

TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA MERENDEIRAS DA REDE MUNICIPAL DE SÃO LOURENÇO DO SUL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

WENDRYO MACHADO DA SILVA GALARÇA¹; ASTRID SILVEIRA²; JÚLIA
SOARES RIBEIRO CORRÊA³; FABYANNE MORAES DE SOUZA⁴; MARIANA
GIARETTA MATHIAS⁵; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – wendryo.nutri@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – astrid.silveira@ufpel.edu.br

³Universidade Federal de Pelotas – juliasrcorrea@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – fabyannemoraes6@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – mathias.mariana@ufpel.edu.br

⁶Universidade Federal de Pelotas – chirle.raphaelli@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

A importância da adoção de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos - como higiene pessoal, limpeza de utensílios, controle de temperatura dos alimentos e prevenção de contaminação - é indispensável para prevenir as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) (Brasil, 2004; 2010; 2020).

Neste sentido, pesquisa realizada com 192 profissionais manipuladores de alimentos da cidade de Araraquara, SP, a qual avaliou o impacto de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação demonstrou resultados positivos da capacitação nesta temática. Primeiro os autores realizaram a avaliação diagnóstica, em seguida o curso, e por fim uma avaliação. Eles verificaram que a capacitação repercutiu de forma positiva na aquisição de conhecimentos dos manipuladores de alimentos, indicando a necessidade de aperfeiçoamento constante, através de cursos regulares ou de reforço para todos os envolvidos na manipulação de alimentos, visando a qualidade dos produtos e a segurança alimentar dos consumidores (Devides et al. 2014)

A LAACS (Liga Acadêmica de Alimentação Coletiva e de Sustentabilidade/UFPEL) da Faculdade de Nutrição, da Universidade Federal de Pelotas com o intuito de promover a segurança alimentar da coletividade propôs o curso de Boas Práticas de Fabricação (PBF) na cidade de São Lourenço do Sul, RS visando proporcionar maior conhecimento sobre contaminação, multiplicação microbiana e especificação da atuação dos manipuladores de alimentos, o curso teve como foco principal destacar o papel das merendeiras como manipuladoras de alimentos, pois são as profissionais responsáveis pela manutenção da qualidade nutricional, segurança alimentar e prevenção de impactos coletivos, como exemplo, surtos alimentares no âmbito escolar.

Por fim, o objetivo deste trabalho é relatar a experiência da realização de um Curso teórico-prático de Boas Práticas de Fabricação para merendeiras da rede municipal de São Lourenço do Sul, com foco em estratégias pedagógicas participativas.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

Este trabalho é um relato de experiência com abordagem descritiva sobre o Treinamento em boas práticas de manipulação de alimentos destinado às merendeiras da rede municipal de São Lourenço do Sul, RS. Previamente ao Curso teórico-prático de Boas Práticas de Fabricação foram planejadas atividades para

contemplar as solicitações feitas pela nutricionista responsável pela alimentação escolar do município, foram elaborados: roteiro de atividades práticas, criação de slides e atividades online.

A Liga Acadêmica de Alimentação Coletiva e de Sustentabilidade (LAACS/UFPEL) elaborou, em conjunto com professores da área de alimentação coletiva, as atividades e materiais do Curso teórico-prático de Boas Práticas de Fabricação para merendeiras da rede municipal de São Lourenço do Sul, no Rio Grande do Sul. A iniciativa buscou aumentar a segurança alimentar, já que a adoção de boas práticas, como higiene pessoal e controle de temperatura, é fundamental para prevenir doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

O treinamento, descrito como um relato de experiência, aconteceu em 31 de julho de 2025, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Professora Marina Vargas. O Curso foi dividido em dois turnos presenciais e abordou temas como:

- * Tipos de contaminação (biológica, química e física)
- * Higiene pessoal e lavagem correta das mãos
- * Cuidados com ingredientes, como higienização e armazenamento
- * Higienização de utensílios e prevenção de contaminação cruzada

O Curso teórico-prático presencial aconteceu em 31 de julho de 2025, no auditório da Escola Municipal de Ensino Fundamental Professora Marina Vargas, sendo organizado em dois turnos. No período da manhã foram abordados os conceitos sobre contaminação biológica, química e física; microrganismos e fatores de multiplicação; contaminação cruzada; higiene pessoal; doenças transmitidas por alimentos; lavagem correta das mãos; cuidados durante a manipulação. À tarde, foi visto sobre higiene e manutenção do local de preparo; utensílios e prevenção de contaminação cruzada; cuidados com ingredientes (higienização, descongelamento, armazenamento). Os recursos didáticos utilizados no curso incluíram apresentação expositiva, vídeos, demonstrações práticas e dinâmicas interativas, como quiz com plaquinhas, simulação de lavagem de mãos com tinta guache, demonstração de contaminação cruzada, jogo sobre temperaturas de conservação.

