Anais do SEPE – Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão
Vol. VIII (2018) – ISSN 2317-7489

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Adriély Lourdes Culpani[1]
Ana Lia Salbego Rutkankis[2]
Bruna Daniela Schafranski Rossi[3]
Bruna Maykiara Rodrigues[4]
Caroline Magali Ribeiro[5]
Fabiana da Silva Strapazzon[6]
Gilvana Motta Andersen Antunes[7]
Kalyta Nohana Elguedr[8]
Mariana Arent Pawlak[9]
Elis Carolina de Souza Fatel[10]

Resumo: A qualidade dos alimentos consumidos pela população é fundamental para garantir saúde e bem-estar desta, bem como a prevenção da ocorrência das

[1] Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, bolsista PIBIS/Fundação Araucária, contato: culpaniadryyy@gmail.com
[2] Acadêmica do curso do Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: salbegoanalia@gmail.com
[3] Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: brunarossi3@gmail.com
[4] Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: maykiarabruna@gmail.com
[5] Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: ribeirocarol264@gmail.com
[6] Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: fabianasstr@gmail.com
[7] Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: gilandersen@gmail.com
[8] Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: kalytanohana@gmail.com
[9] Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: marianaarentpawlak@gmail.com
[10] Professora Doutora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, Realeza, contato: elis.fatel@uffs.edu.br

denominadas DTHAs (Doenças de transmissão hídrica e alimentar), o presente projeto visa contribuir com a garantia de oferta de alimentos saudáveis e seguros do ponto de vista higiênico-sanitário para diferentes setores da população e tem como objetivo fornecer conhecimento teórico-prático a manipuladores/produtores de alimentos, de diferentes unidades produtoras de alimentos, como bares, restaurantes, lanchonetes, restaurantes comerciais, padarias, confeitarias, açougues, entre outros, sobre a qualidade higiênico-sanitária na produção de gêneros alimentícios e também proporcionar aos acadêmicos dos cursos de Nutrição e/ou Medicina Veterinária a vivência com a prática profissional. Como metodologia será realizado, primeiramente, o treinamento para nove alunos, um bolsista e oito voluntários, pela professora, coordenadora e colaboradora do projeto, na UFFS com base nas legislações RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e RDC n° 216, de 15 de Setembro de 2004. Nestes encontros serão discutidos os tópicos obrigatórios para cada treinamento, bem como a elaboração de materiais de apoio para aplicação dos mesmos. Posteriormente será realizado treinamentos in loco para manipuladores dos quinze novos estabelecimentos sendo sete pizzarias e oito panificadoras produtores de refeições do município de Realeza, PR, treinamentos teóricos na casa da cultura, para manipuladores de alimentos que já receberam treinamentos sobre BPF (Boas Práticas de Fabricação), em edições anteriores deste projeto de extensão, e treinamentos extras em eventos da cidade, ambos realizados pelos alunos. Contaremos com a parceria da Vigilância Sanitária do município de Realeza que ficou responsável em selecionar os estabelecimentos e manipuladores de alimentos que receberão treinamentos in loco ou apenas treinamentos teóricos na casa da cultura. Os treinamentos serão aplicados após as visitas, associando os pontos a serem corrigidos e reforçando os tópicos que são indicados pela legislação sanitária vigente. Cada estabelecimento receberá um manual de boas práticas de manipulação de alimentos e procedimentos operacionais padronizados, elaborados em versões anteriores deste projeto de extensão. Os temas abordados nas visitas técnicas e nos treinamentos, em cada mês, em todos os estabelecimentos, estão relacionados a seguir: 1. Infraestrutura: edificações e

instalações, controle de pragas e potabilidade da água; 2. Higiene pessoal e boas práticas de higiene no local de trabalho; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios. 3. Controle de qualidade do recebimento a distribuição; 4. Controle de restos e sobras, reaproveitamento de alimentos; 5. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) exigidos pela legislação. Como efeitos desse projeto esperamos aumentar o conhecimento teórico e prático de manipuladores de alimentos e conhecimento teórico dos consumidores dos municípios de Realeza sobre as Boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos com intuito de reduzir os casos de doenças transmitidas pela falta de manipulação/produção adequada do alimento.

Palavras-chave. Higienização. Controle. Treinamento.

Categoria: Extensão
Área do Conhecimento: Ciências da Saúde
Formato: Comunicação Oral