



APLICABILIDADE DA HIGIENE PESSOAL DOS ALUNOS DURANTE AS AULAS PRATICAS DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

VI Congresso Online Internacional de Educação, 1ª edição, de 02/03/2026 a 04/03/2026
ISBN dos Anais: 978-65-5465-173-8

SANTOS; Marcia Cirino dos¹

RESUMO

O Técnico em Nutrição e Dietética é o profissional que acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança no trabalho, em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) e implanta sistemas de qualidade. No curso Técnico em Nutrição e Dietética tem-se como objetivo formar profissionais capazes de atuar como agentes educativos na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana. O trabalho na área torna-se cada vez mais complexo, devido ao progresso das ciências que embasam a prática profissional fazendo com que o negócio de alimentos seja orientado por preceitos científicos, técnicos, tecnológicos e legais, que geram procedimentos precisos e sofisticados. E a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio da Resolução Considerando a necessidade de estabelecer requisitos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas, de forma a prevenir doenças transmitidas por alimentos, e que o objetivo principal das UAN é o de fornecer uma alimentação equilibrada do ponto de vista nutritivo e segura do ponto de vista higiênico-sanitário, contribuindo dessa forma com um dos mais importantes benefícios aos clientes. A higiene pessoal é um dos fatores indispensáveis nas Unidades de Alimentação na hora da manipulação dos alimentos, visto que a garantia da Segurança Alimentar é que pode também garantir a saúde do consumidor. E os alunos devem exercer as boas práticas de higiene, para a formação de bons profissionais, capacitados e qualificados. Levantar e avaliar o conhecimento técnico lecionado aos alunos e a sua aplicabilidade nas aulas práticas no laboratório de Nutrição, da Etec “Dona Escolástica Rosa”. Pesquisa de campo descritiva, através da elaboração de um *check-list*, com a legislação vigente, para a verificação dos hábitos de higiene com os alunos do segundo e terceiro módulos. Iniciando por uma pesquisa bibliográfica e de internet.

Posteriormente elaboração de um *check-list* de verificação dos hábitos higiênicos, baseado na legislação vigente. participaram da pesquisa 50 alunos do período noturno, do Curso Técnico de Nutrição e Dietética (modular), sendo que cerca de 60% (n=30), consideram que os alunos nas aulas práticas realizavam/aplicavam a contento o conteúdo aprendido nas salas de aulas sobre a utilização correta da higiene pessoal dentro do Laboratório de nutrição. E também

¹ Etec Dona Escolástica Rosa, marciacirino50@gmail.com

com a preocupação da paramentação correta, e em relação a higienização do local e de seus equipamentos/utensílios. pode-se perceber que a maioria dos alunos conseguem utilizar na sua prática os ensinamentos apresentados na teoria e com isso terem consciência da importância da correta aplicabilidade da higiene pessoal na manipulação dos alimentos, para que este não ofereça um risco de contaminação alimentar. Assegurando também um bom controle higiênico-sanitário dos alimentos manipulados por eles, nas aulas práticas.

PALAVRAS-CHAVE: Higiene, Controle Higiênico-Sanitário, Contaminação, Unidade de Alimentação e Nutrição