



EVENTO HÍBRIDO | PRESENCIAL E ONLINE

SIMPÓSUL

IV Simpósio de
Pós-Graduação
do Sul do Brasil

01 A 03 DE SETEMBRO DE 2025

UFFS - CAMPUS REALEZA/PR
TRANSMISSÃO ONLINE YOUTUBE



FORMAÇÃO DE MANIPULADORES DEALIMENTOS: UMA BREVE REVISÃO

Jaqueleine Ganassoli Ferreira

Discente do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
(PPGCTAL)
da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)

Eduarda Molardi Bainy

Docente no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
(PPGCTAL)
da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)

1. Introdução

Dados reportados pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 2025) revelam que uma em cada dez pessoas adoece devido a doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA), o que resulta em 420 mil mortes por ano, causadas principalmente por doenças diarréicas. Alinhada a esse cenário, a Estratégia Global para a Segurança dos Alimentos 2022-2030 da OMS estabelece como meta reduzir aproximadamente 40% das doenças diarréicas de origem alimentar (OMS, 2022). Nesse contexto, a formação de manipuladores de alimentos é considerada uma das principais abordagens para prevenir as DTHA e garantir a produção de alimentos seguros à população. A formação adequada é necessária para que as boas práticas de manipulação (BPM) (Brasil, 2004) e de fabricação (BPF) (Brasil, 2002) sejam efetivamente implementadas nos estabelecimentos alimentícios, atendendo as exigências dos órgãos de controle sanitário responsáveis pela produção de alimentos no Brasil.

Diante da relevância do tema se faz necessário mais pesquisas para garantir a segurança dos alimentos, trazendo benefícios para a sociedade em geral, para a comunidade acadêmica e para futuras políticas públicas. Dessa forma, justifica-se realizar uma breve revisão bibliográfica para trazer informações sobre a formação de manipuladores de alimentos e dos conceitos importantes, com os seguintes objetivos específicos: i) descrever os conceitos de: treinamento, capacitação e formação; ii) identificar as principais normas sobre formação de manipuladores de alimentos descritas no *Codex Alimentarius* e nos órgãos de controle sanitário do Brasil; iii)



identificar as principais metodologias para formação desses profissionais.

2. Metodologia

A metodologia deste trabalho consistiu inicialmente na obtenção das definições dos termos “treinamento”, “capacitação” e “formação” dos dicionários (Oxford, 2015; Houaiss, 2009). Em seguida, realizou-se um levantamento das principais normas que exigem a formação de manipuladores de alimentos, utilizando como fontes o *Codex Alimentarius* (2022) a nível internacional e os portais oficiais dos órgãos governamentais responsáveis pelo controle sanitário no Brasil: a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Por fim, as principais metodologias empregadas para a formação de manipuladores de alimentos foram identificadas por meio de revisão da literatura científica na área.

3. Resultados e discussão

3.1 Conceitos de treinamento, capacitação e formação

É necessário inicialmente compreender os conceitos de treinamento, capacitação e formação. O primeiro conceito é treinamento, segundo Oxford (2015, p. 281) significa “Treino, praticar, preparar-se fisicamente”. O foco principal do treinamento é na prática e repetição de técnicas, exemplo: treinar o manipulador para que ele faça na prática a aferição da temperatura do alimento e repetir esse treinamento até que o manipulador faça essa atividade regularmente.

Já a capacitação, para o autor Houaiss (2009, p. 391) descreve que este termo tem o significado de “Ato ou efeito de capacitar-se; habilitação, aptidão”. Este conceito está relacionado com a transmissão de conhecimento e ensinar o indivíduo a ser capaz de realizar uma determinada tarefa compreendendo o porquê das ações. Por exemplo, o manipulador comprehende o porquê que um alimento precisa atingir uma determinada temperatura para eliminar microrganismos patogênicos, diferenciando-se do treinamento, que o indivíduo treina determinada tarefa sem necessariamente compreender o porquê.

