

# CAPACITAÇÃO E AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE MANIPULADORES SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE DOM PEDRITO – RS

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

SECCON; Elen Zamberlan<sup>1</sup>, RITTA; Laura Costa<sup>2</sup>, BELLINASO; Leonardo Correa<sup>3</sup>, LIMA; Ryan Silva de<sup>4</sup>, SILVA; Jhádi Maidana<sup>5</sup>, SILVEIRA; Rogéria Lemos<sup>6</sup>

## RESUMO

**Introdução:** A alimentação escolar é responsável por suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e contribuir para o seu desenvolvimento biopsicossocial, devendo ser segura do ponto de vista sanitário. No entanto, não é raro que sejam encontradas inconformidades no controle higiênico-sanitário na elaboração dessas refeições, expondo os alunos ao risco de adquirirem doenças transmitidas por alimentos. **Objetivo:** O presente trabalho teve o objetivo de avaliar o impacto de um curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos sobre o conhecimento de manipuladores de uma escola estadual. **Metodologia:** Trata-se de pesquisa transversal e quantitativa, realizada com 5 manipuladores de alimentos responsáveis pela preparação da alimentação em uma escola estadual no município de Dom Pedrito – RS, os quais participaram de um curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Foi aplicado um questionário para caracterização dos manipuladores. Após, eles responderam a outro questionário com questões de múltipla escolha sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, o qual foi aplicado antes da capacitação (avaliação diagnóstica) e também após a sua conclusão (avaliação final). **Resultados e discussão:** A maioria dos manipuladores era do gênero feminino (80%), com ensino médio completo (80%) e nunca havia participado de cursos de capacitação (60%). A média geral de respostas corretas no questionário sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos foi de 75,38% antes da realização da capacitação e elevou-se para 87,69% após a sua conclusão. As questões relativas aos temas doenças transmitidas por alimentos, contaminação dos alimentos e controle de temperatura apresentaram um aumento no número de questões assinaladas corretamente, comparando-se as duas avaliações. O item controle de temperatura obteve inicialmente, o menor percentual de acertos (50%), o qual elevou-se para 80% após a capacitação. A maior parte dos manipuladores não soube identificar a faixa de temperatura que favorece o crescimento de microorganismos, contribuindo com o desempenho insatisfatório na avaliação diagnóstica. Os temas higiene pessoal e higiene ambiental apresentaram o mesmo percentual de acertos nas duas avaliações, com resultados de 100% e 67%, respectivamente. Em relação à higiene ambiental, a questão relativa à forma de preparação da solução clorada foi a que obteve menor percentual de acertos. **Conclusão:** O curso de capacitação repercutiu de forma positiva no nível de conhecimento dos manipuladores, demonstrando que a produção de refeições com uma boa qualidade sanitária depende do treinamento constante desses profissionais, garantindo a segurança alimentar dos alunos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Segurança Alimentar, Manipulação de alimentos, Programa Nacional de Alimentação Escolar, Treinamento

<sup>1</sup> Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP, elenseccon@gmail.com

<sup>2</sup> Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP, lauraritta197516@sou.urcamp.edu.br

<sup>3</sup> Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP, leonardobellinaso185025@sou.urcamp.edu.br

<sup>4</sup> Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP, ryanlima195146@sou.urcamp.edu.br

<sup>5</sup> Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP, jhadisilva194170@sou.urcamp.edu.br

<sup>6</sup> Centro Universitário da Região da Campanha – URCAMP, rogeriasilveira@yahoo.com