional e pessoal dos estudantes. A professora coordenadora do Programa Jovem Aprendiz demonstrou grande interesse em continuar a parceria entre ICTA/UFRGS e o Centro de promoção da Criança e do Adolescente São Francisco de Assis, na Lomba do Pinheiro.