

**ATUAÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO “CAPACITANUTRI: AÇÕES
EDUCATIVAS SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO
DE ALIMENTOS” NO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2025**

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

A adoção de boas práticas de manipulação é essencial para garantir que as preparações destinadas ao consumo estejam seguras e livres de contaminações que possam causar doenças transmitidas por alimentos e água (DTHA). Nesse sentido, este trabalho teve por objetivo relatar as atividades desenvolvidas pelo projeto de extensão “Capacitanutri: Ações educativas sobre as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos” no primeiro semestre de 2025. Foram realizadas 11 atividades de extensão, sendo essas: aplicação da lista de verificação e realização de treinamentos direcionados à manipuladores de alimentos de unidades escolares municipais, estabelecimentos e hospital do município de Realeza, unidades escolares municipais e agricultores de Santa Izabel do Oeste e unidades escolares municipais de Capitão Leônidas Marques; participação no evento cultural “EXPOREAL”; participação no evento acadêmico “CONCAPS”; ação integrada com outros projetos na semana do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos e publicações divulgadas no Instagram (@capacitanutri,uffs). Em Realeza, foram atendidos quatro estabelecimentos produtores de alimentos, 8 escolas municipais, 4 CMEIs e o Hospital Municipal da cidade, este que recebeu, além do treinamento, uma apostila com orientações referente à segurança dos alimentos. Em Santa Izabel do Oeste, participaram 6 escolas municipais, 4 CMEIs e, houve um treinamento sobre as BPF/M dos alimentos para 13 agricultores familiares do município. Já em Capitão Leônidas Marques, o projeto atuou em 6 escolas municipais e 3 CMEIs, com entrega de certificados de qualidade higiênico-sanitária. No evento da EXPOREAL na cidade de Realeza, foram realizadas atividades focadas na segurança dos alimentos, com 11 alunos participantes. No VI Congresso Nacional de Ciências Aplicadas à Saúde, na União, em Francisco Beltrão/PR, foram apresentados 4 resumos sobre as tarefas desempenhadas pelo CapacitaNutri. Além disso, foi realizada em uma ação integrada na semana do Dia Mundial da Segurança dos Alimentos em parceria com outros projetos de extensão do ca

[1] Thalia Stefany de Castro Vassão. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. thaliavassao@gmail.com.

[1] Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. gabrielamaninha21@gmail.com.

[1] Andressa Lima Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. andressa.lsantos@estudante.uffs.edu.br.

[1] Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. julianaforcellini0@gmail.com.

[1] Dariele Fátima Kozikoski. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. darieslekozikoski.DK@gmail.com.

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

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

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

mpus Realeza, UFFS de Laranjeiras do Sul/PR e outras instituições de ensino, foram trabalhadas diversas intervenções sobre o tema, através de 9 vídeos informativos no instagram, entrega de 200 folders e mural interativo exposto na UFFS Realeza. No instagram do programa, foram elaborados 55 posts com textos e fotos sobre as ações, reuniões e eventos. As atividades desenvolvidas pelo projeto permitiram identificar fragilidades nos serviços de alimentação nos diferentes municípios de atuação e intervir de forma prática através de capacitações. A atuação em diferentes cenários, como escolas, hospitais, agricultores familiares contribuiu para a melhoria das condições higiênico-sanitárias, bem como a presença no evento cultural e acadêmico, ampliou o impacto social e a visibilidade das atividades. A parceria com outras instituições fortaleceu a troca de experiências e agregou relevância acadêmica ao projeto, assim como a divulgação nas redes sociais ampliou o alcance, aproximando a comunidade e consolidando o papel da extensão universitária. As ações realizadas no primeiro semestre de 2025 evidenciam a importância do projeto promovendo as boas práticas de manipulação, a segurança dos alimentos e contribuindo para a formação prática dos estudantes, sua continuidade é fundamental para consolidar melhorias nas condições higiênico-sanitárias na região.

Palavras-chave: Checklist; Segurança e qualidade dos alimentos; Boas Práticas de Fabricação.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde.

Origem: Extensão.

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Araucária FA.

[1] Thalia Stefany de Castro Vassão. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. thaliavassao@gmail.com.

[1] Gabriela Hilbig. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. gabrielamaninha21@gmail.com.

[1] Andressa Lima Santos. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. andressa.lsantos@estudante.uffs.edu.br.

[1] Juliana Forcellini. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. julianaforcellini0@gmail.com.

[1] Dariele Fátima Kozikoski. Nutrição. Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza/PR. darieslekozikoski.DK@gmail.com.

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

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

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