

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

ANÁLISE DE UMA SORVETERIA E CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES ATENDIDOS PELO PROJETO DE EXTENSÃO “CAPACITANUTRI: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS”

Thalia Stefany de Castro Vassão¹

Gabriela Hilbig²

Dariele Fatima Kozikoski²

Marcos Andre Greczyszn²

Thalia Stefany de Castro Vassão²

Letícia Thaís Horst²

Daniela Velozo de Aguiar²

Andressa Aparecida Bordin³

Caroline De Maman Oldra⁴

Jucieli Weber⁵

Larissa da Cunha Feio Costa⁶

Edineia Paula Sartori Schmitz⁷

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza, voluntária do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, pelo edital N° 35/GR/UFGS/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 N° 35/GR/UFGS/2021.

³ 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 N° 288/GR/UFGS/2023. andressa.ap.bordin@gmail.com

⁴ 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

⁵ 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

⁶ 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

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

Elis Carolina De Souza Fatel⁸

Camila Eduarda Viana⁹

Juliana Aparecida Serpa Dandolini¹⁰

Vitória Karolini Betim Fieldkircher Caus¹¹

Introdução: O projeto de extensão “CapacitaNutri: Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos” desenvolve atividades que têm como finalidade capacitar manipuladores de alimentos com base nas instruções normativas RDC N°216/2004 e a RDC N°275/2002. Essas atividades seguem algumas etapas, iniciando com a aplicação de um *checklist* e, em seguida, elaboração do treinamento específico para o estabelecimento.

Objetivos: O presente trabalho teve como objetivo analisar um estabelecimento produtor de sorvetes e picolés e realizar a capacitação de manipuladores atendidos pelo projeto em 2023.

Métodos: O *checklist* utilizado foi elaborado por participantes do projeto no ano de 2022, o qual é composto por 92 itens de avaliação, sendo: edificações e instalações; equipamentos, móveis e utensílios; manipuladores; produção e transporte do alimento; e documentação. Estes itens são avaliados através da observação e classificados em SIM, NÃO e NÃO SE APLICA, ao final é somada a porcentagem de elementos atendidos e o estabelecimento pode ser classificado em: grupo 1 quando atender de 76 a 100% de adequação dos itens; grupo 2 quando apontar 51 a 75% de adequação e grupo 3 quando apresentar de 0 a 50% de adequação. **Resultados e discussão:** Em setembro de 2023 foi aplicado o *checklist* no estabelecimento e, ao analisar os itens, ele se encontrava acima de 50% de adequação, sendo classificado no grupo 2 (72,94%). Dito isso, para a construção do treinamento, foi dada mais relevância para os itens referentes à edificação e instalações (74,36%), manipuladores (40%) e documentação (0%), que correspondiam aos 27% de inadequação. O treinamento teve como

⁷ 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

⁸ 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

⁹ Doutora em meio ambiente e desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná. Inspectora 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

¹⁰ 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. julianaa.dandolini@gmail.com

¹¹ 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

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

foco ensinar e aprimorar o conhecimento quanto à forma correta dos manipuladores conduzirem a produção dos sorvetes, como por exemplo a vestimenta e higiene pessoal. Além disso, foi abordada a documentação necessária para o estabelecimento, que são os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O treinamento teve carga horária de 1h e os manipuladores aprenderam, tiraram dúvidas e ficaram abertos para mudanças; assim como, o estabelecimento teve sua capacitação para fazer as devidas adequações. **Conclusão:** A partir da análise, observou-se que o treinamento aplicado no estabelecimento buscou conformidade com as normativas, os conteúdos levantados trouxeram grande conhecimento para os manipuladores do local proporcionando iniciativa para fazerem mudanças necessárias, atendendo o objetivo do projeto.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação. Capacitação Profissional. Lista de verificação.

Referências Bibliográficas

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.

Brasil. Ministério da Saúde. **Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.