



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
PROJETO DE EXTENSÃO: OBSERVATÓRIO DE METABOLISMO E
NUTRIÇÃO

CENTRO EDUCACIONAL ZÉLIA ALEIXO

Acadêmicas de Nutrição: Lisliene Fernandes
Samara Aparecida Fernandes

Orientadora: Ana Maria S. Rodrigues

Atividade realizada no dia 19/05/2013

Título: Boas Práticas de Fabricação - Higiene do Ambiente de Trabalho

Atividade 1: Dinâmica “Como deve ser o ambiente de trabalho”.

Público alvo: Cozinheira e auxiliar de cozinha

Objetivo: Apresentar de forma participativa conceitos sobre Higiene do Ambiente de Trabalho.

Passo 1: Fixação de duas cartolinas, de cores diferentes (vermelha e uma de cor verde) sobre a parede com os seguintes sinais indicativos.



Passo 2: Imagens de cozinhas industriais foram distribuídas sobre a mesa. As imagens foram as seguintes:





Passo 3: As funcionárias foram orientadas a organizar as figuras de acordo com que julgavam estar certo e errado.

Passo 4: Apresentação do objetivo da dinâmica e explicação das imagens apresentadas reorganizando os cartazes conforme atitudes corretas e incorretas.

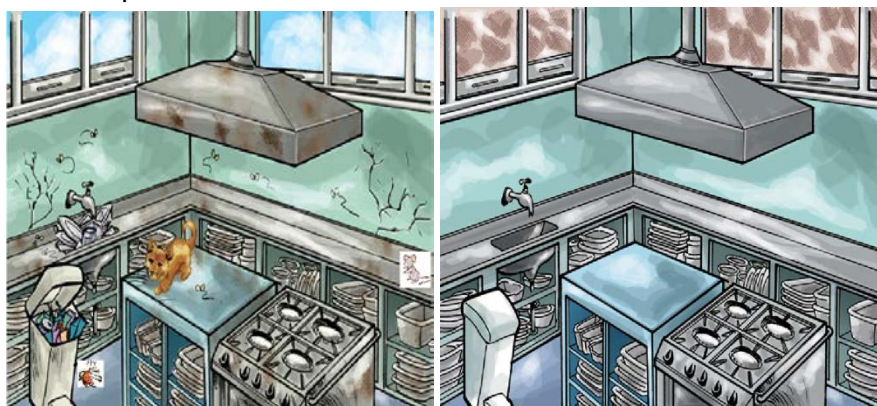
Atividade 2: Jogo dos Sete Erros

Público Alvo: Cozinheira e auxiliar de cozinha

Objetivo: Reforçar os conceitos apresentados na atividade 1

Passo 1: Apresentação de uma imagem de cozinha industrial para as funcionárias.

Passo 2: As funcionárias foram orientadas a marcar na imagem 7 condições que consideraram inadequadas.



Os temas abordados durante a dinâmica foram:

- Higiene do ambiente: Limpar sempre a área de trabalho antes e após o preparo de alimentos;
- Abordagem sobre o lixo: forma correta de acondicionamento (lixeira com pedal e tampa, uso de saco plástico, quantidade/ troca do saco plástico).
- Uso de utensílios da cozinha: não utilizar os mesmos utensílios para preparar alimentos diferentes. Riscos associados ao uso de utensílios de madeira.
- Contaminação cruzada por contato com objetos na cozinha que não são utilizados para o preparo de alimentos (chave, estojo, dinheiro, livro, rádio);
- Higiene dos alimentos durante o preparo (sanitização, higienização dos ovos, limpeza das latas);
- Uso de alimentos vencidos;
- Organização da geladeira e do armário;
- Alimentos já preparados deixados expostos;
- Presença de animais (gato, cachorro, galinha, roedores...) no ambiente de trabalho;
- Armazenar alimentos juntos com produtos de limpeza.

Conclusão

Acreditamos que a ação realizada foi produtiva. Pois, as participantes, cozinheira e auxiliar de cozinha, interagiram de forma satisfatória as atividades propostas. Durante a intervenção conseguiram identificar quais atitudes no ambiente da cozinha estavam realizando de forma inadequada. Assim, entenderam o que devem fazer a fim de se obter a organização adequada da cozinha e evitar consequências indesejadas.