

Projeto de Formação para Merendeiras

Tema

Cozinha Escolar Sustentável: Reaproveitar com Segurança

Objetivo Geral

Capacitar as merendeiras para a aplicação correta das boas práticas de manipulação, higiene e reaproveitamento seguro dos alimentos, promovendo segurança alimentar, redução do desperdício e melhoria da qualidade das refeições ofertadas.

Objetivos Específicos

- Reforçar hábitos corretos de higiene pessoal e do ambiente
- Orientar sobre boas práticas na manipulação e no reaproveitamento seguro dos alimentos
- Estimular o aproveitamento integral dos alimentos de forma segura
- Trabalhar, de forma prática, receitas adequadas ao público infantil
- Promover aprendizado lúdico, participativo e sustentável

Público-alvo

Merendeiras

Metodologia

- Formação teórica dialogada
- Treinamento prático em cozinha
- Atividades lúdicas e dinâmicas
- Demonstração prática de higiene, manipulação e reaproveitamento correto

Estrutura do Treinamento Prático

Serão desenvolvidas 3 receitas, sendo:

- 2 receitas voltadas para creche
- 1 receita para outro público (a definir)

As receitas ainda serão definidas, priorizando preparações simples, nutritivas, sustentáveis e de fácil execução, com foco no reaproveitamento seguro dos alimentos.

Materiais Necessários

Materiais de apoio e consumo

- Pratos descartáveis
- Colheres descartáveis
- Copos descartáveis
- Papel 4x4
- Canetas
- Cadernetas impressas

Equipamentos e estrutura

- Data show

Materiais de higiene e EPI

- Aventais
- Toucas
- Luvas descartáveis

Materiais pedagógicos e lúdicos

- Tinta guache
- Cartolinas
- Massa de modelar

Outros

- Café da manhã de recepção
- Brindes e lembranças para sorteio

Local e Data

Local: Cozinha do Carneiro de Freitas

Data: 25 de fevereiro

Equipe Envolvida

- Formador(a) responsável pelo treinamento
- Formador externo convidado

Resultados Esperados

- Merendeiras capacitadas e mais seguras na manipulação e reaproveitamento dos alimentos
- Redução do desperdício de alimentos na cozinha escolar
- Melhoria das práticas de higiene no ambiente de trabalho
- Padronização dos processos de preparo e reaproveitamento
- Maior qualidade, segurança e sustentabilidade nas refeições ofertadas

Projeto sujeito a ajustes conforme definição das receitas e alinhamento com o formador externo.