Por fim, o conceito de formação “Ato, efeito ou modo de formar, constituir;



criação, maneira pela qual uma pessoa é criada ou educada; o que lhe molda o caráter, a personalidade, conjunto de conhecimentos e habilidades específicos a uma atividade prática ou intelectual” (Houaiss, 2009, p. 916). É contínuo e envolve os conhecimentos e experiências anteriores, exemplo: o manipulador buscar estar em constante formação, sabendo a importância de colocar estes conhecimentos em prática. A formação é mais recomendada para manipuladores de alimentos, pois se torna mais eficaz para mudanças duradouras. Neste trabalho será utilizado prioritariamente o conceito de formação, salvo nos casos em que as normas utilizem outros termos específicos.

3.2 Formação de manipuladores de alimentos: Normas e metodologias utilizadas

A formação de manipuladores de alimentos é fundamental e representa uma das principais estratégias para prevenir as DTHA, promovendo as práticas mais seguras no controle da contaminação dos alimentos (Stedefeldt *et al.*, 2015). Alguns comportamentos inadequados frequentes entre manipuladores são: higiene incorreta das mãos, higienização inadequada de utensílios e equipamentos, armazenamento de alimentos prontos para consumo em temperatura ambiente, preparação antecipada de alimentos, cozimento insuficiente e descongelamento inadequado.

Os autores destacam que um estudo apontou que os manipuladores de alimentos podem ser responsáveis por até 97% dos surtos de DTHA e é necessário formação periódica para evitar as contaminações alimentares. Neste sentido existem normas e recomendações sobre formação dos manipuladores. A principal referência norteadora para os órgãos de controle sanitário a nível internacional é o *Codex Alimentarius* que consiste em uma coleção de normas, diretrizes e códigos de prática adotados pela Comissão do *Codex Alimentarius* (FAO; OMS, 2025). No código de prática intitulado “Princípios Gerais de Higiene Alimentar” é recomendado a formação contínua para todos envolvidos na produção de alimentos que tenham contato direto ou indireto com alimentos, visando garantir que os manipuladores possuam competência suficiente para as atividades que realizam (FAO; OMS, 2022).

No contexto das normas de BPF estabelecidas pela ANVISA, tem a Portaria nº 326/1997 que determina que todos os manipuladores devem ser capacitados em higiene abordando o regulamento técnico para estabelecimentos produtores e



industrializadores de alimentos (Brasil, 1997a). A RDC nº 275/2002 detalha que o programa de capacitação dos manipuladores deve ser descrito, com a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de realização, bem como com os registros dos participantes (Brasil, 2002). Para serviços de alimentação, a RDC nº 216/2004 possui as mesmas exigências para o programa de capacitação (Brasil, 2004). No âmbito do MAPA para produtos de origem animal, destaca-se a Portaria nº 368/1997 que estabelece que a direção do estabelecimento precisa garantir que todos os manipuladores possuam instrução adequada e contínua (Brasil, 1997b). Observa-se que enquanto as normas da ANVISA utilizam o termo “capacitação”, o MAPA faz referência a “ensinamento de higiene”.

As normas reforçam a importância da formação para manipuladores de alimentos, agora se faz necessário compreender quais caminhos esta formação deve seguir. Baseando-se nos estudos feitos por Stedefeldt *et al.* (2015), alguns componentes recomendados para a formação de manipuladores são: i) avaliação periódica da eficácia da formação, porque precisa-se verificar se está tendo resultados positivos na prática se não precisa ser reformulado as metodologias e conteúdos aplicados; ii) instruções claras e diretas aos manipuladores, evitando jargões científicos e priorizando palavras de fácil compreensão; iii) supervisão das rotinas de trabalho, para assim reforçar ao manipulador que as práticas corretas precisam ser realizadas diariamente; iv) verificação para auxiliar na adequação do conhecimento teórico ao colocar em prática.

