

## **Oficina higiene pessoal e manipulação de alimentos em Acarape**

Fabiola Hommer Laporte

Michel Alves de Freitas

Renata Domingos

Leonardo Rogério Binda da Silva

Luciano Antônio Rodrigues

Amanda Pinto Sobrosa Lopes

Luis Felipe Do Nascimento Adame

Marcela Tagliari Tubino

Marcos Martins Barbosa

Priscilla Bertolde

Aluana Marinho Rigoni

O Projeto Rondon se fez presente pela primeira vez no Estado do Ceará, através da Operação Mandacaru, realizada entre 17 e 31 de janeiro de 2015. Um dos municípios contemplados foi o de Acarape, localizado a 70 quilômetros da capital Fortaleza. Os rondonistas do conjunto A, composto pelo Centro Universitário do Espírito Santo – UNESC, da cidade de Colatina- ES, desenvolverem inúmeras atividades e oficinas, dentre elas a oficina da Higiene Pessoal e Manipulação de Alimentos. O público alvo envolvia cozinheiras, merendeiras e demais profissionais de cozinha das escolas e creches municipais. Na oficina foi demonstrada a importância de uma higienização correta dos alimentos, demonstrando sua importância de modo a manter qualidade e conservação do alimento, visto que casos de intoxicação alimentar são muito frequentes, muitas vezes por higienização, manipulação ou modo de conservação inadequados. Parasitas e bactérias estão entre os maiores responsáveis por problemas ocasionados por contaminação alimentar. Os coliformes termotolerantes (anteriormente denominados coliformes fecais) são os principais representantes da classe de bactérias. A partir destas informações, aplicou-se técnicas de higienização e manipulação de alimentos. Além destas, foi também discutida a importância da correta higienização do manipulador dos alimentos, aplicando-se as técnicas de lavagem de mãos e assepsia corporal, pois o próprio contaminador pode contaminar o alimento. Foram demonstrados os riscos que a falta da

higienização correta a má higienização podem levar saúde do indivíduo. Vários tipos de microrganismos foram apresentados, além de discutidos seu modo de contaminação, seu ciclo reprodutivo, seus sinais e sintomas, microrganismos estes que podem levar à morte. Foi ressaltada a importância de evitar a contaminação a partir das técnicas de higienização. Foram realizadas dinâmicas e práticas, ensinando o modo correto de higienização das mãos dos manipuladores e também a higienização correta dos alimentos, deixando que os participantes preparassem uma salada de frutas, aplicando as técnicas apresentadas na oficina. O impacto nos participantes foi grande, visto que, a maioria dos participantes não conhecia as técnicas corretas de higienização, os microrganismos apresentados, além de não conhecerem os riscos e danos que são causados por estes. Os participantes se propuseram a aplicar o que foi discutido na oficina, em vista do benefício que traria na manipulação de alimentos tanto no ambiente de trabalho, quanto em sua própria casa.