



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



CAPACITAÇÃO DE CANTINEIRAS DA ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS - APAE DE GOVERNADOR VALADARES/MG

AUTORES: Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro (Orientador), Nilcemar Rodrigues Carvalho Cruz (Co-Orientador), Bruna de Oliveira Chaves (Colaborador), Juliana Santana Lazarini (Colaborador), Daniela Corrêa Ferreira (Colaborador), Laura Alves Cabral (Colaborador), Lorene Gonçalves Coelho (Colaborador)

PALAVRAS-CHAVE: Segurança Alimentar Sanitária, Capacitação, APAE

RESUMO:

Introdução: A capacitação de cantineiras é fundamental e necessária, tanto para a produção de refeição higienicamente adequada quanto para o aproveitamento integral dos alimentos, garantindo uma maior qualidade das refeições servidas na APAE. **Objetivo:** Capacitar cantineiras da APAE sobre BPF e elaboração de receitas de baixo custo. **Metodologia:** Trata-se de uma parceria do Curso de Nutrição da UFJF/GV e da APAE/GV. Para a capacitação foram realizados quatro encontros, sendo o primeiro para investigação das dificuldades e condições de produção das refeições, o segundo e terceiro para a capacitação em BPF e o último para realização de oficina culinária, com a elaboração de preparações de baixo custo. Os três primeiros encontros foram realizados na APAE e o último no laboratório de Técnica Dietética da UFJF/GV. **Resultados:** Participaram, em média, 07 cantineiras. A maior dificuldade levantada no primeiro encontro foi a elaboração de preparações com os ingredientes comumente doados, geralmente em estado de maturação avançado. Também foi verificado que nenhuma cantineira possuía treinamento sobre BPF. O segundo e terceiro encontros, que tiveram duração de 2 horas cada, constaram de exposição dialogada sobre contaminação de alimentos, higiene pessoal, de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos. No último encontro, foi realizada a oficina de preparações de baixo custo na qual as participantes elaboraram 6 receitas e as degustaram, discutindo a técnica de preparo, os ingredientes utilizados, as possíveis adaptações e viabilidade de preparo para os alunos da APAE. **Considerações Finais:** As atividades foram desenvolvidas com participação efetiva das cantineiras que se mostraram motivadas e interessadas em praticar as BPF. Espera-se que as receitas contribuam para maior aproveitamento das doações e variedade do cardápio oferecido. Há a necessidade de outras capacitações para que seja possível atender às demandas das cantineiras.

Instituição de Ensino: Universidade Federal Juiz de Fora

ISBN: 978-85-93416-00-2

