

Capacitação para Manipuladores de Alimentos e Camareiras.

Amanda Maria Silva Goncalves (Autor), Vera Lucia de Miranda Guarda (Orientador), CRISLAINE CUSTODIA ROSA (Autor), THAIS SANTOS RODRIGUES (Autor)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Resumo:

Entre os anos de 2011 e 2014, 102 pessoas, 82,35% de mulheres, foram capacitadas em manipulação de alimentos pelo Programa 100 horas para Senhoras. Nesse mesmo período, a pedido da VISA de Mariana/MG realizou-se um levantamento da qualidade bacteriológica de salgados comercializados nessa cidade com o objetivo de verificar a qualidade dos mesmos, quando vendidos por padarias, lanchonetes e salgadeiras particulares. 82,61% das 23 amostras analisadas apresentaram algum tipo de contaminação e 13% s foram reprovadas por apresentarem contaminação por bactérias *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. Diante dessa realidade, a capacitação em Manipulador de alimentos mostrou-se necessária, pois no estudo observou-se o descumprimento das regras de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O setor de hospedagem, diretamente ligado ao turismo, está se deparando com um mercado cada vez mais competitivo, para atender as necessidades de aperfeiçoamento das pessoas em situação de vulnerabilidade social, buscando qualificá-las de uma forma diferenciada para atender as necessidades do mercado de hospitalidade e turismo de Ouro Preto e Mariana. Os inúmeros estabelecimentos hoteleiros sofrem continuamente com a falta de mão de obra qualificada para o trabalho, principalmente no setor de camaria, que é ocupado quase que exclusivamente por mulheres. A fim de proporcionar para o mercado pessoas capacitadas para trabalhar como manipuladores de alimentos e camareiras, cursos de capacitação foram ministrados no Distrito de Soares, no CRAS (Centro de Referência em Assistência Social) São Cristóvão e em Engenheiro Correa (Alimentos) e para os CRAS de Mariana e em Antônio Pereira (Camareiras) . A capacitação foi constituída por aulas teóricas, visitas técnicas e oficinas de produção de massa caseira aplicando as boas práticas. Além da qualificação técnica, a capacitação levou a uma melhoria na autoestima das participantes, pois se encontram mais confiantes para o mercado.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2015
- Área:
- Subárea: