

**TREINAMENTO PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE A
QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DAS ESCOLAS E CMEI'S
MUNICIPAIS DE SANTA IZABEL DO OESTE**

**ECHER, J. S.[1]; SANTOS, A. L.[1]; HILBIG, G.[1]; SANTOS, C. O.[1]; FATEL,
E. C. S.[2]; WEBER, J. [2]; PENTEADO, J. O. [2];**

As Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos (BPM/F) consistem em um conjunto de ações que visam garantir a qualidade higiênico-sanitária de todos os produtos alimentícios, desde a obtenção da matéria-prima até a distribuição do produto final para o consumidor. Para implementar essas medidas, o Projeto de extensão “CapacitaNutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos em municípios paranaenses” tem como objetivo realizar treinamentos sobre BPM/F em municípios no interior do Paraná. O treinamento foi desenvolvido pelas 3 bolsistas dentro da plataforma de designer gráfico CANVA, o conteúdo abordado utilizou como referência os resultados obtidos no mês de abril de 2025 através da aplicação da lista de verificação produzida pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE) em quatro Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI) e seis escolas municipais. A capacitação ocorreu no dia 22 de maio de 2025, na prefeitura municipal de Santa Izabel do Oeste, com a presença de 15 funcionários da alimentação escolar. Em conjunto com o material expositivo, as alunas abordaram os temas sobre: Importância das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA's), Tipos de Contaminação, Edificação, Móveis, Utensílios, Higienização, Manipuladores de Alimento, Recebimento, Armazenamento, Produção, Distribuição de Alimento, Pré-preparo, Preparo e Documentação, e ao final enfatizaram os pontos mais críticos. Após a apresentação, foi realizado um momento em que as participantes tiraram suas dúvidas e relataram suas experiências e frustrações. Por fim, as alunas entregaram um questionário para elas avaliarem o treinamento proposto, o resultado apresentou que 86,66% das respostas se enquadraram em “Muito Bom” e 13,33% em “Bom”. Além disso, ao perguntarem se obtiveram novas informações importantes, 86,66% marcaram que adquiriram “Muitas”, 6,66% colocaram em “Alguma” e 6,66% não responderam. Essa

[1] Julia Streit Echer. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. juliaexer@gmail.com.

[1] Andressa Lima Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. Andressa.lsantos@estudante.uffs.edu.br

[1] Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. Gabrielamaninha21@gmail.com

[1] Camila Oliveira Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. [Camila_santos2020@outlook.com](mailto:santos2020@outlook.com)

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

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

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

devolutiva evidenciou que o treinamento proposto trouxe bons resultados e maior qualificação profissional para os manipuladores de alimentos, exaltando que o trabalho realizado pelo projeto é fundamental tanto para a formação dos discentes quanto para o desenvolvimento e conhecimento da sociedade.

Palavras-chave: Boas Práticas de Manipulação; Contaminação de Alimentos; Qualidade dos Alimentos; Alimentação Escolar.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde.

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária FA.

[1] Julia Streit Echer. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. juliaexer@gmail.com.

[1] Andressa Lima Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. Andressa.lsanatos@estudante.uffs.edu.br

[1] Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. Gabrielamaninha21@gmail.com

[1] Camila Oliveira Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul — Campus Realeza. Camila_santos2020@outlook.com

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

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

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