

## **BOAS PRÁTICAS NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: DINÂMICAS INTERATIVAS E CAPACITAÇÃO DA EQUIPE**

**LUANA DIAS CAMPANI<sup>1</sup>; CAREN TAIANE BUBOLZ<sup>2</sup>; GRAZIELE GUIMARÃES  
GRANADA<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [luanacampani@hotmail.com](mailto:luanacampani@hotmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – [carenbubolz@gmail.com](mailto:carenbubolz@gmail.com)

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – [grazigrang@gmail.com](mailto:grazigrang@gmail.com)

### **1. INTRODUÇÃO**

As políticas trabalhistas impulsionaram o setor de alimentação coletiva, que, inicialmente, atendia principalmente às refeições em indústrias. Contudo, a mudança no ritmo de vida das famílias, com maior permanência fora de casa, estimulou os consumidores a buscar refeições em hotéis, buffets, self-service, lanchonetes e restaurantes, inclusive em escolas. Nesses espaços, chamados Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), espera-se diversidade de refeições, com padrões dietéticos e de higiene compatíveis (SANTOS e BUCCIOLOI, 2024).

Entretanto, em UAN de grandes volumes, os alimentos podem apresentar maior vulnerabilidade à contaminação por micro-organismos, especialmente quando ocorrem falhas na manipulação e nos procedimentos durante o preparo e a distribuição.

A adoção do programa de Boas Práticas em Serviços de Alimentação, conforme estabelece a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/ANVISA, é estratégia essencial para alcançar alto padrão de qualidade (BRASIL, 2004). Esse programa reúne diretrizes e procedimentos que asseguram o manuseio adequado dos alimentos em todas as etapas, desde a recepção das matérias-primas até o produto final, com o objetivo principal de preservar a qualidade e proteger a saúde dos consumidores (NASCIMENTO *et al.*, 2007).

A RDC nº 216 determina que todos os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser submetidos a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças veiculadas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas (BRASIL, 2004). Nesse sentido, o treinamento é essencial para todos os manipuladores, pois visa ensinar as práticas corretas de higiene e tornar o estabelecimento um local seguro para se alimentar (NETO *et al.*, 2015).

Assim, o objetivo deste trabalho foi promover a adoção de Boas Práticas de Manipulação (BPM) e conscientizar sobre a importância de mantê-las rotineiramente, visando garantir a segurança das refeições servidas na UAN de um Instituto Federal de Educação (IFE) em Pelotas/RS.

### **2. METODOLOGIA**

A promoção das BPM e a conscientização da importância da sua prática como rotina foi idealizada como uma atividade para aplicar junto da equipe de colaboradoras da UAN do IFE. A mesma foi realizado no período de férias escolares da instituição, aproveitando a redução da rotina operacional de forma a obter maior tempo para sensibilizar a equipe e obter melhor resultado quanto a

capacitação. A atividade foi desenvolvida em um encontro presencial e foram realizados duas dinâmicas e uma capacitação. A primeira dinâmica foi sobre a higienização de mãos com tinta guache, para demonstrar de forma lúdica e visual a importância da técnica correta de higienização das mãos, conforme recomendado pelas normas sanitárias. E a segunda dinâmica foi sobre a transmissão de microrganismos com purpurina, para demonstrar como a contaminação pode se espalhar facilmente quando as medidas de higiene não são rigorosamente adotadas. Ao final das dinâmicas ocorreu a capacitação concomitante a discussão e reflexão coletiva, onde foram reforçados os conceitos de BPM dos alimentos e a sua relevância na rotina da UAN.

Ainda, todos os participantes que estiveram presentes na dinâmica receberam certificado de participação com carga horária de 2 horas, reconhecendo sua contribuição e engajamento na atividade.

Essa atividade está vinculada ao projeto “Aplicação das práticas integrais da nutrição nos serviços de alimentação coletiva e empreendimentos comerciais do ramo da nutrição”, registrado com o código 360 – PROJETOS UNIFICADOS - COBALTO.

