

APLICAÇÃO DE TREINAMENTOS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE REALEZA - PARANÁ.

Bruna Canbruzzi²

Leonice Andreia Dornhauser²

Mariluci dos Santos Fortes¹

Janaíne Perin ²

Viviane Neusa Scheid²

Eslen Giovana da Silva Cordeiro²

Ana Claudia Garda²

Mariana Grisa Simonetti²

Davi Fernando Alba³

Karla Kiescoski⁴

Vera Luzia Dias⁵

Camila Eduarda Viana⁶

Karina Ramirez Starikoff⁷

¹ Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Bolsista do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, lucci.utfpr@gmail.com.

² Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntárias do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, jana_perin@hotmail.com, vivianescheid8@gmail.com, eslengeovana08@hotmail.com, pretadornhauser@hotmail.com, garda.ana@gmail.com, bruna_cambruzzi@gmail.com, mariana_grisa@hotmail.com.

³ Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntário do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, davi.alba@hotmail.com.

⁴ Nutricionista do município de Santa Izabel do Oeste, nutricionistakarla@hotmail.com.

⁵ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Santa Izabel do Oeste, vigilanciasanitariasio@hotmail.com.

⁶ Coordenadora da Vigilância Sanitária de Realeza, rza_vigilancia@hotmail.com.

⁷ Professora, Doutora, Colaboradora do projeto de Extensão, curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, karina.starikoff@uffs.edu.br.

A incidência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) cresce de modo significativo em nível mundial e a Organização Mundial da Saúde estima que mais de um terço da população adoça anualmente devido a surtos de DTHA. Assim, o projeto teve como objetivo para o ano de 2015 e 2016, a aplicação de treinamentos para os estabelecimentos produtores de alimentos com o intuito de diminuir as chances de surtos. Os treinamentos foram aplicados por estudantes do curso de Nutrição e Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira em parceria com Vigilância Sanitária do município de Realeza. As atividades iniciaram-se em outubro/2015 até maio/2016 com a participação de 22 estabelecimentos do município de Realeza, para os quais foram aplicados 110 treinamentos, sendo que os mesmos totalizaram a presença de 41 colaboradores e proprietários, abordando 5 diferentes temas conforme a RDC Nº 216/2004: 1- Fornecimento e Recebimentos de alimentos; 2- Armazenamento; 3- Higiene pessoal e Higienização de superfície, utensílios e equipamentos; 4- Pré-preparo/Preparo/Reaproveitamento; 5- Distribuição. Os treinamentos foram avaliados através de fichas de avaliação, contendo 7 perguntas objetivas e 3 abertas, a qual foi aplicada aos colaboradores dos estabelecimentos participantes após o término do último treinamento, a fim de analisar a compreensão dos temas abordados, melhorias que ocorreram ao longo do projeto e sugestões para a continuidade. Participaram do projeto 41 manipuladores, sendo eles 60,98% manipuladores; 21,95% destinado a outras atividades; 14,63% proprietários e 2,44% auxiliares de limpeza de 22 estabelecimentos, sendo 12 restaurantes; 9 churrascarias e 1 lanchonete. De forma geral, 43,90% dos participantes avaliaram os treinamentos como excelente; 39,03% como muito bom e 17,07% como bom. Todos os participantes afirmaram que obtiveram melhorias em seus estabelecimentos/trabalho depois dos treinamentos, destacando melhorias no transporte, armazenamento, higienização, manipulação e reaproveitamento de alimentos; 87,80% afirmaram que obtiveram novas informações importantes e que todos os assuntos abordados foram úteis e aplicáveis aos seus estabelecimentos/trabalho. Quanto ao tempo utilizado nos treinamentos, 64,28% classificaram como ótimo e 35,71% como bom, considerando assim o número de horas suficiente para transmitir as informações necessárias. Sobre a importância do desenvolvimento de trabalhos como este 57,14% classificaram como extremamente importante; 42,85% muito importante, e 97,56% afirmaram que com certeza participariam se houvessem mais treinamentos. Todos os participantes relataram de forma positiva como os treinamentos foram ministrados, não ocorreram reclamações e como sugestões para melhorias dos treinamentos descreveram mais práticas e gincanas, acompanhamento no local durante a produção de alimentos e treinamentos com maior tempo de duração. Diante disso, os treinamentos foram ministrados com o intuito de trazer melhorias para os estabelecimentos, proporcionando assim alimentos mais seguros para a população.

Palavras-chave: Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Treinamento. Manipulador.

⁸Professora Coordenadora, Doutoranda, Coordenadora do projeto de Extensão, curso de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, elis.fatel@uffs.edu.br.

