Aulas semipresenciais: Equipe técnica da Alimentação Escolar capacita manipuladoras de alimentos

Date : 15-07-2021

Encontro foi momento para as manipuladoras esclarecerem as dúvidas sobre os protocolos na volta às aulas presenciais

A equipe de nutricionistas da Coordenação Municipal de Alimentação Escolar iniciou, nesta quinta-feira (15), as visitas às escolas municipais onde será adotado o ensino híbrido (remoto e presencial) a partir de 2 de agosto. O objetivo é capacitar as manipuladoras de alimentos acerca das normas sanitárias definidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) quando do retorno às aulas presenciais.

Foram repassadas orientações sobre higiene pessoal, com destaque para a lavagem correta das mãos, uso de equipamentos de proteção individual, como máscaras, higienização dos alimentos e do ambiente de trabalho, principalmente, em relação aos utensílios, equipamentos e bancadas utilizadas, além do distanciamento entre as manipuladoras. Tudo para assegurar um retorno seguro e dentro das normas sanitárias de prevenção.

“Iniciamos essa formação in loco porque entendemos que, além do que trabalhamos com elas nas formações anteriores sobre as boas práticas na manipulação de alimentos, sabemos que existem agora as medidas sanitárias adicionais por conta do Covid-19. É uma estratégia para garantirmos mais segurança, prevenção e que não haja disseminação do vírus no retorno às aulas”, explicou a nutricionista e responsável técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), Thaise Ferraz.

Manipuladoras recebem orientações sobre higienização

Manipuladora há três anos, Suziene Sousa aprovou a iniciativa que, de acordo com ela, foi importante para esclarecer dúvidas. “As nutricionistas falaram de pontos que já realizávamos antes da pandemia, mas que tínhamos dúvidas de como seria agora. A questão da higiene da bancada, por exemplo, que já fazíamos, agora, vamos redobrar, a dos utensílios, vamos nos adaptar ao que foi estabelecido. Estamos aqui para desempenhar nossas atividades, observando a nossa proteção quanto dos alunos”, disse.

A diretora da escola Rosângela Santana também reconheceu a importância dessa atividade realizada pela Alimentação Escolar para garantir a segurança não só dos alunos, mas também dos funcionários da escola, em especial, as manipuladoras. “Estamos com uma boa expectativa e ficamos muito satisfeitos com a vinda das nutricionistas, dando essa orientação para as manipuladoras, e esperamos que dê tudo certo, pois estamos sendo preparados”, ressaltou.

Além desta visita e das formações realizadas no primeiro semestre deste ano, a Coordenação iniciará na próxima semana uma formação online sobre Boas Práticas na Alimentação Escolar. “A formação, tanto in loco quanto online, é fundamental para reforçarmos as normas de segurança que são previstas e necessárias dentro do ambiente escolar, principalmente, em razão da pandemia. Por isso, estamos intensificando a realização dessas atividades”, comentou o coordenador da área, Yuri Hatgivagiannis.