

**TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO
DE ALIMENTOS PARA MANIPULADORAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR**

**SANTOS, C.[1]; KOZIKOSKI, D.F. [1]; HILBIG, G., [1]; VASSÃO, C, S, T.
[1]; PENTEADO, J. O [2]; FATEL; E. S.[2]; WEBER; J.[2]; FANIN;
B.B.L.E.[3]**

A capacitação em Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (BPF/M) garante o aperfeiçoamento de técnicas de higiene e manipulação, corrige falhas operacionais e reduz riscos de doenças de transmissão hídrica e alimentar. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi realizar treinamentos de BPF/M em uma unidade de alimentação e nutrição escolar do sudeste do Paraná através do projeto de extensão “CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as BPF/M de Alimentos em Municípios Paranaenses”. O treinamento aconteceu na Casa da Cultura do município de Capitão Leônidas Marques-PR, com duração de quatro horas, reunindo 24 cozinheiras escolares, três diretoras de escolas, dois membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), além da presidente e de uma representante dos profissionais da educação. Durante o treinamento, foram abordados temas como a importância das BPF/M; doenças transmitidas por alimentos e exemplos de surtos; tipos de contaminação; higienização das instalações; limpeza, desinfecção e cuidados com equipamentos e utensílios; estado de saúde dos manipuladores; além das etapas de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e transporte de alimentos. Também foram apresentados os resultados dos *check list* aplicados nas seis escolas e quatro Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) do município de Capitão Leônidas Marques-PR. Durante a aplicação do *check list*, foi fotografado as inconformidades observadas as quais foram discutidas no treinamento, promovendo uma percepção maior sobre os pontos que precisam de melhorias. Esse momento trouxe uma troca de conversa com as participantes, que se mostraram atentas às melhorias sugeridas. As avaliações de conformidades das unidades foram excelentes, com a melhor unidade alcançando 97,38%, a segunda com 95% e a terceira com 93,73%. Em todas as unidades avaliadas o índice foi maior que 80%. Portanto, como forma de valorização e incentivo, foi criado um certificado de qualidade higiênico-sanitária a ser exposto nas escolas e CMEIs, além da entrega de certificados de participação a todas as pessoas que concluíram o treinamento. O objetivo do treinamento foi alcançado, promovendo estratégias para melhoria

das dos processos e produção das manipuladoras e demais participantes, demonstrando a importância de reforçar a importância da capacitação contínua.

Palavras-chave: Capacitação; Manipulação de Alimentos; Alimentação

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

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária FA

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

[2] Dariele Fátima Kozikoski. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza-PR. darieslekozikoski.dk@gmail.com.

[3] Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.
gabrielamaninha21@gmail.com.

[4] Thalia Stefany de Castro Vassão. Universidade Federal da Fronteira Sul.
thaliavassao@gmail.com.

[5] Julia Oliveira Penteado. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul.
julia.penteado@uffs.edu.br.

[6] Elis Carolina de Souza Fatel. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira
elis.fatel@uffs.edu.br.

[7] Jucieli Weber. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul. jucieli.weber@uffs.edu.br.

[8] Éliester Lílian Brum Balestrin Fanin. Nutrição. Prefeitura Municipal de Capitão Leônidas Marques. Endereço eletrônico. Prefeitura Municipal de Capitão Leônidas Marques/PR.
elbbalestrin@hotmail.com.