



BOM PRÍNCIPIO - RS

Educação, nutrição e valorização profissional marcam o 17º Encontro de Merendeiras e Cozinheiras

Secretarias: Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Data de Publicação: 17 de outubro de 2025

Com o objetivo de fortalecer o conhecimento, valorizar o trabalho e garantir a segurança alimentar nas instituições do município, está sendo realizado o 17º Encontro de Merendeiras, Serventes e Cozinheiras Institucionais de Bom Princípio. O evento é promovido anualmente pela Secretaria de Educação, Cultura e Desporto, por meio do setor de nutrição, e neste ano conta com o apoio da ACI e a parceria do SEBRAE/SENAC, ampliando a qualificação oferecida às participantes.

A iniciativa reúne 75 participantes, entre elas merendeiras e serventes concursadas e terceirizadas que atuam nas escolas municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental, além do CADE (Centro de Atendimento ao Desenvolvimento Educacional). Também participam profissionais das escolas estaduais do município, bem como cozinheiras e copeiras do Hospital São Pedro Canísio.

O encontro tem como principal objetivo promover a troca de experiências, esclarecer dúvidas, revisar conteúdos relevantes e reforçar a importância do trabalho destas profissionais, que atuam diretamente na preparação e no serviço de alimentação em escolas e unidades de saúde. A capacitação busca garantir a segurança e a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, reforçando o papel essencial que as profissionais desempenham na segurança alimentar.

Durante o curso, são abordados diversos temas fundamentais, como:

- Contaminantes alimentares: tipos de microrganismos e fatores que influenciam sua multiplicação;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Manipulação higiênica dos alimentos: preparo, porcionamento, aproveitamento de sobras, coleta e guarda de amostras;
- Boas práticas em geral: incluindo estrutura física adequada, controle da qualidade da água, prevenção de pragas, cuidados com a saúde do manipulador, higiene pessoal, uso correto de uniformes, comportamento no ambiente de trabalho, higienização de superfícies, descarte de lixo, controle de fornecedores, e normas para



BOM PRINCIPIO - RS

visitantes e etapas do pré-preparo.

A formação tem carga horária total de 16 horas, distribuída em três turmas. Duas já concluíram suas atividades nesta semana, e a terceira iniciará na próxima. As aulas estão sendo realizadas na Sociedade Santa Cecília.

Mais do que um treinamento, o encontro reforça a valorização das profissionais que, com dedicação e responsabilidade, contribuem diariamente para a saúde e o bem-estar de centenas de crianças, adolescentes e pacientes.