

## **CAPACITANUTRI: AÇÕES EDUCATIVAS SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Scheila Odivania Aguiar De Oliveira<sup>1</sup>**

**Andressa Aparecida Bordin<sup>2</sup>**

**Hyrana Gabriela Lucas Guadagnini Candido<sup>2</sup>**

**Kassiane dos Santos Nascimento Brandão<sup>2</sup>**

**Maria Paula De Lima<sup>2</sup>**

**Mariana Leticia De Jesus Lucas<sup>2</sup>**

**Milena Giombelli Jachi<sup>2</sup>**

**Natalia Caroline Menegon De Oliveira<sup>2</sup>**

**Vitória Regina Veira Teixeira<sup>2</sup>**

**Yara Portugal De Araujo<sup>2</sup>**

**Jucieli Weber<sup>3</sup>**

**Felipe Beijamini<sup>4</sup>**

**Caroline De Maman Oldra<sup>5</sup>**

**Elis Carolina De Souza Fatel<sup>6</sup>**

O Projeto de extensão intitulado CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos visa incentivar as boas práticas no

---

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, bolsista do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, scheilaoliveira07@gmail.com.

<sup>2</sup> Acadêmicas do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, voluntárias do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos.

<sup>3</sup> Professora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, jucieli.weber@uffs.edu.br.

<sup>4</sup> Professor do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, colaborador do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, felipe.beijamini@uffs.edu.br.

<sup>5</sup> Professora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, caroline.oldra@uffs.edu.br.

<sup>6</sup> Professora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, coordenadora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, elis.fatel@uffs.edu.br.

momento de fabricação e manipulação de alimentos, capacitando manipuladores de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do município de Realeza e região. Os manipuladores são todos os indivíduos dentro de uma UAN que participam dos processos de produção alimentar, desde o recebimento à distribuição (BRASIL, 2004). Diante desse contexto, o objetivo do presente estudo é proporcionar aos manipuladores conhecimentos sobre as Boas Práticas de manipulação e fabricação para uma produção segura, sem risco de contaminação, garantindo a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Para a verificação das adequações dos estabelecimentos foi realizada a criação de uma Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Unidades Produtoras/Industrializadores de Alimentos, baseada nas Listas de Verificações da RDC nº 275/2002, Portaria CVS 5/2013 e CECANE/2013, composta por 92 itens de avaliação referentes a Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Produção e Transporte do Alimento; e Documentação, a qual foi/será aplicada nos 21 estabelecimentos em que o projeto está atuando. Após a aplicação da Lista de Verificação é realizada a avaliação e classificação do estabelecimento como Grupo 1: 76 a 100% de adequação dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de adequação e Grupo 3: 0 a 50% de adequação. Posteriormente, é realizado o treinamento no estabelecimento, este é montado com base nas inadequações individuais de cada local, servindo como uma medida auxiliadora/corretiva para melhorar a qualidade higiênico-sanitária do comércio e ao final do treinamento os participantes recebem certificado de participação. Do total de 21 estabelecimentos que o projeto está atuando, 8 já foram beneficiados com treinamento. Além destes, também foi realizada aplicação de Planilha de Ocorrências e Treinamento com Certificação na Cantina na Universidade Federal da Fronteira Sul do campus de Realeza-PR, a referida planilha foi disponibilizada pela própria universidade, a qual foi aplicada quatro vezes para acompanhamento mensal da situação higiênico-sanitária do local. Ainda, além de tais atividades realizadas no projeto, nas redes sociais do mesmo foram postados 25 materiais sobre o tema de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos para o conhecimento dos acadêmicos de nutrição e a população geral que esteja interessada, e foram postadas 5 fotos das ações de treinamentos realizados em cada estabelecimento beneficiado. Conclui-se desse modo, que este projeto possibilita a melhora da condição higiênico-sanitária dos locais inspecionados e leva o acesso à informação segura sobre os temas relacionados.

Palavras-chaves: Treinamento. Boas Práticas. Higiênico-sanitária. Manipuladores.

#### REFERÊNCIAS:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 de outubro de 2002.

UFRGS; UNIFESP. CECANE. Guias de instruções: Ferramentas para Boas Práticas na Alimentação Escolar. Brasília, DF, 2013.