

## **PROJETO CAPACITANUTRI: AVALIAÇÃO E CAPACITAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA EM UM RESTAURANTE DE REALEZA, ESTADO DO PARANÁ**

**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>**

No projeto de extensão CapacitaNutri, o qual são abordados temas como ações educativas sobre as Boas Práticas de manipulação e fabricação dos alimentos, com objetivo de capacitar os estabelecimentos que manipulam os alimentos, sendo assim

---

<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.

gestores e colaboradores. Estes estabelecimentos devem seguir normas de boas práticas, dentre as quais destaca-se a RDC 216 (BRASIL, 2004) a qual é um Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação que tem como objetivo aperfeiçoar os meios de produção e controle sanitário, para que assim se garanta a qualidade na fabricação e manipulação dos alimentos, além de trazer conforto para a clientela. Diante do que foi apresentado, o presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de um restaurante atendido pelo projeto de Extensão intitulado “CapacitaNutri: ações educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos”. O estabelecimento trabalha com o serviço *self-service* no horário do almoço, e produção de padaria e confeitaria durante a tarde. Outrossim, para a realização das atividades, a priori, foi realizada uma pesquisa e revisão dos conteúdos de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, bem como Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's), além de edificações e instalações. Em um segundo momento foram elaborados materiais de apoio para serem utilizados nos treinamentos, após foi realizada a elaboração do *check list* para observar os pontos que poderiam ser melhorados, e aplicação do mesmo no estabelecimento. Por conseguinte, foi executado o treinamento no local por meio da utilização de apresentação em slides. Com a obtenção dos resultados do *check list*, foram realizados cálculos a fim de identificar as conformidades e inconformidades do estabelecimento, as quais foram utilizadas nos treinamentos. Dessa forma, quanto à apresentação de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, condições de segurança e higiene, a mesma foi realizada apenas com os manipuladores, pois o gestor não pode participar, não sendo possível destacar alguns pontos que necessitavam de atenção. A partir do método utilizado para o treinamento, fica claro entender a necessidade e importância do treinamento de capacitação, bem como, das instalações onde os alimentos são fabricados e manipulados, uma vez que são seguidos os requisitos da RDC 216 (BRASIL, 2004), além da prestação do serviço, ou seja, condições higiênico-sanitárias trazendo a segurança às atividades desenvolvidas no estabelecimento.

Palavras-chave: Segurança. Alimentação. Manipulação.

### **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.