

## **ATIVIDADE DE CAPACITAÇÃO EM UM PIZZARIA DELIVERY REALIZADA PELO PROJETO CAPACITANUTRI**

**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>**

CapacitaNutri é um projeto de extensão que aborda temas como ações educativas sobre boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos, com o objetivo de capacitar estabelecimentos que manipulam alimentos para se tornarem gestores e

---

<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.

funcionários. Em seguida, essas empresas devem seguir o padrão RDC 216 de 2004 de boas práticas para garantir a qualidade de fabricação e manipulação de alimentos, assim como proporcionar conforto aos seus clientes (BRASIL, 2004). Diante desse contexto, esse projeto teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma pizzaria que trabalha no sistema delivery e realizar capacitação dos colaboradores. Esse estabelecimento trabalha apenas com delivery, ou seja, não possui área de distribuição. Para atingir um bom desempenho na realização da capacitação foi desenvolvido uma metodologia, a qual baseou-se em pesquisas e revisões de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos para controle de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Dessa forma, em primeiro plano, as alunas do projeto desenvolveram materiais de apoio para os treinamentos, como slides e textos, na sequência foi realizada a elaboração de um check-list, o qual trata-se de uma lista que visa avaliar a área de produção, além de observar os pontos que podem ser melhorados e os tópicos a serem abordados no treinamento. Por fim, o treinamento foi realizado por meio de slides sobre Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos e DTHA, edificações e instalações. Quanto aos resultados obtidos por meio da aplicação do check-list foram realizados cálculos a fim de identificar os percentuais de conformidades do local, sendo posteriormente utilizado no treinamento para atenuar os pontos que necessitam de atenção. Por meio da capacitação observou-se melhorias no estabelecimento, pois quando as voluntárias voltaram ao local, os gestores já haviam solucionado várias inconformidades, bem como o cozinheiro chefe havia incorporado as boas práticas de manipulação quando as alunas retornaram para realizar o treinamento. Portanto, a partir dos métodos utilizados para a capacitação, observa-se a necessidade e a importância de treinamentos em locais que produzem e manipulam alimentos, pois seguindo as exigências da RDC 216 (BRASIL, 2004), pode-se garantir um local confortável para o cliente, além de proporcionar condições higiênico-sanitárias, proporcionando assim a segurança do serviço.

Palavras-chave: Higiênico-sanitárias. Capacitação. 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.