

Trabalho apresentado no 24º CBCENF

Título: CAPACITAÇÃO PARA AMBULANTES EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS:
UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Relatoria: DAYANA VIEIRA DE SALES OLIVEIRA
Ranielle Meire Ramos Teixeira

Autores: Karol Silton Pinheiro de Freitas
Aurileide de Sousa Tavares
Bruna Caroline Rodrigues Tamboril

Modalidade: Pôster

Área: Inovação das práticas de cuidado

Tipo: Relato de experiência

Resumo:

Introdução: Na mesa brasileira, é marcante a história do nosso povo, construída com base em nossa diversidade étnica e de costumes com grande variedade de temperos, cores e sabores ensinados geração a geração e inovados a medida que novas culturas e costumes são inseridos na nossa rotina culinária. Objetivo: Relatar a experiência de capacitação dos vendedores ambulantes em relação às Boas Práticas de manipulação de alimentos e bebidas para os festejos de São João do Município de Trairi-CE. Metodologia: Trata-se de um relato de experiência, do tipo descritivo, sobre a execução de um curso de capacitação para 60 ambulantes, promovido pelos profissionais da Vigilância em Saúde e do Núcleo de Educação Permanente em Saúde de Trairi (NUMEPST), realizado em julho de 2022. Resultados: Essa foi a primeira experiência de uma equipe Municipal Multiprofissional da 6ª Área Descentralizada de Saúde (ADS) a realizar a capacitação no quesito Boas Práticas de Manipulação de alimentos e bebidas, com foco nos ambulantes para atuação em festas juninas, levando em consideração práticas alimentares que assumam a significação social e cultural dos alimentos e aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares. Segundo relato dos ambulantes, 100% deles nunca haviam recebido capacitação/orientação em relação às Boas Práticas de Manipulação. Considerando o aspecto nutricional, a capacitação foi considerada efetiva pois melhora a qualidade do alimento comercializado por ambulantes, além de contribuir para a prevenção de DTA's na medida que foram preparados e vendidos em adequadas condições de higiene, armazenamento e conservação, livres de práticas inapropriadas de manipulação, fatores que podem colocar em risco a saúde do consumidor. Conclusões: Diante do exposto, evidenciamos a importância do trabalho para a promoção da saúde através da geração de mudanças sócio-ambientais, em nível coletivo, bem como da responsabilidade compartilhada entre sociedade, setor produtivo e setor público na construção de modos de vida e produção mais saudáveis, através da educação em saúde e da garantia de direitos.