

OFICINA BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO AMBIENTE DOMÉSTICO

Área Temática: Educação.

Coordenador(a) da atividade: Lara Tschopoko Pedroso PEREIRA

Vanessa Zimermann de Oliveira ILLA FONT[1]; Eduarda FERREIRA; Mikael Douglas de Oliveira de SIQUEIRA[2]; Lara Tschopoko Pedroso PEREIRA[3].

Projeto de Extensão Segurança de Alimentos – 3ª Edição

Resumo: A atividade foi realizada na forma de oficina, no 43º Seminário de Extensão Universitária da Região Sul – SEURS em Lages/SC. Teve por objetivo transmitir conhecimentos preventivos e educativos sobre os cuidados que devemos ter ao comprar, guardar e manipular os alimentos, além da higiene pessoal e dos utensílios. Os temas abordados foram para conscientizar as pessoas dos cuidados diários ao se preparar os alimentos. O tema segurança de alimentos é muito importante pois temos a garantia do consumo de um alimento seguro, livre de contaminações químicas, físicas e biológicas, ou seja, não causae danos à saúde de quem irá consumi-lo. São práticas que reduz doenças com as DTHA (Doenças Transmitidas por Água e Alimentos) que são enfermidades causadas pela ingestão de alimentos ou água contaminados. Quanto mais informações e orientações forem agregadas para os cuidados com a forma de como devemos cuidar e manusear os alimentos, maiores serão as garantias de um consumo seguro, preservando a saúde e promovendo o bem-estar da comunidade.

Palavras-chave: Segurança de alimentos; Extensão universitária; SEURS.

INTRODUÇÃO

O Plano Nacional de Educação (PNE), aprovado pela Lei nº 13.005/2014, e a Resolução CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018 (BRASIL, 2018), regulamentam que os cursos de graduação devem assegurar, no mínimo, 10% da carga horária total em ações extensionistas, vinculadas a disciplinas, programas ou projetos de extensão universitária.

O Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos apresenta um total de 4.312 horas, das quais 433 horas foram institucionalizadas como atividades de extensão. Para

atender a essa carga horária, foram criadas nove disciplinas específicas de extensão, denominadas Atividades de Extensão I a IX, cada uma com 34 horas, sendo ofertada uma por semestre, o que totaliza 306 horas. As demais 127 horas foram destinadas a atividades complementares de extensão. Todas as ações desenvolvidas, seja em disciplinas ou como atividades complementares, devem estar vinculadas a projetos ou programas de extensão universitária.

Em reconhecimento à importância da extensão, são realizados eventos que possibilitam a alunos e professores compartilhar os trabalhos desenvolvidos ao longo do semestre ou do ano. Entre eles destaca-se o SEURS (Seminário de Extensão Universitária da Região Sul), criado em 1982. Este é um evento anual e itinerante, promovido pelo FORPROEX Sul (Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras), que tem como objetivo a troca de experiências entre universidades públicas da região Sul e a comunidade, por meio de apresentações de trabalhos, palestras, minicursos, oficinas e atividades culturais. Além de favorecer o aprendizado, o SEURS promove a divulgação de metodologias, conhecimentos e expressões culturais regionais.

A Resolução-RDC ANVISA nº 216/2004, que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, define que: “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 a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.”

Todos os requisitos previstos nessa norma aplicam-se tanto ao ambiente empresarial quanto ao doméstico. Por isso, quanto mais pessoas tiverem acesso a esse conhecimento, mais seguras estarão contra doenças de origem alimentar que podem comprometer a saúde e a qualidade de vida.

Foi realizada uma oficina intitulada “Cuide de quem você ama: boas práticas de manipulação de alimentos no ambiente doméstico”, durante o 43º SEURS, realizado no Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Lages/SC, no dia 24 de julho de 2025.

OBJETIVOS

O objetivo desse trabalho foi apresentar os cuidados que devemos ter ao manipular, armazenar, verificar a qualidade da matéria prima, cuidados de higiene pessoal e na cozinha.

METODOLOGIA

O público da oficina foi composto por alunos, professores e funcionários das instituições participantes. Por meio de exposição oral, jogos, dinâmicas interativas e estímulo ao questionamento, foram apresentados os requisitos fundamentais para o preparo de alimentos seguros, ou seja, alimentos que não representem risco à saúde do consumidor. O conteúdo foi fundamentado em documentos oficiais da ANVISA, especialmente a RDC nº 216/2004, destacando estratégias de prevenção e redução de riscos desde a compra até o armazenamento e preparo dos alimentos.

A oficina está vinculada ao projeto de extensão do Programa de Extensão “Engenharia de Alimentos e Responsabilidade Social”, institucionalizado na PROEX/UEPG.

Entre as atividades realizadas, discutiu-se com os participantes o que são microrganismos como se desenvolvem e se multiplicam. Para ilustrar o tema, foram utilizadas placas de Petri contendo o crescimento de microrganismos coletados por swabs da pele, das mãos, do cabelo e de superfícies como a de celulares.

