



## NUTRISAN PROMOVE FORMAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM MUNICÍPIOS DO SUDOESTE DO PARANÁ

Camila Elizandra Rossi <sup>1</sup>

Jakeline Gabrieli Franz <sup>2</sup>

Joseane Carla Schabarum <sup>3</sup>

Josiane Hillesheim <sup>4</sup>

Sabrinne Colling <sup>5</sup>

Prevenir a disseminação de doenças transmitidas por alimentos é requisito legal a ser cumprido por estabelecimentos produtores de alimentos. Escolares e pacientes hospitalizados, por apresentarem vulnerabilidade de saúde, devem receber refeições produzidas sob o ótica das Boas Práticas de manipulação/fabricação de alimentos. Produtos da agricultura familiar foram inseridos na alimentação escolar, sendo necessário que estabelecimentos rurais sigam os mesmos cuidados de higiene exigidos a outras unidades produtoras de alimentos. Além disso, é direito do consumidor de alimentos o conhecimento a respeito dos nutrientes a serem ingeridos nos produtos alimentícios escolhidos. Objetiva-se formar manipuladores/produtores de alimentos à adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e elaborar rotulagem nutricional de produtos da agricultura familiar fornecidos à alimentação escolar. Oferta de minicursos de extensão, teórico-práticos e dialógicos, em 3 municípios do sudoeste do Paraná, sendo eles Realeza, Santa Izabel d'Oeste e Capanema, pelo Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, com as temáticas: higiene pessoal do manipulador de alimentos, infraestrutura física e higiene do ambiente nas unidades produtoras de alimentos e rotulagem nutricional. Os cursos foram avaliados pelos participantes por meio de enquetes. As informações nutricionais foram calculadas com base nas quantidades dos ingredientes, pesados e medidos nas propriedades durante o preparo dos produtos: pão branco, pão integral, cuca e bolacha caseira. Foram realizados 7 encontros formativos, com total de 150 participações (trabalhadores de hospitais, escolas, do lar e empreendedores da agricultura familiar), nos quais os participantes mostraram apropriação de conhecimento quanto às condições higienico-sanitárias

<sup>1</sup> Professora coordenadora, mestre, curso de Nutrição, *campus* Realeza, UFSS. [camilarossi@uffs.edu.br](mailto:camilarossi@uffs.edu.br)

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, *campus* Realeza, UFSS. [jake\\_franz@hotmail.com](mailto:jake_franz@hotmail.com)

<sup>3</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, *campus* Realeza, UFSS. [joseschabarum@hotmail.com](mailto:joseschabarum@hotmail.com)

<sup>4</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, *campus* Realeza, UFSS. [josianehilles@hotmail.com](mailto:josianehilles@hotmail.com)

<sup>5</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, *campus* Realeza, UFSS. [sabrinnecolling@hotmail.com](mailto:sabrinnecolling@hotmail.com)

dos alimentos, o que possibilitará melhorar sua prática diária. Sobre a avaliação, 98,7% dos participantes consideraram válidos os encontros, classificando-os como: bom (49,3%), muito bom (38,7%), ótimo (10,7%) e regular (1,3%). Em relação à qualidade das apresentações, 100% consideraram como muito bom ou ótimo. Os participantes sugeriram temas visando futuros encontros de formação, tais como: alimentação saudável; aproveitamento de alimentos; fabricação de conservas doces e salgadas; e aprofundamento do curso realizado. As informações nutricionais de 9 produtos foram entregues a 3 empreendedoras rurais em CD-ROM e em cópia impressa, em reunião realizada nas dependências da universidade. As respostas das enquetes mostraram que os cursos foram bem recebidos e apontam para a continuidade do trabalho com manipuladores de alimentos, atividades que estão sendo planejadas para outros municípios da mesma região, no ano de 2013.

**Palavras-chave:** doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; rotulagem nutricional.