

# B

## BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

*Larissa Elvas Soares*<sup>1</sup>

*Kalinne Maria Reis Coimbra*<sup>2</sup>

*Larysse Maira Cardoso Campos Verdes*<sup>3</sup>

*Apolyanna Nayra Lopes Martins*<sup>4</sup>

*Jéssica Batista Beserra*<sup>5</sup>

*Renata Labronici Bertin*<sup>6</sup>

**INTRODUÇÃO:** As Boas Práticas são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores, desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até o fornecimento para o consumidor, visando assim evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

**OBJETIVOS:** Na observância do elevado risco de contaminação de alimentos em seu manejo inadequado por parte dos manipuladores, o presente trabalho objetiva relatar a experiência e conhecimento adquiridos no decorrer da elaboração e aplicação de um treinamento voltado para os manipuladores de alimentos de um serviço de alimentação, baseando-se em orientações acerca da importância da segurança alimentar, bem como na relevância da higiene pessoal e no uso correto de EPIs no ambiente de trabalho.

**METODOLOGIA:** A execução do treinamento intitulado “Boas Práticas de Manipulação para Serviços de Alimentação” ocorreu durante o estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição, no período de dois dias, pelas estudantes de graduação do curso de nutrição da Universidade Federal do Piauí. O resultado foi exposto na forma de atividade expositiva-dialogada. Para sua elaboração, obteve-se como forma de consulta a Resolução RDC nº 216/04. Utilizou-se o software PowerPoint como instrumento de apresentação. Priorizou-se então os benefícios do alimento inócuo aos comensais, os perigos de contaminação e as DTAs causadas por ela, além da manutenção de hábitos de higiene pessoal e higienização das mãos. Como recurso de integralização entre os manipuladores, realizou-se uma dinâmica competitiva com a utilização de balões, sendo o ganhador aquele que mantivesse os balões no ar por mais tempo.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO:** A exposição das informações foi feita através de figuras ilustrativas e textos que abordaram o conteúdo em uma linguagem simples e exemplificada, tornando a informação bastante acessível ao público-alvo. No decorrer da atividade, os manipuladores fizeram perguntas e apontaram suas dúvidas, as quais foram esclarecidas. Com isso, identificou-se que o grau de instrução quanto à correta manipulação de alimentos foi melhorado, de forma que todas as informações apresentadas aos funcionários foram bem fixadas.

**CONCLUSÃO:** A partir das atividades expositiva e dinamizada, percebe-se que ambas foram satisfatórias e alcançaram as expectativas criadas, contribuindo assim com o êxito no entendimento das informações prestadas. Nota-se também a importância da aplicação de treinamentos para promover a capacitação dos funcionários e a sua periódica reciclagem, garantindo o bom funcionamento dentro de um serviço de alimentação.

---

1 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 2 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 3 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 4 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 5 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 6 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI.