

0074 - ORIENTAÇÕES SOBRE HIGIENE, MANUSEIO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PARA COMERCIANTES DE CACHORRO QUENTE E RESTAURANTES DA CIDADE DE DRACENA E CIDADES CIRCUNVIZINHAS -

Thamilis Jesus de Menezes (Campus Experimental de Dracena, Universidade Estadual Paulista, Dracena), Isabela de Lima Saes (Campus Experimental de Dracena, Universidade Estadual Paulista, Dracena), Rafaela de Lima Saes (Campus Experimental de Dracena, Universidade Estadual Paulista, Dracena), Amanda Ramos dos Santos (Campus Experimental de Dracena, Universidade Estadual Paulista, Dracena), Everlon Cid Rigobelo (Campus Experimental de Dracena, Universidade Estadual Paulista, Dracena), Maria Luiza Poiatti (Campus Experimental de Dracena, Universidade Estadual Paulista, Dracena) - thamilis163@hotmail.com.

Introdução: Nas últimas décadas, a alimentação tem sido motivo de preocupação em todos os países. Adequar a produção de alimentos à demanda crescente da população mundial tem sido um grande desafio, pois os problemas envolvendo a qualidade deste para o consumo humano ficaram mais evidentes. Muitas ocorrências de intoxicações por alimentos já foram noticiadas. É extremamente importante que campanhas de informação alimentar sejam realizadas para que os comerciantes preocupem-se com o consumidor. **Objetivos:** Capacitar e reciclar os comerciantes dos estabelecimentos que vendem cachorro quente no município de Dracena quanto à importância das normas de higiene na preparação dos lanches, na tentativa de conscientizá-los sobre os riscos à saúde da população que a carga microbiana e a manipulação inadequada trazem ao produto comercializado. **Métodos:** Em uma primeira etapa os alunos visitaram todos os comerciantes de cachorro quente e restaurantes da cidade de Dracena e aplicaram um questionário para se conhecer as formas de preparação, manuseio e conservação, empregados pelos comerciantes na preparação dos lanches. Em uma segunda etapa os comerciantes receberam um convite para participarem da palestra sobre Higiene Alimentar que acontecerá no próximo dia 19/08, no anfiteatro do Campus e preencheram uma ficha de inscrição para poderem se cadastrar e receber os informativos técnicos sobre o assunto. Os certificados de participação serão emitidos e entregues aos que comparecerem ao evento. Serão abordados durante a palestra, boas práticas de higiene em estabelecimentos comerciais, intoxicação alimentar e os principais protozoários causadores desta, a importância da vigilância sanitária e como levar à população um alimento seguro, adequado ao consumo. **Resultados:** O presente trabalho espera obter resultados positivos quanto à transmissão de informações técnicas sobre Segurança Alimentar, esclarecimento de dúvidas sobre as normas de higiene e preparação desse tipo de alimento e noções sobre o impacto e os índices de intoxicação alimentar associados ao consumo desse produto no Brasil e no mundo. A possibilidade de diminuir a distância existente entre a universidade e comunidade, os alunos sendo reconhecidos como agentes multiplicadores de conhecimentos por meio de ações simples, porém efetivas, demonstra a importância de seu papel como profissional e cidadão. O horizonte da extensão universitária trazendo benefícios à comunidade unespiana e dracense.