



INTERVENÇÃO NUTRICIONAL PARA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM CASA DE APOIO PARCEIRA DO INSTITUTO DA CRIANÇA-HCFMUSP

QualiJuntos, 1ª edição, de 30/09/2025 a 01/10/2025
ISBN dos Anais: 978-65-5465-161-5

CAVALETO; Yasmin Moraes ¹, SOUZA; Ana Elisa Gabriel², FAIMAN; Carolina Zetek ³, MENDONÇA; Caroline Nogueira de ⁴, ZANARDI; Lais Chodin⁵, VENDITTI; Beatriz Polisel Mazzoni ⁶

RESUMO

Introdução: Casas de apoio que acolhem crianças em tratamento de saúde desempenham papel essencial na garantia da segurança alimentar e nutricional de pacientes e familiares. Entretanto, a ausência de práticas estruturadas de higiene, manipulação e aproveitamento de alimentos doados pode comprometer a qualidade das refeições, gerar desperdício e aumentar o risco de contaminação. **Objetivo:** Aplicar um projeto de intervenção nutricional voltado à implementação de boas práticas de manipulação de alimentos em uma casa de apoio, promovendo segurança alimentar, redução de riscos de contaminação e sustentabilidade no uso das doações recebidas. **Método:** O projeto foi desenvolvido em duas etapas. Inicialmente, residentes de nutrição, supervisionados por preceptor, realizaram visita in loco à casa de apoio para levantamento das práticas existentes relacionadas à alimentação. Com base nesse diagnóstico, foram elaborados materiais educativos. Na segunda etapa, realizou-se treinamento prático e participativo junto a funcionários, mantenedores, pacientes e familiares, aplicando os conteúdos desenvolvidos e orientando sobre rotinas de segurança alimentar. **Resultados:** Durante a visita diagnóstica, foram identificadas fragilidades no armazenamento, manipulação e higiene dos alimentos, além de desperdício de legumes recebidos de doação quinzenalmente. A partir dessas observações, os materiais educativos foram detalhados e adaptados à realidade da instituição, incluindo livro de receitas e cartilhas sobre boas práticas, riscos de contaminação e aproveitamento de alimentos. Realizou-se treinamento prático abrangente, contemplando higiene das mãos, higiene pessoal, limpeza e desinfecção de equipamentos, controle do tempo x temperatura dos alimentos, uso adequado de equipamentos de proteção individual (EPI), armazenamento correto e organização de prateleiras, controle de validade dos alimentos antes e após manipulação, e higiene de frutas, legumes e verduras (FLV). Também foi treinado o uso do termômetro para monitoramento de equipamentos e implementado sistema de identificação dos alimentos. Essas ações reduziram riscos de contaminação, melhoraram a segurança alimentar e promoveram maior controle na produção e conservação das refeições. A avaliação de impactos mais amplos ainda está em andamento. **Discussão:** A experiência

¹ ICr-HCFMUSP, yasmin.cavaleto@hc.fm.usp.br

² ICr-HCFMUSP, ana.gabriel@hc.fm.usp.br

³ ICr-HCFMUSP, c.faiman@hc.fm.usp.br

⁴ ICr-HCFMUSP, caroline.mendonca@hc.fm.usp.br

⁵ ICr-HCFMUSP, lais.chodin@hc.fm.usp.br

⁶ ICr-HCFMUSP, beatriz.mazzoni@hc.fm.usp.br

demonstrou que intervenções educativas e participativas fortalecem os pilares ESG, especialmente nas dimensões social e ambiental, ao promover sustentabilidade, reduzir desperdícios e garantir refeições mais seguras e nutritivas. Além disso, evidencia o papel do nutricionista como agente de transformação social, ampliando o impacto do cuidado nutricional além do ambiente hospitalar. **Conclusão:** A aplicação do projeto contribuiu para a adoção de boas práticas na manipulação de alimentos, fortalecendo a segurança alimentar e promovendo maior controle na produção e conservação das refeições. Trata-se de uma ação com potencial de replicabilidade em outras casas de apoio. **Agências Financiadoras e aprovação do Comitê de Ética:** Não se aplica

PALAVRAS-CHAVE: Boas Práticas de Manipulação, Segurança Alimentar, Educação Alimentar e Nutricional, Desenvolvimento Sustentável

¹ ICr-HCFMUSP, yasmin.cavaletto@hc.fm.usp.br

² ICr-HCFMUSP, ana.gabriel@hc.fm.usp.br

³ ICr-HCFMUSP, c.faiman@hc.fm.usp.br

⁴ ICr-HCFMUSP, caroline.mendonca@hc.fm.usp.br

⁵ ICr-HCFMUSP, lais.chodin@hc.fm.usp.br

⁶ ICr-HCFMUSP, beatriz.mazzoni@hc.fm.usp.br