

TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO- CAIC

Área temática: Educação.

Coordenador(a) da atividade: Lara Tschopoko Pedroso PEREIRA

Sabrina Ferreira SANTOS[1]; Joice Fernanda LAUERMANN; Lara Tschopoko Pedroso PEREIRA

Projeto de Extensão Segurança de Alimentos- 3ª edição

Resumo: O projeto consistiu em treinar manipuladores de alimentos da escola CAIC para garantir a segurança dos alimentos lá preparados, consumidos pelas crianças e funcionários. O objetivo da atividade foi atender às necessidades da escola, auxiliando os manipuladores a seguir a legislação no que se trata de boas práticas de manipulação para o preparo de alimentos seguros para todos. Foram aplicadas dinâmicas juntamente com explicação teórica com apresentação para uma maior fixação dos aprendizados do treinamento. Mediante pesquisas feitas antes e depois do treinamento, conclui-se que o projeto e seus executadores obtiveram um bom êxito quanto ao objetivo e contribuiram para o desempenho profissional dos ouvintes do treinamento.
Palavras-chave: Segurança de Alimentos. Manipuladores. Extensão.

[1] Apresentador(a): Sabrina Ferreira Santos



INTRODUÇÃO

A extensão universitária é a interação entre a universidade e a comunidade que permite uma troca de conhecimentos, assistência e retribuição da parte da instituição para a comunidade. A importância da extensão se dá ao aproximar os acadêmicos das necessidades sociais que rodeiam a universidade, promovendo assim ações práticas de relevância social pública.

O Centro de Atenção Integral à Criança e ao Adolescente Reitor Álvaro Augusto Cunha Rocha (CAIC-UEPG) tem sua origem na Resolução Universitária n.° 016/1990, que criou o então Centro Educacional como órgão suplementar da Universidade Estadual de Ponta Grossa. Foi chamado CAIC no ano de 1996, quando o órgão foi restaurado em consonância com o Programa Nacional de Atenção Integral à Criança e ao Adolescente (PRONAICA).Desde então, a instituição vem adaptando sua organização e estruturafísica às necessidades reais de seus educandos e às condições da UEPG, oferecendo Educação Infantil e Ensino Fundamental (1° a 8° séries) e buscando continuamente aprimorar seu projeto político-pedagógico. (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA, 2025)

O projeto de extensão “Segurança de Alimentos” realizado no CAIC buscou melhorar o desempenho profissional dos 10 manipuladores de alimentos do restaurante da escola, para que a segurança dos alimentos e da saúde de todos os consumidores fosse preservada, ampliando o conhecimento dos funcionários sobre as legislações e determinações das boas práticas de alimentos garantindo a produção de alimentos inócuos para todos.

OBJETIVOS

O objetivo principal da atividade extensionista foi capacitar os funcionários do restaurante do CAIC para a aplicação das boas práticas de manipulação de alimentos, aprimorando seu conhecimento sobre segurança de alimentos, higiene alimentar, doenças transmitidas por alimentos entre outros assuntos abordados para o manuseio e a produção seguros dos alimentos de acordo com as normas e legislações determinadas pela ANVISA.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada para o treinamento foi a apresentação de multimídia dialogada e dinâmicas para uma abordagem mais lúdica do assunto tratado.

Para a apresentação em multimídia teórica foi utilizada uma apresentação de slides com frases curtas para facilitar a localização do ouvinte quanto aos temas abordados e auxiliar na organização dos discentes que ministraram o treinamento. Além disso, havia imagens na apresentação para uma melhor visualização do que estava sendo falado.

Na parte lúdica foram utilizadas dinâmicas simples com brinquedos representativos de alimentos que auxiliaram na visualidade de situações que podem ser reais em ambientes de manipulação. Houve também a utilização de dinâmica com imagens impressas e um cartaz com frases para fazer a relação entre elas sobre o que se deve e não deve utilizar ao preparar alimentos, além da apresentação de placas de swabs de superfícies que podem contaminar um alimento se os devidos cuidados, aprendidos no curso, não forem tomados.

RESULTADOS

Durante o treinamento houve uma boa interação dialógica entre os discentes, a docente e os ouvintes do projeto, através de troca de experiências, ensino e aprendizagem. A ação extensionista colaborou não somente para a formação dos manipuladores da escola, como também para os acadêmicos que ministraram o treinamento com a orientação da docente, incentivando neles a apresentação ao público, aprofundamento no assunto abordado, conhecimento de aplicação de métodos de ensino e aprendizados sobre a riqueza da troca e assistência da demanda abordada.

A partir desse treinamento, os manipuladores aumentaram sua capacitação para atender a todos os públicos do CAIC, incluindo crianças e funcionários, que necessitam de um cuidado maior na preparação dos seus alimentos por conta de situações da saúde pessoal de cada um, trazendo assim uma transformação social que busca priorizar a saúde e segurança de todos quanto ao consumo dos alimentos produzidos para grandes públicos.

Para ser observado a eficiência do projeto foram aplicados questionários sobre os assuntos tratados, antes e depois do treinamento de boas práticas que, após análises, revelaramum aumento de aproximadamente 20% quanto às respostas corretas das 10 questões

presentes nos questionários aplicados. As questões abordaram os assuntos mais relevantes tratados, concluindo assim que o objetivo da atividade extensionista no CAIC foi atingido.



Figura 1- Explicação teórica sobre boas práticas de manipulação. Acadêmica apresentando o tema de doenças transmitidas por alimentos aos manipuladores de alimentos do CAIC.



Figura 2- Explicação dinâmica boas práticas de manipulação. Ouvinte do treinamento participando da dinâmica com brinquedos representativos de alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A equipe responsável pelo trabalho relatou grande satisfação ao constatar, por meio dos questionários aplicados, a eficiência do treinamento, tanto em sua dimensão teórica quanto prática. Além disso, os integrantes tiveram a oportunidade de ampliar seus conhecimentos e promover seu desenvolvimento acadêmico e pessoal durante a organização e



execução do projeto — mesmo aqueles que participaram pela primeira vez, superando desafios pessoais e profissionais. O projeto também resultou em maior motivação para expandir a iniciativa a outras comunidades, uma vez que os participantes avaliaram a atividade de forma bastante positiva, atribuindo-lhe uma média de 3,9 em uma escala de 0 a 4, e destacando que o treinamento superou suas expectativas.

APOIO

Agradecemos à Universidade Estadual de Ponta Grossa e ao CAIC, que possibilitaram a realização deste treinamento para a melhora do bem estar e a segurança sanitária de todos os envolvidos, bem como a todos os colaboradores envolvidos na preparação e execução da atividade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).** *Cartilha de boas práticas de alimentos.* Brasília, [s.d.]. Disponível em: https://share.google/hh17pAIP8NPeAznIb. Acesso em: 24 set. 2025.

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).** 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. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 24 set. 2025.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA (UEPG). **Centro de Atenção Integral à Criança e ao Adolescente Reitor Álvaro Augusto Cunha Rocha (CAIC).** Ponta Grossa, 2025. Disponível em: https://share.google/CUjwrbvM8T01629hM. Acesso em: 24 set. 2025.