

# **CAPACITAÇÃO EM ERGONOMIA, SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E NOÇÕES DE NUTRIÇÃO PARA OS COLABORADORES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS DO PICI**

**XXV Encontro de Extensão**

Leandro Flavio Restrepo Frota, Indira Cely Costa da Silva, Eveline de Alencar Costa, Adriana Camurca Pontes Siqueira

A capacitação dos manipuladores de alimentos é de grande importância para a melhoria dos serviços de alimentação da UFC. O curso “Ergonomia, boas práticas e noções de nutrição” foi realizado entre os dias 27 e 29 de julho de 2016, com carga horária de 03h, para os colaboradores que trabalham diretamente no RU do Pici. O curso tinha como principal objetivo capacitar os colaboradores quanto às normas de higiene, que são adotadas na legislação brasileira; as técnicas de ergonomia, que evitam desgaste físico e psicológico nas atividades diárias de trabalho dos funcionários; e promover conhecimentos sobre nutrição, dieta e estilo de vida saudável. O curso abordou também os riscos de contaminação de alimentos e causas das doenças transmitidas por alimentos, DTA's; o conhecimento de ergonomia no trabalho, e os princípios para uma alimentação saudável. Todas as aulas foram ministradas com atividades teórico-práticas. Dentre as aulas, a que mais se destacou foi a de Ergonomia no Trabalho, na qual, os alunos responderam um questionário de dez perguntas relacionadas às suas atividades diárias e se essas atividades lhe causavam desgaste abusivo, seja corpóreo ou mental. Os resultados mostraram que os colaboradores têm diversas dificuldades dentro do ambiente de trabalho, onde permanecem 1/3 do dia. Movimentos repetitivos, levantamento de peso excessivo, ruídos em excesso e outros, foram os principais problemas destacados na pesquisa. O curso promoveu uma conscientização dos colaboradores com relação a sua postura no ambiente de trabalho e como desempenhar suas atividades de forma segura e correta. No final do projeto a pesquisa e os resultados serão encaminhados para a administração do RU e empresa terceirizada que contrata os funcionários. Recomenda-se que os funcionários sejam mais assistidos pela empresa, pois suas condições de saúde e atividades desempenhadas afetam diretamente as refeições dos frequentadores do RU, discentes, docentes e servidores.

Palavras-chave: gastronomia. ergonomia. segurança alimentar.