



XVII Encontro de Extensão Universitária da Universidade Federal de Campina Grande.
Extensão Universitária, Arte e Cultura: desafios e caminhos possíveis para indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão. De 18 a 26 de março de 2025.
Campina Grande, Patos, Sousa, Pombal, Cuité, Sumé e Cajazeiras, PB – Brasil.

PROBEX: CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

e implementação de boas práticas na produção de alimentos como garantia de qualidade sanitária dos alimentos servidos.

Gabriela Eyshella Fernandes Portugal¹, Cristina Sandrielly Pereira De Souza², Heloísa Maria Ângelo Jerônimo⁴, Maria Luíza Dantas Fernandes, Vanessa Bordin Viera⁵

heloisa.maria@professor.ufcg.edu.br e vanessa.bordin@professor.ufcg.edu.br

Resumo: O referido projeto de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA), desenvolvido dentro do PROBEX, foram realizadas capacitações em segurança alimentar, higiene e manipulação adequada de alimentos, beneficiando manipuladores e alunos da UFCG. A ação possibilitou a troca de saberes, a adoção de práticas mais seguras e a conscientização sobre a importância da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Além de impactar diretamente as comunidades atendidas, o projeto fortaleceu a articulação entre ensino, pesquisa e extensão, enriquecendo a formação acadêmica dos estudantes e promovendo benefícios duradouros para a sociedade.

Palavras-chaves: *Manipulação de alimentos, Segurança de alimentos, Capacitação de pessoas, Boas Práticas de Manipulação.*

1. Introdução

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) são essenciais para garantir a segurança alimentar, abrangendo desde a produção até o consumo dos alimentos. A adoção dessas práticas tem como objetivo minimizar os riscos de contaminação e assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos (SEBRAE, 2022). Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), a maioria dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) está relacionada a falhas no processo de manipulação, armazenamento inadequado e falta de higienização de equipamentos e utensílios (EMBRAPA, 2006).

Para garantir a segurança dos alimentos, a capacitação de manipuladores é fundamental. A legislação brasileira, por meio da Portaria nº

78/2009, estabelece diretrizes para a formação desses profissionais, exigindo cursos de capacitação e a emissão de certificados que comprovem a qualificação dos manipuladores perante órgãos sanitários locais (BRASIL, 2022). Ademais, a aplicação de checklists em ambientes de produção alimentar é um recurso valioso para assegurar o cumprimento das normativas sanitárias, como a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, que orienta sobre as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação (ANVISA, 2004).

Outra ferramenta essencial dentro das BPMA é o Manual de Boas Práticas (MBP), que documenta os procedimentos operacionais do estabelecimento e serve como referência para os manipuladores. Complementar ao MBP, os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) detalham instruções específicas sobre cada etapa do processo produtivo, padronizando as atividades para garantir a execução correta e

^{1,2, e 3} Estudantes de Nutrição, UFCG, Campus Cuité, PB. Brasil.

⁴ Orientadora, professora, UFCG, Campus Cuité, PB. Brasil.

⁵ Coordenadora, professora, UFCG, Campus Cuité, PB. Brasil.



segura (SEBRAE, 2018). Além disso, a utilização de fichas técnicas dentro das unidades de alimentação contribui para a consistência das preparações culinárias, permitindo controle sobre custos e padronização das características organolépticas dos produtos finais (ROSA; MENIK; SILVA, 2019).

Portanto, a implementação das BPMA é essencial para garantir a segurança alimentar e a satisfação do consumidor. O investimento na capacitação de manipuladores, na adoção de manuais e procedimentos padronizados e na verificação contínua das condições sanitárias são estratégias fundamentais para o setor de alimentação.

2. Metodologia

O curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos foi desenvolvido com o objetivo de oferecer aos participantes um entendimento aprofundado sobre as práticas essenciais para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. Para alcançar esse objetivo, foram utilizadas metodologias interativas, que incluíram apresentações em slides, vídeos educativos e diversas dinâmicas práticas, portanto, essas metodologias permitiram aos participantes vivenciar situações cotidianas em que poderiam aplicar os conceitos aprendidos, facilitando o aprendizado de maneira mais envolvente e eficaz (Figura 1).



