

**APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO E TREINAMENTO DE  
MANIPULADORES EM UMA HAMBURGUERIA DO INTERIOR DO PARANÁ**

**VASSÃO, T. S. C<sup>1</sup>; HILBIG, G.<sup>1</sup>; BORDIN, A. A.<sup>1</sup>; LIMA, M. P.<sup>1</sup>; GOBATO, L.<sup>1</sup>;  
WEBER, J.<sup>2</sup>; OLDRA, C. M.<sup>4</sup>; FATEL, E. C. S<sup>2</sup>.**

Para garantir a segurança dos alimentos em unidades de alimentação e evitar Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's) entre os consumidores, faz-se necessário aplicar as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPF/M). À vista disso, o projeto de extensão “Capacitanutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos” atende estabelecimentos que produzem alimentos no município de Realeza/Paraná, aplicando uma lista de verificação e finalizando com um treinamento para os manipuladores de alimentos. Desse modo, o objetivo deste resumo é apresentar o trabalho realizado em uma hamburgueria localizada no município de Realeza/Paraná. As atividades foram realizadas entre os meses de março e junho de 2024. A avaliação do estabelecimento foi realizada através de uma lista de verificação tendo como base a RDC N°216/2004 e a RDC N°275/2002, contando com 92 itens que se dividem em: 1. Edificação e Instalações; 2. Equipamentos, móveis e utensílios; 3. Manipuladores; 4. Produção e transporte do alimento e 5. Documentação. Através de análises no local selecionado as respostas foram tabuladas e analisadas em uma planilha do programa Microsoft Excel®. Cada item poderia receber uma das três respostas, sendo: “NÃO SE APLICA”, que não poderia ser somado ao resultado final, “SIM” quando o item estava de acordo e “NÃO” quando item estava em desacordo. Com o resultado da porcentagem de adequação final cada estabelecimento poderia ser classificado no grupo 1 (76 a 100% de

---

1 Thalia Stefany De Castro Vassão . Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. [thaliavassao@gmail.com](mailto:thaliavassao@gmail.com)

1 Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. [gabrielamaninha21@gmail.com](mailto:gabrielamaninha21@gmail.com)

1 Andressa Aparecida Bordin. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. [andressa.ap.bordin@gmail.com](mailto:andressa.ap.bordin@gmail.com)

1 Maria Paula de Lima. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. [mariapauladldelima@gmail.com](mailto:mariapauladldelima@gmail.com)

1 Laura Gobato. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. [laura.gobato10@gmail.com](mailto:laura.gobato10@gmail.com)

2 Dra. Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. [jucieli.weber@uffs.edu.br](mailto:jucieli.weber@uffs.edu.br)

4 Me. Caroline De Maman Oldra. Nutrição. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) — Campus Cascavel. [carol\\_oldra@hotmail.com](mailto:carol_oldra@hotmail.com)

2 Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. [elis.fatel@uffs.edu.br](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br)

adequação); grupo 2 (51 a 75% de adequação) ou grupo 3 (0 a 50% de adequação). O treinamento foi realizado um mês após a aplicação da lista de verificação, com o estudo dos pontos principais através da utilização de materiais visuais e expositivos, além da explicação dos pontos a serem melhorados e reforçados. Os resultados foram obtidos através do cálculo da média da soma de todos os 5 itens citados acima. Ao final da análise foram obtidos um nível de adequação de 44,12% para Edificação e Instalações, 57,14% para Equipamentos, móveis e utensílios, 60% para Manipuladores, 47,37% para Produção e transporte do alimento e Documentação apresentou-se totalmente inadequada, destacando-se que nenhum item apresentou mais de 60% de adequação. A porcentagem correspondente a média geral, com todos os itens incluídos, foi de 45,33%, classificando o estabelecimento no grupo 3. Diante de todos os resultados e análises, conclui-se que o projeto de extensão tem um papel fundamental na sociedade, pois o mesmo assegura e auxilia os estabelecimentos a manterem um bom padrão de qualidade dos alimentos durante todo o processo de fabricação e manipulação até chegar ao consumidor final.

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

**Área do Conhecimento:** Ciências da Saúde.

**Origem:** Extensão.

**Instituição Financiadora/Agradecimentos:** Fundação Araucária.