



Na Cozinha da Rocinha: Segurança Alimentar e Diversificação Nutricional

Maria Eugênia Oliveira Souza e Silva⁽¹⁾, Cíntia Cristina Aparecida de Mendonça⁽²⁾, Kênia Teixeira Manganelli⁽³⁾, Mônica Rocha de Sousa⁽⁴⁾, Kamilla Soares de Mendonça⁽⁵⁾

^(1,2,3,4) Estudante em Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG)- CAMPUS Bambuí.

⁽⁵⁾ Docente do Departamento de Ciências Agrárias do IFMG Campus Bambuí.

⁽¹⁾mariaeugeniaaoss@hotmail.com, ⁽²⁾ mendoncaa.cnt17@yahoo.com,

⁽³⁾keniamanganelli@hotmail.com, ⁽⁴⁾monica.r.sousa@hotmail.com ,

⁽⁵⁾kamilla.mendonca@ifmg.edu.br.

RESUMO

As creches são instituições que se tornam responsáveis por uma considerável parcela da alimentação das crianças. A alimentação de qualidade é descrita como refeições diversificadas, contando com todos os nutrientes necessários para o desenvolvimento da saúde e do bem estar. Além do equilíbrio nutricional, é imprescindível que a higiene no preparo desses alimentos seja levada em conta. A creche filantrópica Associação Olga Chaves de Miranda Cardoso, mais conhecida como Rocinha, localizada no município de Bambuí (MG) retrata uma instituição responsável por promover o desenvolvimento sócio educacional e garantir a segurança alimentar de diversas crianças de Bambuí. Os colaboradores responsáveis pela produção dos alimentos necessitam, portanto, de treinamento com informações técnicas sobre higiene e segurança na manipulação de alimentos, bem como de alternativas de preparações culinárias de baixo custo com o uso integral de alimentos. O objetivo deste trabalho é atender às demandas da referida associação no que tange os conhecimentos trabalhados no curso de Engenharia de Alimentos do IFMG-*campus* Bambuí. Sendo desenvolvido através da aplicação das normas contidas na RDC nº 216 da Anvisa, contendo Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Além da promoção de boas práticas na manipulação dos alimentos, os colaboradores serão capacitados quanto a técnicas de aproveitamento integral dos alimentos, com desenvolvimento de preparações voltadas ao público interno. Espera-se que a execução desse projeto incremente a qualidade e a segurança da alimentação das crianças assistidas e, por ventura, reduza os custos com a aquisição de alimentos, que é um dos grandes desafios relatados pela equipe gestora da creche.

Palavras-chave: Treinamento, Boas práticas de fabricação, Aproveitamento integral.

1 INTRODUÇÃO

A nutrição adequada tem um grande impacto na saúde infantil, tornando-se uma grande influência no desenvolvimento infantil e na manutenção da saúde e bem estar. A falta de uma alimentação de qualidade é apontada como fator colaborador para aumento dos riscos de mortalidade ou sobre o crescimento e o desenvolvimento pleno dos indivíduos. A garantia de acesso à quantidade e qualidade suficiente de alimentos é a principal premissa que tange a segurança alimentar e nutricional abordada pela OMS.



As creches são instituições que, além de proporcionarem a guarda segura das crianças, são responsáveis por oferecer as principais refeições necessárias para o seu desenvolvimento. As creches públicas consistem em instituições destinadas a atender famílias carentes que buscam abrigo para as crianças.

Contudo os recursos financeiros dessas instituições são escassos, não havendo uma possível contratação de equipes de treinamento destinados para a manipulação de alimentos com a devida adequação dos procedimentos de manipulação e às rotinas recomendadas pelos órgãos de vigilância sanitária.

Na maioria dos casos, o conhecimento empírico desses colaboradores é praticado, e devido ao desconhecimento de técnicas de controle de qualidade, podendo prejudicar a saúde dos que consomem. Por outro lado, a qualidade nutricional das preparações oferecidas pode ser comprometida devido aos escassos recursos financeiros dessas instituições. A aplicação de técnicas de aproveitamento integral dos alimentos é uma alternativa para reduzir os custos com a aquisição de alimentos (ALBUQUERQUE *et al*; 2015). Esta técnica se baseia na utilização das partes dos alimentos que são comumente descartadas, mas que apresentam altos valores nutricionais, como cascas, talos, sementes e folhas (AIOLFI; BASSO, 2016). A técnica de aproveitamento integral de alimentos, no entanto, precisa ser trabalhada entre os colaboradores, pois ela transcende o uso tradicional dos alimentos.

O objetivo deste trabalho foi aplicar os conhecimentos adquiridos no Curso de Engenharia de Alimentos do IFMG-*campus* Bambuí na cozinha industrial da instituição parceira Associação Olga Chaves de Miranda Cardoso (Rocinha), localizada em Bambuí (MG.). O projeto consiste no treinamento e capacitação dos manipuladores de alimentos que colaboram com a Associação, com a finalidade de proporcionar maior qualidade e segurança aos alimentos oferecidos às crianças e adolescentes atendidos. O projeto teve início a partir da demanda da Associação de atender às exigências no local proporcionando treinamento aos manipuladores de alimentos de acordo com os itens previstos na Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.

