Smed realiza formação de manipuladoras de alimentos das escolas da rede municipal

Date : 08-02-2024

Garantir alimentação saudável nas escolas do município e a valorização do servidor são os objetivos da Prefeitura de Vitória Conquista com a realização da primeira etapa de formação das manipuladoras de alimentos da rede municipal de ensino, para o ano letivo de 2024.

Durante o evento, realizado no auditório Lúcia Dórea (Cemae), nesta quinta-feira (8), as servidoras foram recepcionadas com muita alegria, cantoria e calor humano. Segundo o coordenador de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (Smed), Rodrigo Gigante, esse momento pode ser considerado como um "acolhimento e abraço coletivo". Além dos períodos de descontração, também foram ofertadas duas oficinas: a primeira, sobre a saúde mental e a segunda, relacionada ao bem-estar físico.

"O trabalho do manipulador de alimentos é extremamente cansativo e de uma responsabilidade muito grande. A gente sabe bem a importância que o alimento tem na escola", disse, ao relatar que muitos alunos não têm o que quer comer em casa, por isso, a refeição na escola é fundamental. "Em toda formação, eu faço questão de dimensionar que a escola é, para mim, o ponto mais importante na vida de uma pessoa, principalmente de uma criança. O professor para mim é a base de tudo, mas, a gente entende também que o professor sozinho não faz

nada. Aqui, a gente tem outros segmentos dentro da escola, que devem ser reconhecidos e devem ser valorizados tanto quanto o professor", enfatizou o coordenador.

Representando o secretário municipal de Educação, Edgard Larry, a subsecretária Selma Maria de Oliveira destacou a importância do alimento na escola e das manipuladoras de alimentos, porque elas trabalham com zelo, carinho e responsabilidade. Ela também parabenizou as manipuladoras de alimentos, porque são pessoas que marcam a vida dos alunos, que se alimentam quase que diariamente nas unidades de educação. "Enfim, só temos a agradecer e dizer que a Secretaria de Educação está de braços abertos para acolhê-las. É com satisfação que nós damos início ao nosso ano letivo de 2024. E, a coordenação de Alimentação Escolar, tem esse cuidado e zelo".

Mailda

Sandra

Para Mailda Teles, manipuladora de alimentos há 24 anos, lotada na Creche Municipal Regina Ramos Cairo, esses momentos são importantes, porque as servidoras podem aprender e se qualificar. "A gente aprende e também fica mais disposta para o nosso trabalho", disse.

Sandra Ramaldes, que há 11 anos também trabalha como manipuladora de alimentos, atualmente na Escola Municipal José Mozart Tanajura, destacou que a cada ano, as técnicas vão se inovando, seja na higiene ou na abordagem ao aluno. Além disso, ela relatou a sua ansiedade para o retorno das aulas no dia 19 de fevereiro. "Nesse dia nós vamos receber os alunos, não só os de casa, como os novos chegantes. Vamos recebê-los com carinho e uma boa alimentação. Será um prazer recebê-los".

Adriana

Izaura

No decorrer do acolhimento, a psicológa Adriana Bastos fez a primeira oficina do dia, pautando a importância de cuidar da saúde mental. "O cuidado que eu tenho que ter com as minhas emoções só depende de mim. Eu não posso esperar que meu marido tenha esse cuidado por mim. Que os meus filhos tenham esse cuidado. Eu tenho que me conhecer", disse, dirigindo-se às manipuladores de alimentos. Ainda no evento, ela falou sobre a necessidade da boa alimentação e da prática regular de exercícios físicos.

A fisioterapeuta Izaura Cristina Barbosa fez um momento de interação bem descontraído para animar os presentes. De acordo com ela, o trabalho que requer esforço repetitivo, a exemplo de manipular e cozinhar alimentos, precisa de um aquecimento prévio das mulheres. "Mesmo quando tiver na correria, nem que seja por cinco minutos, é importante vocês tirarem esse tempo para aquecer o corpo ou alongar, para sair daquela posição aqui de todo dia"

Segundo Rodrigo Gigante, na metade do ano, há um segundo momento, dessa vez, virtual e envolvendo mais a parte técnica. Conforme destacou, depois da visitação às unidades de educação, um cronograma é montado para apontar os pontos positivos e as melhorias que precisam ser feitas na manipulação e preparação dos alimentos.