



TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA COLABORADORES DE UM ESTABELECIMENTO NO MUNICÍPIO DE REALEZA - PARANÁ.

Leticia Alves (apresentadora)¹
Paola Cristine de Bortoli dos Santos²
Calinca Skonieski³
Cintia DeParis⁴
Evayne de Barros⁵
Joziane Aparecida Zionko⁶
Elis Carolina de Souza Fatel⁷

Resumo: Boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos (BPF/M) são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários que os estabelecimentos devem seguir, para se adequar à legislação da área de alimentos. A fim de atingir um alto padrão de qualidade na produção de alimentos, as BPF/M devem abranger desde a recepção das matérias-primas até o produto final, de forma a garantir a integralidade higiênico-sanitária do alimento e a saúde do consumidor. A capacitação dos colaboradores é imprescindível, visto que os mesmos são os principais responsáveis por assegurar a ausência de perigos que comprometem a qualidade do alimento. Faz-se necessário um diagnóstico para avaliar a adequação da unidade produtora de alimentos às normativas e itens da legislação para então, tornar possível a execução da capacitação dos colaboradores, elencando os pontos que devem ser frisados, voltando ao treinamento para as especificidades da instalação. O presente trabalho teve como objetivo orientar os colaboradores de um estabelecimento comercializador de alimentos do município de Realeza. O treinamento foi aplicado pelas discentes do componente curricular de Legislação e Vigilância Sanitária de Alimentos do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul. O tema proposto após o diagnóstico do estabelecimento foi: Higiene de manipuladores, Saúde dos manipuladores. A capacitação foi realizada em novembro de 2018, em um estabelecimento do município de Realeza/PR

¹Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. E-mail: leeh9515@gmail.com

²Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. Bolsista PIBIC/CNPq de iniciação científica aprovado no Edital N° 490/GR/UFFS/2018. E-mail: paoola.cbs@outlook.com

³Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. Bolsista PIBIC/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital N° 496/GR/UFFS/2018. E-mail: calincasko@gmail.com

⁴Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. E-mail: cintiadeParis@hotmail.com

⁵Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. Bolsista o projeto de iniciação científica aprovado no Edital N° 1010/GR/UFFS/2018 E-mail: evaynedebarrros1@gmail.com

⁶Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. Bolsista PIBIS/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital N° 494/GR/UFFS/2018 E-mail: josi_zionko@hotmail.com

⁷ Professora Doutora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: elis.fatel@uffs.edu.br.



com a participação de dois colaboradores responsáveis pela manipulação de alimentos, o qual não havia recebido nenhum tipo de treinamento em boas práticas na empresa. A preparação abrangeu conteúdos teóricos e dinâmicas como forma de trabalhar o tema selecionado. Foram elaboradas atividades envolvendo balões com perguntas pertinentes às inconformidades encontradas. Os colaboradores por sua vez, deveriam estourar e responder as perguntas contidas. Em caso de resposta incorreta, a mesma era explicada aos participantes. Na sequência, realizou-se uma atividade contendo cola gliter, onde a mesma era espalhada pelas mãos do participante e o mesmo deveria simular uma manipulação de alimentos, a fim conscientizar a importância da higienização correta das mãos evitando possíveis fontes de contaminação. Por fim, o treinamento encerrou com a atividade envolvendo tinta guache, a qual foi espalhada pelas mãos do voluntário, e este deverá realizar o procedimento de higienização correta das mãos de olhos fechados. A tinta terá o papel de marcador das partes com higienização inadequada. Demonstrando de forma prática, se a técnica de lavagem utilizada era adequada. Devido à dinâmica e didática da aplicabilidade do treinamento, houve uma aceitabilidade pelos manipuladores. Ressalta-se a importância da periodicidade de treinamentos, visto que são de suma importância para garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos fornecidos à população, bem como, ao conhecimento e cumprimento das BPF/M, conscientizando sobre a mudança de hábitos e comportamentos, para que assim possa se garantir ausência de perigos que comprometam a inocuidade dos alimentos e saúde dos comensais.

Palavras-chave: Higiene dos alimentos. Higiene e saúde dos manipuladores. Controle de qualidade dos alimentos.

Categoria: UFFS - Ensino

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Formato: Comunicação Oral

¹Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. E-mail: leeh9515@gmail.com

²Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. Bolsista PIBIC/CNPq de iniciação científica aprovado no Edital N° 490/GR/UFFS/2018. E-mail: paoola.cbs@outlook.com

³Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. Bolsista PIBIC/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital N° 496/GR/UFFS/2018. E-mail: calincasko@gmail.com

⁴Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. E-mail: cintiadeparis@hotmail.com

⁵Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. Bolsista o projeto de iniciação científica aprovado no Edital N° 1010/GR/UFFS/2018 E-mail: evaynedebarrros1@gmail.com

⁶Acadêmica do Curso de Nutrição da UFFS *Campus* Realeza. Bolsista PIBIS/Fundação Araucária do projeto de pesquisa aprovado no Edital N° 494/GR/UFFS/2018 E-mail: josi_zionko@hotmail.com

⁷ Professora Doutora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: elis.fatel@uffs.edu.br.