

**CAPACITAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DOS  
ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE DO MUNICÍPIO DE REALEZA PARANÁ:  
RELATO DE UMA PRÁTICA DE EXTENSÃO**

**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 Meneqon De Oliveira<sup>2</sup>**

**Vitória Regina Vieira 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>**

---

<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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br).

Os alimentos são responsáveis pelo fornecimento de energia para os seres humanos, garantindo o aporte nutricional e atendendo as necessidades fisiológicas, sendo necessário assegurar a segurança dos alimentos (BRASIL, 2014). Tais características são possíveis através das ferramentas como o manual de boas práticas de fabricação e manipulação dos alimentos que podem ser empregados durante as etapas de produção. Diante disso, o objetivo desse trabalho foi abordar temas com ações educativas sobre as boas práticas de manipulação e fabricação dos alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, e capacitar manipuladores de alimentos do município de Realeza/Paraná. Este estudo se refere à experiência de um projeto de extensão da Universidade Federal da Fronteira Sul. Os estabelecimentos que aceitam receber o treinamento de forma gratuita, realizados pelas alunas, e que produzem alimentos, devem seguir as normas de boas práticas, seguindo a RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), assim garantindo a qualidade e o conforto para seus clientes. O estabelecimento avaliado utiliza o tipo de serviço *self-service*, possibilitando que os clientes optem pelo que irão consumir (SPINELLI; KAWASHIMA; EGASHIRA, 2011). Para realização dos treinamentos e das demais atividades utilizou-se revisão e pesquisa dos conteúdos das boas práticas de manipulação e fabricação dos alimentos, edificações e instalações e as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's). A partir disso, foi realizada a elaboração dos materiais de apoio, como o *check-list*, registro de participação dos funcionários em treinamento, certificado de treinamento, termo de autorização de imagem e o Procedimento Operacional Padronizado (POP) para higienização das mãos. O *check-list* possui 92 itens, e tem como objetivo observar pontos a serem melhorados no estabelecimento para os itens Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Produção e Transporte do Alimento; e Documentação, que foram classificados em: SIM, quando atendesse ao item; NÃO, quando não atendesse ao item; e NÃO SE APLICA, quando o item não se aplicava ao local. Os resultados obtidos foram calculados para identificar os pontos de conformidades e as não conformidades e a classificação do estabelecimento foi realizada em Grupo 1: 76 a 100% de adequação dos itens; Grupo 2: 51 a 75% de adequação e Grupo 3: 0 a 50% de adequação. A partir dos resultados tabulados e analisados no programa Excel®, o estabelecimento apresentou 42,39% de adequação geral, classificado no grupo 3, após isso foram elaborados os treinamentos. O treinamento possibilitou a capacitação de 6 manipuladores sobre a correta higienização e a segurança dos alimentos. O projeto colaborou para a formação das alunas, adquirindo mais conhecimento através das experiências, permitindo conhecer a realidade a ser vivenciada quando profissional nutricionista. Portanto, são necessários treinamentos frequentes para que os estabelecimentos mantenham os resultados alcançados.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos. *Check-list*. Treinamento. Manipulação dos alimentos.

Referências:

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Guia Alimentar para a população Brasileira. 2. ed. Brasília, 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC N° 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.

SPINELLI, Mônica Glória Neumann; KAWASHIMA, Luciane Mie; EGASHIRA, Elizabeth Mieko. Análise de sódio em preparações habitualmente consumidas em restaurantes self service. **Brazilian Journal of Food & Nutrition/Alimentos e Nutrição**, v. 22, n. 1, 2011.