Os autores também destacam alguns fatores que afetam a eficácia da formação que são: i) local de realização, destaca que quando a formação é no ambiente de trabalho ela é mais eficaz, porque está dentro da realidade do manipulador de alimentos; ii) formação obrigatória é mais eficiente do que voluntária; iii) importância da cultura de segurança dos alimentos proativa para promover a liderança, a comunicação e a motivação no estabelecimento; iv) estratégias exclusivamente teóricas e expositivas como palestras têm baixa eficácia. Outros fatores essenciais na formação são: conteúdo focado em risco de DTHA, comunicação clara, linguagem acessível e respeito à diversidade, bem como integração teoria mais prática com atividades interativas. Além disso, o uso de metodologias ativas podem ser aplicadas e apresentaram resultados promissores para aumentar o conhecimento teórico e melhorar



as atitudes dos participantes como: situação-problema, dinâmicas de grupo, estudo de caso, teatralização, atividade prática, análise de vídeos e ferramentas visuais (Cunha *et al.*, 2023).

Adicionalmente, há modelos de formação que tiveram resultados positivos em sua aplicação relatados na literatura, sendo o principal o modelo de Seaman (2010) que propôs a formação com três etapas de avaliação: 1º análise documentada das necessidades, que consiste em uma análise prévia das necessidades; 2º teste de conhecimento, que é uma avaliação diagnóstica para saber quais conhecimentos os participantes já possuem; 3º avaliação do programa de formação, buscando compreender as percepções dos manipuladores e identificar os aspectos positivos e as oportunidades de melhoria, após a realização da formação.

4. Considerações finais

Ao decorrer da pesquisa pode-se diferenciar conceitos como treinamento, capacitação e formação, evidenciando-se que o conceito de formação melhor sintetiza o que se quer no ensino para manipuladores de alimentos, que é um conhecimento contínuo que envolve conhecimentos e experiências anteriores. É preciso levar em consideração a formação contínua e planejada que vai além do treinar e sim forma atitudes, percepções e práticas seguras no ambiente de trabalho. A recomendação é que deve ser realizada preferencialmente no ambiente de trabalho, com estrutura adequada, seguindo as recomendações de um modelo de formação validado da literatura científica e as legislações vigentes.

Referências

BRASIL. ANVISA. Portaria nº 326 de 1997. **Diário Oficial da União**.
Brasília. 1997a. BRASIL. ANVISA. RDC nº 275 de 2002. **Diário Oficial da União**. Brasília, 2002.

BRASIL. ANVISA. RDC nº 216 de 2004. **Diário Oficial da União** Brasília, 2004. BRASIL. MAPA. Portaria nº 368 de 1997. **Diário Oficial da União**. Brasília. 1997b.

CUNHA, A.S.; WAGNER, S.A.; AVANCINI, C.A.M. **Plano de ensino orientado por metodologias ativas de ensino aplicado em cursos de boas práticas de manipulação para serviços de alimentação**. Vigilância Sanitária em Debate, Rio de Janeiro, v. 11, 2023.



EVENTO HÍBRIDO | PRESENCIAL E ONLINE

SIMPÓSUL

IV Simpósio de
Pós-Graduação
do Sul do Brasil

01 A 03 DE SETEMBRO DE 2025

UFFS - CAMPUS REALEZA/PR
TRANSMISSÃO ONLINE YOUTUBE



FAO; OMS. General principles of food hygiene. **Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969.** Codex Alimentarius Commission. Rome, 2022.

FAO; OMS. **About Codex Alimentarius.** 2025. Disponível em: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>. Acesso em: 26 junho 2025.

HOUAISS, A. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa.** 1. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

OMS. **Global strategy for food safety 2022–2030: towards stronger food safety systems and global cooperation: executive summary.** Geneva, 2022.

OMS. **Foodborne diseases.** World Health Organization, [s.d.]. Seção “Impact”, 2025.
OXFORD. **Dicionário Oxford Escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês.** 2. ed. New York, 2015.

SEAMAN, P. Introducing the Food Hygiene Training Model. **Food Control**, v. 21, p. 381-387, 2010.

STEDEFELDT, E; *et al.* The Role of Training Strategies in Food Safety Performance: Knowledge, Behavior, and Management. **Food Safety**, p. 365-394, 2015.