Figura 1 - Apresentação oral dos conteúdos ministrados no curso

Entre as dinâmicas realizadas, uma das mais destacadas foi a "Doutora Limpezinha" (Figura 3), que abordou de forma lúdica e prática a importância do uso correto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Essa dinâmica foi essencial para conscientizar os participantes sobre a necessidade de garantir a segurança do ambiente de trabalho, evidenciando que a utilização de EPIs adequados é fundamental para evitar contaminações e acidentes. Outra dinâmica importante foi a de lavagem das mãos (Figura 2), que ensinou a técnica correta de higienização, durante essa atividade, os participantes puderam aprender quando e como realizar a lavagem das mãos, compreendendo que essa prática simples, mas essencial, é uma das maneiras mais eficazes de prevenir a contaminação alimentar. A dinâmica não se limitou a mostrar o passo a passo da higienização, mas também enfatizou a importância de saber o momento exato de lavar as mãos, como antes de manipular alimentos ou após tocar em superfícies contaminadas.



Figura 2 - Dinâmica da “Doutora Limpezinha”



Figura 3 - Dinâmica da lavagem das mãos

A dinâmica de contaminação cruzada (Figura 4) foi uma das mais impactantes, pois abordou de maneira clara e objetiva os riscos associados a comportamentos comuns na cozinha, como o manuseio inadequado de alimentos crus e cozidos. Os participantes foram sensibilizados para a importância de separar utensílios e alimentos de diferentes tipos, como carnes e vegetais, para evitar a transferência de microrganismos prejudiciais. Além disso, foi enfatizado como práticas simples, como lavar corretamente as

superfícies e utensílios, podem reduzir significativamente o risco de contaminação cruzada. Ainda no contexto das dinâmicas práticas, o "Jogo do Milhão" (Figura 5) foi utilizado como uma forma divertida e interativa de revisar os conteúdos aprendidos ao longo do curso, por meio de perguntas e respostas, os participantes puderam testar seus conhecimentos, enquanto se divertiam e relembavam os pontos mais importantes abordados nas aulas. Essa atividade permitiu reforçar os conceitos de forma descontraída, garantindo que os participantes se lembrassem das informações essenciais para aplicar no seu dia a dia de trabalho



Figura 4 - Dinâmica da contaminação cruzada





XVII Encontro de Extensão Universitária da Universidade Federal de Campina Grande.
Extensão Universitária, Arte e Cultura: desafios e caminhos possíveis para indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão. De 18 a 26 de março de 2025.
Campina Grande, Patos, Sousa, Pombal, Cuité, Sumé e Cajazeiras, PB – Brasil.

Figura 6 - Dinâmica “Jogo do Milhão”

3. Resultados e Discussões

O projeto teve início com o curso de capacitação em boas práticas com alunos do curso de Nutrição da UFCG/CES (figura 1), obtendo-se uma presença de 20 alunos durante o decorrer do curso.



Figura 1 - Capacitação com os alunos do curso de Nutrição UFCG/CES

O total de alunos capacitados na Universidade Federal de Campina Grande, campus Cuité-PB foram 20 estudantes.

Posteriormente, o curso foi realizado com a participação de pessoas das comunidades de Picuí, com o Doces Quixaba (Figura 2), Nova Floresta, com a equipe do Cheiro Verde (Figura 3) e a comunidade do sítio Bujari (Figura 5), além da realização de uma oficina de pães, que foi ministrado em conjunto com a professora Vanessa Bordin com a comunidade do Sítio Bujari (Figura 4). Essa troca de saberes foi extremamente valiosa, pois permitiu que as práticas corretas de

manipulação de alimentos fossem disseminadas de maneira mais eficaz, impactando diretamente a segurança alimentar e a saúde das populações envolvidas.



