



Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: PROPOSTA DE CAPACITAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES EM RIOPARANAÍBA

Milena Cordeiro dos Reis, Tatiana Coura Oliveira, Monise Viana Abranches

Boas Práticas de Fabricação, Segurança Alimentar, Manipulador de Alimentos

Introdução

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade da produção de refeições/lanches e similares com os regulamentos técnicos. As mesmas devem ser aplicadas a quaisquer serviços de alimentação que realizam atividades como: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, cozinhas industriais ou institucionais, lanchonetes, padarias, pastelarias, dentre outros estabelecimentos (BRASIL, 2014).

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi a elaboração um programa de capacitação em Boas Práticas de Manipulação para estabelecimentos produtores de refeições, visando transferir conhecimentos e habilidades operacionais aos manipuladores, tais como: contaminantes alimentares, noções de higiene ambiental e pessoal, controle de pragas, manejo de resíduos, qualidade da água, seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens, recolhimento de alimentos e técnicas corretas de manipulação de alimentos

Material e Método

Para se alcançar o público alvo, os membros do projeto entraram em contato com a vigilância sanitária (VISA) de Rio Paranaíba-MG para apresentar formalmente a proposta extensionista. Posteriormente, foram confeccionados convites e estes foram entregues nos estabelecimentos alimentícios da cidade. Os conteúdos das apresentações foram produzidos na plataforma *Canva* e abordaram os temas: Higiene pessoal; Higiene ambiental e Controle Integrado de Pragas; Higiene operacional; Procedimentos de limpeza e desinfecção. Os encontros foram realizados no Centro de Referência de Assistência Social de Rio Paranaíba para que ficasse mais acessível para as pessoas que não possuem automóveis ou motocicletas, com o intuito de incluir o maior número possível de participantes.

Resultados e Discussão

Realizou-se capacitação de manipuladores de alimentos a partir das seguintes temáticas: 1) contaminantes alimentares, 2) noções de higiene ambiental e pessoal, 3) controle de pragas, 4) manejo de resíduos, 5) qualidade da água, 6) seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens, 7) recolhimento de alimentos e 8) técnicas corretas de manipulação de alimentos. A divisão dos temas foi realizada com o intuito de que a exposição do assunto acontecesse durante 30 minutos, sendo realizados dois encontros presenciais e três *on-line*. Houve ainda a criação de material educativo que foi apresentado aos manipuladores em cada capacitação. Os encontros iniciaram-se no mês de outubro e finalizados em novembro. Participaram do projeto 4 manipuladores e, apesar do número pequeno, foi muito proveitoso.



Conclusões

Houve a criação de um vínculo com os manipuladores que participaram e foi estabelecida uma relação de troca de experiências muito boa, tiveram muitos relatos nos encontros. Sugere-se continuidade do projeto e a criação de novas estratégias para uma maior adesão à capacitação.

Bibliografia

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: Diário Oficial da União; 2014.

Agradecimentos

Centro de Referência de Assistência Social de Rio Paranaíba.
Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Extensão Universitária - PIBEX/UFV