

**CAPACITAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE SALGADOS 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 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>**

---

<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.

A qualidade sanitária dos alimentos deve garantir bem-estar e saúde, prevenindo a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (SCOPEL, 2015). Diante desse contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar as boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos e condições higiênico-sanitárias, abordando temas com ações educativas em parceria com a Vigilância Sanitária, promovendo capacitação dos manipuladores de alimentos dos estabelecimentos do município de Realeza/Paraná. Este estudo relaciona-se à vivência de um projeto de extensão da Universidade Federal da Fronteira Sul, no qual os treinamentos são realizados de forma gratuita, abordando estabelecimentos que aceitam participar das atividades. Os estabelecimentos devem seguir as normas de boas práticas de acordo com as normas estabelecidas pela RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), garantindo a qualidade e segurança para seus clientes. O estabelecimento avaliado realiza a produção de salgados. Para a execução dos treinamentos e das demais atividades, realizou-se revisão e pesquisa de conteúdos sobre boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos, edificações e instalações e as DTHA's. Posteriormente, foi realizada a elaboração de materiais de apoio, como um *checklist*, registro de participação e certificação de treinamento, termo de autorização de imagem e o Procedimento Operacional Padronizado (POP) para higienização das mãos. O *checklist* possui 92 itens, tendo como propósito observar pontos para serem corrigidos no estabelecimento referentes a Edificações e Instalações; Equipamentos, Móveis e Utensílios; Manipuladores; Produção e Transporte do Alimento e Documentação, que poderiam ser 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; sendo que o estabelecimento pode ser enquadrado no Grupo 1 (76 a 100% de adequação); Grupo 2 (51 a 75% de adequação) ou Grupo 3 (0 a 50% de adequação). Os resultados foram tabulados e analisados no programa Excel®. O estabelecimento apresentou 50,58% de adequação geral, classificando-se no grupo 3. A partir de tal resultado, foi elaborado um treinamento, o qual capacitou 9 manipuladores sobre a realização da correta higienização dos alimentos. O projeto também contribuiu para a formação das alunas, proporcionando o reconhecimento da realidade a ser vivenciada quando profissional nutricionista, bem como, demonstrando a importância e a necessidade de treinamentos frequentes para que os estabelecimentos mantenham os resultados alcançados.

Palavras-chave: *Checklist*. Educação Alimentar e Nutricional. Boas Práticas de Fabricação. Boas Práticas de Manipulação.

Referências:

SCOPEL, M. V. M. et al. Boas práticas de manipulação/fabricação de alimentos em municípios paranaenses. **Revista Ciência em Extensão**, v. 11, n. 3, p. 168-180, 2015. Disponível em: [https://ojs.unesp.br/index.php/revista\\_proex/article/view/1215/0](https://ojs.unesp.br/index.php/revista_proex/article/view/1215/0). Acesso em: 20 de Nov. de 2022.

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. Disponível em:

[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html).  
Acesso em: 20 de Nov. de 2022.