



## MINICURSOS XXV SEMATEC

### HIGIENIZAÇÃO DE ALIMENTOS NA PANDEMIA

**Responsável:** Suellen Gomes Moreira

**Colaborador:** Brenda Silva de Oliveira

**Público alvo:** Discentes do ensino médio-técnico e graduação

**Número de vagas:** 100

**Pré-requisito:** não há

#### **Ementa:**

O minicurso visa orientar e ensinar como realizar a higienização correta dos alimentos, procedimentos que não servem apenas para cuidados durante a pandemia, mas para todo momento de manipulação dos alimentos no cotidiano para garantir segurança ao consumidor. Pretende-se abordar a legislação vigente e as Boas Práticas de Manipulação, produtos químicos utilizados para higienização, avaliações dos métodos de higienização, a questão dos pesticidas, mudanças de hábitos na pandemia.

#### **Metodologia:**

Apresentação usando power point pelo Google Meet, uso de resoluções e materiais em PDF, e indicações de vídeos entre outros materiais relacionados ao tema para embasar o assunto.

#### **Objetivos:**

Orientar sobre a higienização de alimentos, conhecimento de legislação e compreensão química do processo de higienização de alimentos.

#### **Fundamentação teórica:**

O consumidor ao manipular de forma inadequada os alimentos in natura pode estar colocando em risco sua saúde, devido a ingestão a longo prazo de substâncias danosas a saúde. Técnicas de lavagens são empregadas antes do consumo de frutas e hortaliças especialmente com intuito de reduzir microrganismos. Com o atual panorama da pandemia a população mundial se viu na necessidade de modificar seus hábitos no cotidiano. A necessidade de higienizar os alimentos atualmente é uma importante ação, necessária para a diminuição dos riscos de contaminação. Os métodos de lavagem



geralmente envolvem o uso de água, para remover sujidades, tratamento mecânico com utilização de escovas ou pulverizadores, seguido de enxágue, sendo que nessa etapa pode ser incluído uma aplicação de sanitizante. O conhecimento da legislação e das Boas Práticas de Manipulações nem sempre são conhecidas por todos os consumidores, porém a divulgação e orientação deve ser feita ainda mais no momento atual que o mundo vive. O minicurso prevê a divulgação e conhecimento químico para a higienização adequada das frutas e hortaliças.

**Dia da atividade:** 26 de novembro de 2020

**Horário da Atividade:** 14h às 16h