Foram desenvolvidas quatro atividades dinâmicas com as participantes, baseadas no material *“Dinâmicas para capacitação em estabelecimentos de alimentação coletiva”* (Frassetto et al., 2022). A primeira consistiu em um quiz de verdadeiro ou falso, no qual foram utilizadas duas plaquinhas: uma verde (verdadeiro) e uma vermelha (falsa). Para cada afirmação apresentada, as participantes deveriam levantar a placa correspondente à resposta que julgasse correta, sendo os enunciados posteriormente discutidos e comentados. A segunda dinâmica abordou a técnica adequada de higienização das mãos. Para isso, foram utilizados tinta guache e uma vasilha. Um participante e uma das ministrantes foram convidados ao centro da sala, recebendo tinta guache nas mãos. Com os olhos vendados, os participantes deveriam reproduzir os movimentos da lavagem correta das mãos. Já a ministrante, realizou a lavagem de forma propositalmente inadequada, de modo que, ao final, fosse possível comparar os resultados entre a higienização correta e a incorreta.

No turno da tarde, foi realizado um novo quiz sobre os conteúdos trabalhados anteriormente, seguido da dinâmica intitulada *“Enxergando a contaminação cruzada”*, cujo objetivo foi demonstrar como um alimento pode ser contaminado pela falta de higienização adequada dos utensílios. Para a atividade, foram utilizados uma tábua de corte, uma faca, farinha de trigo, uma batata e um tomate.

A ministrante do curso espalhou farinha sobre a tábua, cortou a batata e, sem higienizar o material, picou o tomate no mesmo local. O legume, então, ficou com resíduos da farinha, mostrando aos participantes como ocorre a contaminação dos alimentos.

Houveram 30 merendeiras e um nutricionista participando ativamente da capacitação ministrada por dois nutricionistas com auxílio de uma aluna do Curso de Graduação em Nutrição. Após o desenvolvimento do curso presencial, foi proposta uma atividade complementar online, para a melhor fixação do conteúdo. Foram elaboradas 12 em formulário eletrônico <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd0nRdfYbp4Zaid9CVSxVGB5ZChrCXTt4c6dTM-FSvVDxpRvA/viewform> disponibilizado via e-mail para às merendeiras, com prazo de 15 dias para ser preenchido.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O treinamento foi considerado um sucesso, com as merendeiras mostrando alto engajamento nas atividades e discussões. Foi possível identificar dúvidas e práticas inadequadas, principalmente relacionadas ao armazenamento e descongelamento de alimentos. O método prático e lúdico facilitou a compreensão de conceitos técnicos, e alguns participantes expressaram a intenção de mudar sua rotina de trabalho. O treinamento se mostrou eficaz para aumentar o conhecimento sobre BPF e incentivar a adoção de práticas mais seguras no preparo da alimentação escolar, fortalecendo a conexão entre o conhecimento técnico-científico e a prática diária.

Com base nos conceitos explicitados e nas vivências dos participantes, bem como nos temas abordados foi possível integrar conhecimentos e experiências acumulados na academia (pelos alunos e professores) com o saber popular (merendeiros) (Costa et al., 2012). Durante as intervenções, as merendeiras foram estimuladas a citar suas contribuições e experiências vividas na rotina da UAN das escolas promovendo troca de experiência em comunidade e academia essencial para formação do estudante de graduação em nutrição.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.htm

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção.** 2020. Brasília: Ministério da Saúde. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos.** 2010. Brasília: Ministério da Saúde, 158p. http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf.

COSTA, T. DA S. et al.. Oficinas de boas práticas de fabricação: construindo estratégias para garantir a segurança alimentar. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 15, n. spe, p. 64–68, maio 2012.

DEVIDES, G. G. G.; MAFFEI, D. F.; CATANOZI, M. DA P. L. M.. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 17, n. 2, p. 166–176, abr. 2014.

FRASSETTO, Alessandra Zanette Ghisi (org.). **Dinâmicas para capacitação em estabelecimentos de alimentação coletiva**. Florianópolis : Dois Por Quatro ; Criciúma : Ediunesc, 2022.

SOARES, D. DA S. B. et al.. Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, n. 12, p. 4077–4083, dez. 2018.