

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

Coordenador: EDUARDO CESAR TONDO

As boas práticas na Manipulação de Alimentos são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O curso foi realizado com alunos do curso de gastronomia do Centro de Promoção da Criança e do Adolescente São Francisco de Assis, da Lomba do Pinheiro, Porto Alegre-RS. No dia 21 de junho os alunos deslocaram-se até o Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul para a realização do curso que teve duração de três horas. A turma foi dividida em dois grupos de cerca de quinze alunos, um no turno pela manhã e o outro a tarde. As discentes Larissa de Aguiar Andrade e Marina Miranda Fischer ministraram o curso com o auxílio do professor Eduardo Tondo e da mestrandia Letícia Casarin. O curso dividiu-se em duas partes. No primeiro momento foi passado aos alunos noções sobre microbiologia e higiene pessoal. Já no segundo momento foi ensinado sobre os cuidados na manipulação, conservação, descongelamento e manutenção dos alimentos. Os alunos também foram instruídos de como devem higienizar o local de trabalho e utensílios utilizados. Ao desenvolver do curso foi notado que os alunos tinham dificuldade em entender que a higiene pessoal é de suma importância para a produção de alimentos livres de microrganismos patogênicos. Apesar de eles saberem que devem usar jaleco e touca, lavar sempre as mãos, retirar todos os acessórios, eles não sabiam para que serviam estes cuidados. Percebeu-se a falta de informações dos alunos em relação à higienização do ambiente de trabalho e dos utensílios. A higienização é limpeza e posterior desinfecção de todas as mesas, panos, esponjas, colheres, tabuas e afins. Os alunos apresentaram grande interesse em saber a temperatura ideal de armazenamento e manipulação dos alimentos, aqueles que já estavam trabalhando com a área alimentícia tinham um conhecimento mais profundo e abrangente sobre o assunto.