

**IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E FABRICAÇÃO  
DE ALIMENTOS NAS AULAS DE TÉCNICA, DIETÉTICA E CULINÁRIA I**

**HILBIG, G.<sup>1</sup>; VASSÃO, T. S. C.<sup>1</sup>; PENTEADO, J. O.<sup>2</sup>.**

O cuidado na manipulação e fabricação dos alimentos é de extrema importância, visto que este é o principal momento em que pode ocorrer algum dos tipos de contaminação (física, química e biológica). Nesse sentido, as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPF/M) aplicadas às aulas do componente curricular Técnica Dietética e Culinária I assegura que os alimentos sejam preparados de forma segura, como também aperfeiçoa o desenvolvimento dos discentes nessa área. Diante disso, o objetivo deste trabalho é discorrer sobre a importância das BPF/M no componente de Técnica Dietética e Culinária I do quarto nível do curso de nutrição, ocorridas em agosto e setembro de 2024. As aulas seguem protocolos de preparação, que começam antes de entrar no laboratório. Entre as medidas adotadas estão, a retirada de todos os acessórios e adornos, aparar barbas e unhas, usar sapatos fechados e calças largas. Posteriormente, na porta da sala, primeiro deve-se prender o cabelo e colocar a touca descartável e, depois, o jaleco, seguir esse passo a passo evita que não caia nenhuma sujeira que possa causar contaminação física. Para iniciar as atividades, a professora Júlia Penteado faz uma breve explicação das preparações do dia e relembra alguns conceitos. Em seguida, os alunos são divididos em 4 grupos, cada um designado a uma ilha diferente. Após a divisão, todos se direcionam ao lavatório para a lavagem correta das mãos com água e sabão. Durante as etapas de pré preparo e preparo, os alunos se adequam ao processo produtivo com fluxo a evitar contaminações, garantindo a separação entre as áreas, área suja separada da área limpa. Na área, os alimentos são higienizados com água corrente, solução com hipoclorito e é realizada a verificação da validade dos produtos não perecíveis. Na área limpa, são utilizadas tábuas específicas conforme a cor para cada categoria de alimento e o uso de utensílios e equipamentos de madeira é proibido. Além disso, enquanto manipulam os alimentos, os alunos devem evitar falar, tossir, espirrar e utilizar qualquer objeto que não seja adequado ao ambiente (celular, caixas de som, rádio, etc). Por fim, todos os alunos se reúnem na mesa do laboratório com a docente responsável para abordar pontos importantes e observações feitas pela professora enquanto os discentes realizavam as preparações. Diante do exposto, conclui-se que as atividades realizadas nas aulas de Técnica Dietética e

---

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

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

2 Dra. Julia Oliveira Penteado. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. [Julia.penteado@uffs.edu.br](mailto:Julia.penteado@uffs.edu.br)

Culinária I têm o papel fundamental para a formação dos discentes, auxiliando no desenvolvimento de ações que visam garantir a qualidade dos alimentos para toda a sociedade. A aplicação da teoria na prática do componente curricular oferece experiências essenciais para o preparo dos futuros nutricionistas que possam atuar com responsabilidade e excelência na área de Alimentação Coletiva.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Manipulação, Manipulação de Alimentos, Produção de Alimentos.

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

**Origem:** Ensino.

**Instituição Financiadora/Agradecimentos:** Universidade Federal da Fronteira Sul