2 METODOLOGIA

O projeto foi executado nas dependências da Associação Olga Chaves de Miranda Cardoso (Rocinha), a instituição é uma organização filantrópica sem fins lucrativos que está situada na cidade de Bambuí. A condução do projeto de extensão foi feita com visitas periódicas às instalações da Associação, previstas no planejamento operacional do projeto e acordadas com os gestores e

manipuladores de alimentos da Associação, de modo a não prejudicar as atividades rotineiras da entidade.

Os treinamentos teóricos para os manipuladores foram executados através de cartilhas e exposição oral do tema, vinculando informações sobre os métodos de conservação de alimentos e aproveitamento integral de alimentos.

O tema conservação de alimentos foi trabalhado com a elaboração de uma cartilha didática, abordando embalagem para o acondicionamento, temperaturas de armazenamento, pH, acentuando como estes preservam os alimentos. O aproveitamento integral de alimentos foi ministrado em módulos práticos, com a produção de conservas e pães.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os folders que nortearam os treinamentos de conservação de alimentos e aproveitamento integral de alimentos estão apresentadas nas Figuras 1 e 2. A utilização dos folders proporcionaram o entendimento e o envolvimento das manipuladoras com o assunto.



Figura 1 Folder sobre conservação de alimentos

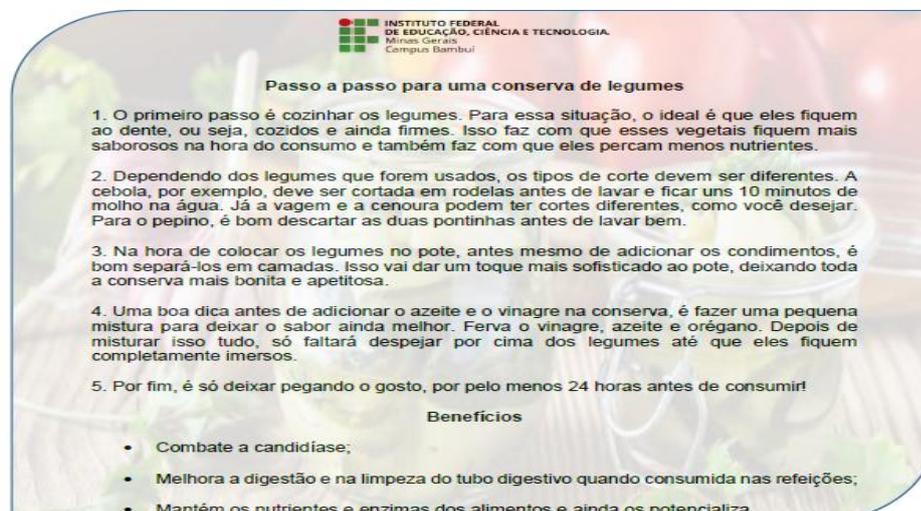


Figura 2: Passo a passo sobre a fabricação de conservas

A exposição oral do tema conservação de alimentos durante o treinamento tornou o curso dinâmico, e permitiu a participação voluntária das manipuladoras, que relataram suas experiências pessoais no assunto (Figura 3). A partir do relatos individuais foi possível inserir conceitos e definições pertinentes à conservação de alimentos. Tais conceitos foram reafirmados na etapa prática do treinamento, onde se fez a preparação de conservas de legumes (Figura 4).



Figura 3: Treinamento sobre conservação de alimentos



Figura 4: Potes de conserva

O minicurso prático de aproveitamento integral de alimentos foi baseado na elaboração dos pães de abóbora (Figura 5). A partir de uma pesquisa prévia dos itens mais abundantes nas doações recebidas pela associação, considerando a baixa aceitação do produto pelas crianças e o índice de perecibilidade do produto, a preparação de pão de abóbora foi selecionada e executada nas dependências da instituição, juntamente com as colaboradoras. A utilização da abóbora na confecção de pães, indica uma nova alternativa para a inclusão desse alimento às refeições, ampliando a variedade de preparações com boa aceitação pelas crianças. Os pães de abóbora também contribuem para a redução dos custos, visto que o suprimento de pães para atender café da manhã e lanche da tarde pode ser feito com essa preparação.



Figura 5: Minicurso de aproveitamento integral de alimentos

4 CONCLUSÃO

Os treinamentos com os manipuladores foram plenamente satisfatórios. Após as intervenções de capacitação em conhecimentos básicos de conservação de alimentos e o aproveitamento integral de alimentos, a equipe do projeto observou a mudança de hábitos e rotinas nas dependências da instituição. A redução dos custos com os ingredientes pode ser observada pela diminuição do resíduo e maior aceitação do alimento pelas crianças. Este projeto de extensão também viabilizou aos alunos de Engenharia de Alimentos a ampliação de seus conhecimentos práticos, levando à comunidade parceira, o conhecimento adquirido em sala de aula.

AGRADECIMENTOS

A equipe do projeto de extensão agradece ao IFMG – campus Bambuí, e à Associação Olga Chaves de Miranda Cardoso, pelo envolvimento e apoio a projeto.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBUQUERQUE, Ana Carolina Coelho et al. **Estudo do aproveitamento integral de alimentos em restaurantes comerciais do estado do Rio de Janeiro e elaboração da apostila de receitas saudáveis**. 2015. 122p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Faculdade de Nutrição. Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2015.

AIOLFI, Andréa Hachmann; BASSO, Cristiana. **Preparações elaboradas com aproveitamento integral dos alimentos**. *Disciplinarum Scientia*, Santa Maria, v. 14, n. 1, p. 109-114, 2013.