### **3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS**

A UAN em questão é institucional, gerenciada por uma empresa terceirizada mediante contrato, a qual, é administrada por uma nutricionista da empresa terceirizada. Além de ser fiscalizada pelo setor de nutrição do IFE. A unidade funciona em tempo integral, fornecendo desjejum, almoço, lance da tarde, jantar e ceia. A empresa terceirizada é responsável pela produção e distribuição das refeições para toda a comunidade da instituição, incluindo estudantes, servidores, trabalhadores terceirizados, público em geral e os próprios colaboradores da UAN, produzindo, em média, 600 refeições diárias. A modalidade do serviço é concessão, fornecimento de alimentação por um preço fixo, ou seja, a contratada assume toda a responsabilidade, desde a aquisição dos gêneros até a distribuição das refeições. Possui um sistema de distribuição centralizado. Apresenta um quadro de 15 funcionários ativos, sendo 1 cozinheira, 1 meio oficial, 8 auxiliares de cozinha, 2 auxiliares gerais, 1 auxiliar administrativo, 1 auxiliar de nutrição e 1 nutricionista. A maioria dos colaboradores possui escala de trabalho de 44 horas semanais, de segunda a sexta-feira, com exceção da auxiliar de nutrição que cumpre uma carga horária de 30 horas semanais.

O número de refeições e os cargos que compõem a equipe foram apresentados, visando demonstrar o impacto que a adoção de BPM pode atingir. Toda a equipe de colaboradores participou ativamente nas atividades propostas.

Os resultados da atividade foram registrados por meio de fotografias, servindo como forma de documentação e evidência das ações desenvolvidas, além de possibilitar a divulgação dos resultados.

Na primeira dinâmica, foi observado que a maioria dos funcionários apresentava resíduos de tinta nas mãos após realizarem a higienização, especialmente nas regiões das unhas e dedo polegar (Figura 1 e 2). Esse resultado é consistente com achados descritos por Allegranzi e Pittet (2009), que destacam que essas áreas são pontos críticos para a higienização das mãos, frequentemente apresentando falhas mesmo entre profissionais treinados.

**Figuras 1 e 2 - Mão com resíduos de tinta rosa após a higienização.**



Na segunda dinâmica (Figura 3), observou-se a dispersão da purpurina entre as participantes, principalmente nos primeiros apertos de mão a partir da pessoa “contaminada” pela purpurina. Ao chegar ao final da roda, percebeu-se pouca ou nenhuma presença de purpurina. Esse recurso lúdico funciona como uma metáfora da transmissão de microrganismos pelo contato físico, permitindo visualizar de forma simples e prática a importância da higienização correta das mãos para evitar a disseminação de agentes infecciosos (MACHADO; LIMA, 2020).

**Figura 3 – Equipe na realização da segunda dinâmica.**



#### 4. CONSIDERAÇÕES

A execução do projeto revelou-se fundamental para promover a conscientização da importância da higienização das mãos entre os participantes, contribuindo para o fortalecimento das práticas de controle de infecções tanto na

comunidade quanto no ambiente de trabalho. A participação ativa da equipe nas dinâmicas possibilitou um aprendizado prático e reflexivo, reforçando a necessidade de estratégias educativas continuadas para a melhoria dos hábitos de higiene. Dessa forma, o projeto mostrou-se eficaz ao sensibilizar as participantes, evidenciando o papel da educação preventiva na promoção da saúde coletiva. Além de que a certificação da atividade, acaba por ser um reconhecimento na participação ativa das colaboradoras e a relevância dos recursos humanos dentro de uma UAN.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALLEGRANZI, B.; PITTEL, D. Role of hand hygiene in healthcare-associated infection prevention. *Journal of Hospital Infection*, Amsterdam, v. 73, n. 4, p. 305-315, 2009.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2004.

MACHADO, T. B.; LIMA, L. A. Purpurina como ferramenta lúdica no ensino de microbiologia e na conscientização sobre a importância da higiene das mãos. *Revista de Ensino de Biologia da SBEnBio*, v. 13, 2020.

NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S. Boas práticas de fabricação: uma revisão. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.

NETO, A. B.; HAYAR, J.; ROCHA, A. C. L.; SILVA, V. D. Conhecimento antes e depois de um treinamento de boas práticas em serviços de alimentação para manipuladores e responsáveis técnicos. *Revista Nutrição em Pauta*, v. 23, n. 131, p. 36-41, 2015.

SANTOS, M.; BUCCIOLO, P. T. Motivação e liderança em Unidades de Alimentação e Nutrição. *Revista Ciências Nutricionais Online*, v.3, n.1, p.39-45, 2019. Disponível em:

<https://unifafibe.com.br/revistasonline/arquivos/cienciasnutricionaisonline/sumario/82/04062019134108.pdf>. Acesso em 26 ago. 2025.