



APLICAÇÃO DE TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA COLABORADORES DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) NO MUNICÍPIO DE REALEZA - PARANÁ.

Mariana Grisa Simonetti¹
Caroline Hoenig²
Kátia Luana Jaskulski³
Sabrinne Luana Colling⁴
Elis Carolina de Souza Fatel⁵

Categoria: Ensino⁶

Resumo: Boas práticas de manipulação de alimentos (BPF) são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários instituídos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Para se atingir um alto padrão de qualidade na produção de alimentos, as Boas práticas devem abranger desde a recepção das matérias-primas até o produto final, de forma a garantir a integralidade do alimento e a saúde do consumidor. A capacitação dos colaboradores é de suma importância, sendo que os mesmos são os principais responsáveis para assegurar a ausência de perigos que comprometem a inocuidade de alimentos. Faz-se necessário um levantamento diagnóstico para avaliar a adequação da unidade as normativas e itens das legislações para então, tornar possível a execução da capacitação dos colaboradores, elencando os pontos que devem ser frisados durante o treinamento. Assim, o presente trabalho teve como objetivo, através de treinamento teórico/prático, a orientação dos colaboradores do estabelecimento RU/UFFS do município de Realeza. Os treinamentos foram aplicados pelas estagiárias do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul. Os temas propostos após o diagnóstico do estabelecimento foram: Higiene de manipuladores, Saúde dos manipuladores; Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI'S); Higienização de ambientes e equipamentos; Recepção de alimentos, etiquetagem, controle de temperatura e controle de qualidade. Foram realizados 2 treinamentos, um no dia 29

1 Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: mariana_grisa@hotmail.com.

2 Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: carol.hoenig@gmail.com.

3 Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: katialuanajaskulski@gmail.com.

4 Nutricionista Gerente da Alimentare - Filial Realeza, alimentare.uffsrealeza@gmail.com.

5 Professora Doutora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: elis.fatel@uffs.edu.br.

6 Formato: Comunicação oral.



de Junho com participação de 1 colaborador, o qual não havia recebido nenhum tipo de treinamento de Boas práticas na empresa; outro no dia 30 de Junho com todos os colaboradores juntos, totalizando 8 participantes. Os treinamentos foram realizados com conteúdo teóricos e dinâmicas em grupo como forma de trabalhar o ensino-aprendizagem com os temas selecionados. Constatou-se que os treinamentos tiveram resultados positivos no que diz respeito a mudança de hábitos na higienização das mãos e uso de EPIs dos colaboradores. Os participantes gostaram da forma como os treinamentos foram ministrados, uma vez que não houve monotonia do conteúdo. Torna-se importante a periodicidade de treinamentos, visto que fornece resultados satisfatórios na obtenção de conhecimento e no cumprimento das Boas Práticas de Fabricação, conscientizando e mudando hábitos e comportamentos e garantindo assim, ausência de perigos que possam comprometer a inocuidade dos alimentos e saúde dos comensais.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação. Segurança alimentar e nutricional. Controle de qualidade. Saúde dos comensais.