

RESUMO: A equipe de trabalho do presente projeto desde o ano de 2014, vem desenvolvendo atividades com o objetivo de orientar crianças em idade escolar sobre o manejo e o consumo adequado de produtos de origem animal, evitando-se assim possíveis doenças transmitidas por alimentos (DTAs). No ano de 2016 foi solicitado pela direção da escola EMEF Porto Novo que as ações fossem dirigidas também às merendeiras, com a finalidade de capacitar e atualizar as servidoras com relação à higiene e manipulação dos alimentos no ambiente escolar. Dessa forma, objetiva-se verificar os conhecimentos teóricos das merendeiras acerca de manipulação higiênica dos alimentos e DTAs e capacitá-las a respeito das boas práticas na manipulação e armazenamento dos alimentos, de acordo à suas necessidades. A referida escola, fundada no ano de 2014, localiza-se no Conjunto Habitacional Porto Novo, no bairro Rubem Berta, cidade de Porto Alegre. Trata-se de um reassentamento urbano que foi construído para o realocamento das famílias provenientes da Vila Dique, desabitada em função de obras para a ampliação do aeroporto. Atualmente, a escola conta com 439 alunos, sendo diversas turmas em turno integral. São servidas diariamente 4 refeições, incluindo o almoço. A escola também conta com 39 professores, 7 funcionárias na cozinha, 1 técnica em nutrição e 11 demais servidores. Para o desenvolvimento do projeto, primeiramente houve uma reunião com a direção da escola e a técnica em nutrição, para a apresentação da proposta, onde houve adequações, de acordo à realidade da escola e à rotina de trabalho da cozinha. Na primeira etapa foram realizadas observações *in loco* para percepção dos assuntos de maior necessidade a serem abordados na capacitação. Também foi aplicado um questionário a todas merendeiras, sobre possíveis dúvidas a respeito da higiene dos alimentos, às DTAs e à zoonoses. A partir da análise das respostas, serão desenvolvidas oficinas, em módulos, para atender às principais necessidades dos participantes. Inicialmente, serão realizadas oficinas teóricas e posteriormente serão introduzidas metodologias ativas de caráter prático, de acordo ao cotidiano do preparo e armazenamento dos alimentos. De forma geral, pretende-se abordar a correta higienização de hortaliças e frutas, a manipulação de alimentos de origem animal e vegetal, assim como aspectos da microbiologia e que poderão ser visualizados em cultivos microbianos, inoculados pelas próprias servidoras. Ao final do processo, será aplicado novamente um questionário para a verificação do aproveitamento da capacitação. Com este projeto de extensão pretende-se contribuir para a qualificação das merendeiras, assim como os demais professores da escola, que tiverem o interesse. Os alunos também terão a oportunidade de compartilhar conhecimentos com os participantes do projeto, de maneira a desenvolver habilidades humanísticas previstas no profissional na área de Medicina Veterinária.