

## **APLICAÇÃO DE TREINAMENTOS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE SANTA IZABEL DO OESTE - PARANÁ**

Mariluci dos Santos Fortes<sup>1</sup>

Maiara Frigo<sup>1</sup>

Andrieli Teixeira<sup>2</sup>

Janaíne Perin<sup>2</sup>

Mayara Luvizon<sup>2</sup>

Pamela Zanetin<sup>2</sup>

Samara Cavaler<sup>2</sup>

Thiago Bellé<sup>3</sup>

Karla Kiescoski<sup>4</sup>

Vera Luzia Dias<sup>5</sup>

Camila Eduarda Viana<sup>6</sup>

Karina Ramirez Starikoff<sup>7</sup>

Elis Carolina de Souza Fatel<sup>8</sup>

A ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar vêm aumentando de modo significativo em nível mundial. Este aumento está diretamente relacionado à prática de refeições fora do lar, preparadas de forma rápida e em grande escala, onde muitas vezes a falta de condições mínimas de higiene durante a preparação, torna-se o principal fator contaminante do alimento. Por isso, a aplicação de

<sup>1</sup> Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Bolsistas do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, lucci.utfpr@gmail.com, maiarafrigo29@gmail.com.

<sup>2</sup> Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntárias do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, andrieliteixeira.uffs@gmail.com, jana\_perin@hotmail.com, mayluzvizon@gmail.com, pamela\_zanetin@hotmail.com, samara.cavaler@gmail.com.

<sup>3</sup> Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntário do programa de Extensão NUTRISAN, Edital 518/PROEC/UFFS/2013, thiago-belle@hotmail.com.

<sup>4</sup> Nutricionista do município de Santa Izabel do Oeste, nutricionistakarla@hotmail.com.

<sup>5</sup> Coordenadora da Vigilância Sanitária de Santa Izabel do Oeste, vigilanciasanitariasio@hotmail.com.

<sup>6</sup> Coordenadora da Vigilância Sanitária de Realeza, rza\_vigilancia@hotmail.com.

<sup>7</sup> Professora, Doutora, curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, karina.starikoff@uffs.edu.br.

<sup>8</sup> Professora Coordenadora, Doutoranda, curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, elis.fatel@uffs.edu.br.

treinamentos e capacitação em Boas Práticas de Manipulação em estabelecimentos produtores de alimentos é imprescindível, visando à garantia das condições higiênico-sanitárias do produto final. Assim, o presente trabalho teve como objetivo, através de treinamentos, a orientação dos manipuladores de estabelecimentos produtores de refeições do município de Santa Izabel Do Oeste. Os treinamentos foram aplicados pelos estudantes do curso de Nutrição e Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul, com parceria da Secretaria de Saúde, através da Vigilância Sanitária do município. Foram realizados um total de 6 treinamentos, de junho a novembro de 2014, com 1 turma de 30 vagas, abordando um único tema por treinamento, os quais foram planejados conforme a RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Os treinamentos foram realizados com conteúdos teóricos e também atividades práticas para melhor fixação do conteúdo. Ao final, foram avaliados através de fichas de avaliação, contendo 7 perguntas objetivas e 3 abertas. Participaram do projeto 26 manipuladores, sendo eles 87,71% proprietários e também manipuladores e 14,28% apenas manipuladores, de 23 estabelecimentos, sendo 6 lanchonetes, 4 restaurantes, 3 pizzarias, 1 padaria, 2 sorveterias, 2 churrascarias e 5 outros (alimentos congelados e pastelaria). De forma geral, 78,57% dos participantes avaliaram os treinamentos como muito bom, 14,28% como bom e 7,14% como excelente. Todos os participantes afirmaram que obtiveram melhorias em seus estabelecimentos/trabalho depois dos treinamentos, destacando melhorias na higienização, manipulação e reaproveitamento de alimentos; 85,71% afirmaram que obtiveram novas informações importantes e que todos os assuntos abordados foram úteis e aplicáveis aos seus estabelecimentos/trabalho. Quanto ao tempo utilizado nos treinamentos, 64,28% classificaram como ótimo e 35,71% como bom, considerando assim o número de horas suficiente para transmitir as informações necessárias. Sobre a importância do desenvolvimento de trabalhos como este 57,14% classificam como extremamente importante, 42,85% muito importante, e 94,85% afirmaram que com certeza participariam se houvessem mais treinamentos. Todos os participantes avaliaram de forma positiva como os treinamentos foram ministrados, e não ocorreram reclamações e sugestões para melhorias. Desta forma, destaca-se a importância dos treinamentos, os quais devem ser propostos continuamente, pois além de informar o público alvo, também reforça a conscientização e mudança de comportamentos sobre aspectos relevantes na produção e manipulação de alimentos seguros, tornando-os multiplicadores destas informações.

**Palavras-chave:** Controle de qualidade em alimentos. Unidades produtoras de refeições. Segurança alimentar e nutricional.