Figura 2 - Capacitação com o Doces Quixaba



Figura 3 - Capacitação com a equipe Cheiro Verde





Figura 4 - Oficina de pães com a comunidade do Sítio Bujari



Figura 5 - Finalização da capacitação com a comunidade do Sítio Bujari

Ao final do curso, o impacto foi notável nas comunidades de Picuí, Quixaba, Nova Floresta, Bujari e entre os alunos da UFCG, que agora têm a responsabilidade de multiplicar os conhecimentos adquiridos. O treinamento ajudou a melhorar a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos, criando um ciclo de disseminação de boas práticas que favoreceu o bem-estar das populações atendidas. Os resultados obtidos com a execução do PROBEX demonstram a relevância da capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) para a promoção da segurança alimentar e o fortalecimento das comunidades atendidas. A troca de conhecimentos entre os participantes, aliada às metodologias interativas adotadas, proporcionou um aprendizado prático e aplicável à realidade dos manipuladores de alimentos.

Os impactos positivos observados evidenciam a necessidade de continuidade e ampliação do projeto, garantindo que mais pessoas tenham acesso a esse conhecimento essencial para a saúde pública. Dessa forma, o PROBEX cumpriu seu papel não apenas como um programa de extensão universitária, mas também como um agente transformador dentro das comunidades, promovendo mudanças

significativas e sustentáveis na manipulação de alimentos. Também, foram feitas orientações para a construção de Fichas Técnicas da oficina realizada, assim como, sobre a implementação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, nas empresas contempladas.

4. Conclusão

O projeto "Capacitação e Implementação das Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação" teve como objetivo capacitar estudantes e manipuladores de alimentos, disseminando informações essenciais sobre boas práticas dentro dos serviços de alimentação. Além disso, o projeto auxiliou na adaptação desses serviços às normas vigentes, por meio da criação de Manuais de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padrão e fichas técnicas. Dessa forma, todas as atividades realizadas contribuíram para a prevenção de doenças relacionadas ao consumo de alimentos contaminados, fortalecendo também a conexão entre os serviços de alimentação, os manipuladores e a comunidade acadêmica.

5. Referências

1. 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. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa>.
2. Brasil. Segurança Alimentar e Qualidade dos Produtos. Brasília, 2022.
3. BRASIL. Portaria nº 78, de 2009. Dispõe sobre normas voltadas a cursos de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <https://www.gov.br>.
4. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). Boas



XVII Encontro de Extensão Universitária da Universidade Federal de Campina Grande.
Extensão Universitária, Arte e Cultura: desafios e caminhos possíveis para indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão. De 18 a 26 de março de 2025.
Campina Grande, Patos, Sousa, Pombal, Cuité, Sumé e Cajazeiras, PB – Brasil.

Práticas de Manipulação de Alimentos.
Brasília, 2006.

ROSA, J.; MENIK, T.; SILVA, L. Controle de Qualidade na Produção de Alimentos. São Paulo: Editora Alimentos Seguros, 2019.

5. SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. Brasília, 2018.

Agradecimentos

A equipe do projeto agradece à Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) pelo apoio e pela concessão das bolsas, que possibilitaram a realização desta ação de extensão, promovendo a capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) e contribuindo para a segurança alimentar nas comunidades atendidas.

Agradecemos, também, às comunidades de Picuí (Quixaba), Nova Floresta (Cheiro Verde) e do sítio Bujari, que nos receberam de forma acolhedora e participaram ativamente do processo de aprendizagem. O interesse e a dedicação de cada manipulador de alimentos foram fundamentais para o sucesso do projeto, permitindo a troca de conhecimentos e a implementação de práticas mais seguras e sustentáveis na manipulação de alimentos.

Nosso reconhecimento se estende a todos os envolvidos no planejamento e execução desta ação, incluindo os alunos da UFCG, que contribuíram para a disseminação das boas práticas e fortaleceram a articulação entre ensino, pesquisa e extensão. O comprometimento e a colaboração de cada participante foram essenciais para que o projeto alcançasse seus objetivos, promovendo impactos positivos tanto na formação acadêmica dos estudantes quanto na qualidade da alimentação das comunidades atendidas.