

TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO  
COLETIVA

PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2022

Os trabalhos contidos nesta sessão são originais, de acordo como foram apresentados para avaliação e votação no período do prêmio destaque profissional. Estes trabalhos não foram editados nem tiveram seu conteúdo alterado.

Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região (SP e MS)

Gestão 2020-2023

Rosa Maria Landim Gomes Justi



ODS 4 – Educação de Qualidade

- Objetivo

Capacitar os colaboradores dos Serviços de Alimentação e Nutrição para desenvolver as Boas Práticas na Fabricação dos Alimentos

- Público-alvo

Colaboradores dos Serviços de Alimentação e Nutrição - Nutricionistas, Chefs de Cozinha, Cozinheiros, Garçons, Auxiliares de cozinha, copeiras, merendeiras etc.

- Procedimento adotado

Utilização dos games/dinâmicas em grupo por nós desenvolvidos para capacitar todos os colaboradores que trabalham na área, aplicando a metodologia ativa, contribuindo com o desenvolvimento das competências básicas para os manipuladores de alimentos, dentro das exigências sanitárias.

- Tempo de aplicação da ação

Como profissional autônoma tenho utilizado ferramentas parecidas há mais de 10 anos;

Como empresa, com a disponibilidade dos kits para o público interessado, estamos no mercado há 3 meses.

- Resultado

As equipes capacitadas com o uso dessa ferramenta mostram a aplicabilidade das boas práticas na manipulação dos alimentos por entender de forma prática, dinâmica e mais assertiva a necessidade destas práticas para a entrega de alimentos sanitariamente mais seguros, contribuindo para uma alimentação saudável sob todos os pontos de vista.