

VIII Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição 2023

APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO POR ESTUDANTES DO PROJETO DE EXTENSÃO “CAPACITANUTRI: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS” EM UMA PADARIA DO MUNICÍPIO DE REALEZA, ESTADO DO PARANÁ

Gabriela Hilbig¹

Dariele Fatima Kozikoski²

Thalia Stefany de Castro Vassão³

Marcos Andre Greczyn⁴

Letícia Thaís Horst⁵

Andressa Aparecida Bordin⁶

Caroline De Maman Oldra⁷

Jucieli Weber⁸

Larissa da Cunha Feio Costa⁹

Edineia Paula Sartori Schmitz¹⁰

1 Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, voluntário(a) do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, pelo edital Nº 35/GR/UFS/2021.

2 Acadêmico(a) do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, voluntário(a) do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, pelo edital Nº 35/GR/UFS/2021.

3 Acadêmico(a) do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, voluntário(a) do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, pelo edital Nº 35/GR/UFS/2021.

4 Acadêmico(a) do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, voluntário(a) do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, pelo edital Nº 35/GR/UFS/2021.

5 Acadêmico(a) do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, voluntário(a) do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, pelo edital Nº 35/GR/UFS/2021.

6 Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza, bolsista do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, Bolsista Acadêmica de Extensão pelo edital Nº 288/GR/UFS/2023. andressa.ap.bordin@gmail.com

7 Doutoranda em Biociência e Saúde da Universidade Estadual do Oeste do Paraná *campus* Cascavel. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. carol.dmaman@gmail.com

8 Doutora em Ciências dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina. Docente da 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

9 Doutora em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina. Fiscal de contrato do Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos.

larissa.costa@uffs.edu.br

10 Doutora em físico-química pela Universidade Estadual do Centro Oeste. Técnica de Laboratório de Química da Universidade Federal da Fronteira Sul *Campus* Realeza. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos.

edineia.schmitz@uffs.edu.br

VIII Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição 2023

Camila Eduarda Viana¹¹

Juliana Aparecida Serpa Dandolini¹²

Vitória Karolini Betim Fieldkircher Caus¹³

Elis Carolina De Souza Fatel¹⁴

Introdução: Os discentes voluntários e bolsista do projeto de “Extensão CapacitaNutri: Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos” visitam os estabelecimentos do município de Realeza e realizam a aplicação de uma lista de verificação (LV), para que a partir do mesmo possam elaborar um treinamento específico para cada local. No total foram atendidos 16 estabelecimentos no ano de 2023, sendo que os critérios avaliados seguiram as normativas da RDC N°216/2004 a qual regulamenta as Boas Práticas para Serviços de alimentação e a RDC N°275/2002 a qual regulamenta os Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Objetivo: Diante desse contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de alimentos de uma padaria realezense, por meio da aplicação de uma LV. **Métodos:** O estabelecimento analisado funciona em período integral, produzindo e comercializando pães, bolos e salgados; assim como compra e comercializa produtos congelados. A avaliação foi realizada por meio da aplicação de uma lista de verificação composta por 92 itens, que podem ser classificados em SIM, NÃO e NÃO SE APLICA. Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel[®]. Após a análise dos dados, o estabelecimento poderia ser classificado no grupo 1 quando atendesse de 76 a 100% de adequação dos itens; grupo 2 quando atingisse adequação de 51 a 75% e grupo 3 quando apresentasse de 0 a 50% de conformidades. **Resultados e discussão:** O estabelecimento analisado apresentou apenas dois itens com adequação inferior ou igual a 50%, sendo “edificação e instalações” (50%) e “documentação” (40%). Quanto a classificação geral, o mesmo foi enquadrado no grupo 2, com 69,88% de adequação. Diante disso, durante a elaboração do treinamento o foco foi destinado aos itens com baixas adequações, anteriormente citados. Como o estabelecimento compra alguns produtos prontos e congelados, o treinamento teve algumas adaptações para o item “produção e transporte do alimento”, já que grande parte não se aplicava a cozinha da padaria. **Conclusão:** A partir das análises, observou-se a importância do treinamento e que os manipuladores do local tiveram

¹¹ Doutora em meio ambiente e desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná. Inspetora sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, Paraná. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. kmila.viana@hotmail.com

¹² Técnica em segurança do trabalho pelo Colégio Reinaldo Sass, Francisco Beltrão, Paraná. Técnico em segurança do trabalho da Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, Paraná. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos.

juliana.dandolini@gmail.com

¹³ Graduada em ciências biológicas pela Universidade Federal da Fronteira Sul Campus Realeza. Vigilante sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Realeza, Paraná. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos.

vitoria.fieldkircher@gmail.com

¹⁴ Doutora em Ciências da Saúde pela Universidade Estadual de Londrina. Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul Campus Realeza. Coordenadora do Projeto Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos. elis.fatel@uffs.edu.br

VIII Mostra **de Ensino, Pesquisa e Extensão** **do Curso de Nutrição 2023**

boa adesão à intervenção, além de os proprietários estarem abertos a mudanças e melhorias.

Palavras-chave: *Checklist*. Controle de Qualidade. Boas Práticas de Manipulação.

Referências Bibliográficas

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília: 15 de setembro de 2004.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília: 21 de outubro de 2002.