

# CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

AMANDA LEAO CARDOSO (Autor), Érica Granato Faria Neves (Orientador), Simone de Fátima Viana da Cunha (Co-Orientador), Natália Alves Barbosa da Silva (Colaborador), Lillian Alves Moreira de Paiva (Colaborador), Ana Carla Ferreira Neves (Colaborador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

## Palavras Chaves:

Alimentos, hotéis, pousadas, preparações.

## Resumo:

Ouro Preto é uma cidade turística e possui grande número de hotéis e pousadas. O turismo e a gastronomia tem importância econômica na cidade. O mercado de trabalho na cidade de Ouro Preto é carente de profissionais bem treinados e capacitados para trabalhar com a manipulação de alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar e a qualidade do produto final. O objetivo do trabalho foi realizar um diagnóstico do setor de hotéis e pousadas através de visitas e aplicação de questionário com levantamento das demandas e dificuldades encontradas pelos indivíduos que manipulam os alimentos nesses locais. Após o levantamento será elaborado e realizado um treinamento para esses manipuladores de alimentos enfatizando as dificuldades levantadas pelo setor. A montagem do curso e o treinamento ainda estão em processo de execução. Os dados obtidos dos questionários foram inseridos em planilhas eletrônicas, com tabulação de todas as questões, no programa estatístico SPSS (Statistical Package for the Social Sciences). Os dados estão sendo tratados pela estatística descritiva por meio de frequências para cada variável do questionário. Após análise dos questionários verificou-se que 55,6% dos responsáveis pela manipulação dos alimentos nos hotéis e pousadas possuem ensino médio completo, 44,4% possuem idade entre 50 a 60 anos, 88,9% são do sexo feminino. Sobre a estrutura física das cozinhas verificou-se que 88,8% possuem azulejos, 100% dos estabelecimentos possuem piso de fácil higienização e 77,8% realizam a sua limpeza uma vez por semana. O diagnóstico é um instrumento de auxílio para mapeamento das principais dificuldades e desafios encontradas pelos hotéis e pousadas no preparo de alimentos. Após a caracterização do setor será elaborado e realizado um treinamento para esses manipuladores de alimentos enfatizando as dificuldades levantadas pelo setor.

## Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2017
- Área: SEMINÁRIO DE EXTENSÃO
- Subárea: EDUCAÇÃO