

**ADEQUAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS
EM UM PARQUE AQUÁTICO NO SUDOESTE DO PARANÁ**

**GRECZYSZN, M. A.¹; BORDIN, A. A.²¹; GOBATO, L. ³¹; LIMA; M. P.⁴¹; WEBER,
J.⁵²; OLDRA, C. M.⁶⁴; FATEL, E. C. S.⁷²**

O projeto de extensão “Capacitanutri: Ações Educativas sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos” (BPF/M) tem como objetivo capacitar profissionais que atuam na manipulação e preparação de alimentos, assim como assegurar de forma rigorosa e educativa que as boas práticas sejam seguidas. Para isso, são realizados treinamentos baseados em uma Lista de Verificação aplicada nos estabelecimentos atendidos pelo projeto, tendo em vista que as BPF/M visam evitar a ocorrência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA’s) entre os consumidores. Deste modo, esse trabalho tem por objetivo apresentar o nível de adequação de um parque aquático localizado no Município de Realeza - PR. As atividades foram realizadas entre 30 de abril de 2024 e 14 de março de 2024. A lista de verificações aplicada foi desenvolvida com base nas RDC’s 275/2002 e 216/2004, apresentando 92 itens subdivididos em 5 tópicos, sendo: 1. Edificações e Instalações; 2. Equipamentos, móveis e utensílios; 3. Manipuladores; 4. Produção e Transporte; e 5. Documentação. As respostas obtidas por meio da observação do local foram organizadas e analisadas em uma planilha do Programa *Microsoft Excel*®. Cada item poderia ser classificado com uma das três opções: “SIM”, quando o item estava em conformidade; “NÃO”, quando o item não atendia aos critérios; e “NÃO SE APLICA”, que não era considerado no resultado final. Com base na porcentagem final de adequação, o estabelecimento poderia ser classificado em: grupo 1 (76% a 100% de adequação), grupo 2 (51% a 75% de adequação) ou grupo 3

¹ Marcos Andre Greczyszn. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. marcos.greczyszn@estudante.uffs.edu.br .

²¹Andressa Aparecida Bordin. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. andressa.ap.bordin@gmail.com.

³¹Laura Gobato. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. laura.gobato10@gmail.com.

⁴¹Maria Paula de Lima. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. mariapauladldelima@gmail.com.

⁵²Dra. Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. jucieli.weber@uffs.edu.br.

⁶⁴Me. Caroline De Maman Oldra. Nutrição. Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) - Campus Cascavel. carol.oldra@hotmail.com.

⁷²Dra. Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Realeza. elis.fatel@uffs.edu.br.

(0% a 50% de adequação). Após análise da lista de verificação foi realizado o treinamento para os manipuladores do parque aquático, com base no estudo dos pontos principais através da utilização de materiais normativos, reforçando cada não conformidade e ponto necessário na melhoria da qualidade na manipulação dos alimentos. Todos 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 36,59% para Edificação e Instalações; 14,29% para Equipamentos, móveis e utensílios; 40% para Manipuladores; 70,83% para Produção e transporte do alimento e Documentação apresentou-se totalmente não conforme. De acordo com a porcentagem da média geral, o estabelecimento obteve 42,53% de adequação, sendo classificado no grupo 3. Portanto, através de toda a análise realizada, observou-se alguns pontos importantes que necessitam ser trabalhados com os treinamentos, como Edificações e Instalações que apresentaram uma porcentagem inferior ao esperado, onde é fundamental para a melhoria das atividades desenvolvidas no estabelecimento e nas práticas de seus manipuladores, buscando-se conscientizar os mesmos, bem como, refletindo na entrega do produto ao comensal e nos resultados esperados do treinamento.

Palavras-chave: Capacitar; Boas Práticas; Manipulação; Lista de Verificação.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária, PIBIS e PIBEX.