Em seguida, foi desenvolvida a dinâmica “Pode, Não Pode e Depende”, com o uso de imagens de adornos (anéis, colares, brincos, relógios), produtos de uso pessoal (perfume, protetor solar) e itens relacionados à higiene e vestuário (roupas limpas, banho, toucas, luvas, aventais, unhas cortadas). A atividade possibilitou a reflexão sobre boas práticas de higiene pessoal e os cuidados necessários durante a manipulação de alimentos.

Outro momento da oficina utilizou modelos de geladeira, freezer e armário confeccionados em papelão, além de alimentos de brinquedo (frutas, carnes bovina, de peixe e frango, e alimentos secos), para tratar dos temas: qualidade da matéria-prima, ordem de armazenamento (alimentos secos, refrigerados e congelados), organização da geladeira e do freezer, formas corretas de acondicionamento e procedimentos adequados para o descongelamento de alimentos.

Com a utilização de uma pia, fogão e tábuas de brinquedo, foram discutidos aspectos relacionados à contaminação cruzada, higienização de alimentos e equipamentos, uso do pano

de prato e adequação dos materiais utilizados em tábuas de corte (madeira, plástico, vidro e inox), destacando aqueles que não devem ser utilizados em cozinhas.

Por fim, foram realizadas exposições orais sobre manejo de resíduos, controle de pragas e potabilidade da água, considerados requisitos indispensáveis para garantir a segurança alimentar, em conformidade com a RDC nº 216/2004.

RESULTADOS

Nas Oficinas de Boas Práticas de Manipulação, aplicamos um questionário antes e depois da atividade, o que nos permite analisar o quanto os participantes sabem sobre os assuntos abordados e o quanto adquirem de conhecimento.

No entanto, nesta proposta de Oficina apresentada, o tempo disponível foi menor do que o usual. Dessa forma, o resultado obtido restringiu-se apenas ao questionário de avaliação do curso oferecido, não sendo possível realizar a comparação de conhecimento pré e pós-questionário.

No questionário de avaliação do curso, respondido por 19 participantes, observou-se que 100% afirmaram que participariam novamente da atividade. Além disso, 63,16% relataram que a oficina superou suas expectativas. A participação ativa dos ouvintes demonstrou que o interesse pelo tema era significativo.

Entre as sugestões apresentadas, destacaram-se:

- Realização de oficinas online, com o objetivo de ampliar os conhecimentos;
- Abordagem de conteúdos mais aprofundados sobre higienização de equipamentos e hortaliças em geral;
- Discussão sobre temperaturas adequadas de armazenamento.

Eventos que oportunizam a acadêmicos e professores a apresentação de trabalhos à comunidade não resultam apenas em benefícios diretos para o público-alvo, mas também geram impactos significativos para aqueles que os desenvolvem. Entre esses resultados, destacam-se:

- A prática de organização e administração de materiais de apoio necessários à aplicação das oficinas;

- A vivência e aplicação prática dos conhecimentos adquiridos em sala de aula, contribuindo para a futura inserção profissional;
- A divulgação e fortalecimento da identidade do Curso de Engenharia de Alimentos;
- A ampliação do vínculo entre a Universidade e a comunidade;
- O desenvolvimento e fortalecimento do senso de responsabilidade pessoal e social.

FOTOS

Figura 1 - Imagens da Oficina “Cuide de quem você ama: oficina boas práticas de manipulação de alimentos no ambiente doméstico” no 43º SEURS Lages/SC.



Fonte: os autores

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A oficina possibilitou aos participantes a compreensão e a reflexão acerca da importância dos cuidados no manuseio, armazenamento e preparo dos alimentos, ressaltando a relevância da higiene pessoal, da higienização dos equipamentos e da qualidade da matéria-prima. Destacaram-se os cuidados necessários em todas as etapas, desde a compra até o consumo dos alimentos.

Evidenciou-se, ainda, como atitudes simples, pautadas na RDC nº 216/2004 da ANVISA, podem prevenir riscos à saúde e assegurar a segurança alimentar. A atividade reforçou a

responsabilidade individual e coletiva na promoção da conscientização sobre práticas que contribuem para a preservação da saúde e o bem-estar da sociedade.

APOIO

As autoras, Vanessa Zimermann de Oliveira Illa Font e Eduarda Ferreira, agradecem à Fundação Araucária pela concessão das bolsas, por meio do convênio UEPG/PROEX, vinculadas ao Projeto "Segurança de Alimentos – 3ª Edição".

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução n. 07, de 08 de dezembro de 2018.** Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE_RES_CNECESN72018.pdf. Acesso em: 16 de ago. de 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em:https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Brasília, DF. Acesso em 18 de ago. de 2025.

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS. Disponível em: https://www2.uepg.br/prograd/wp-content/uploads/sites/19/2023/05/RESOL-CEPE-N.-2022.46.pdf. Acesso em: 16 de ago. de 2025.

43º SEMINÁRIO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA REGIÃO SUL – SEURS 2025 "EXTENSÃO E JUSTIÇA SOCIOAMBIENTAL NA TRANSFORMAÇÃO DOS TERRITÓRIOS". Organizado por Rafael Gue Martini. Disponível em: https://eventos.ifsc.edu.br/seurs2025/. Acesso em 27 de ago. de 2025.