

Eixo temático: Nutrição e Saúde Coletiva

RELATO DE EXPERIÊNCIA: EDUCAÇÃO EM SAÚDE E BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM UMA UAN ESCOLAR

Nadja Carvalho Campos da Silva¹; Yuri Machado Torres¹; Paola Tainá Cova de Oliveira¹; Gabriela Alves Lima¹; Cássia Wanderley Pires Carvalho¹; Ellen Fernandes Gusmão²

Introdução: As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são uma das principais causas que contribuem para os índices de morbidade nos países da América Latina. Por isso, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) objetiva atender as necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo, ofertando refeições que sejam, além de nutritivas, livres de contaminantes alimentares. Para isso, os manipuladores de alimentos devem conhecer e seguir as normas e procedimentos de Boas Práticas de Manipulação (BPM), como os regulamentados pela resolução RDC nº 216 de 2004 (ANVISA). Este é um documento que estabelece requisitos que precisam ser seguidos para os alimentos serem produzidos e ofertados de forma segura para o consumo alimentar humano. Assim, foi feita uma pesquisa para analisar os manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação (UAN) escolar em relação as aplicações das BPM. **Relato de Experiência:** As atividades ocorreram em uma UAN escolar localizada no interior da Bahia, foram realizadas duas visitas técnicas. A experiência consistiu em observações e perguntas, que levaram a identificação e documentação de falhas e, posteriormente, a criação de roda de conversa e cartilhas, com recomendações para fortalecer o conhecimento e aprimorar as práticas de manipulação de alimentos. Na primeira visita foi observada a estrutura da UAN e foram feitas perguntas sobre as condutas seguidas durante todo o processo de manipulação do alimento como: recebimento, armazenamento, higienização, preparação e distribuição de refeições, o que permitiu identificar as adequações e inadequações nos processos existentes. Na segunda visita foram entregues materiais educativos, as cartilhas, que apresentavam as práticas de higiene adequadas durante a manipulação dos alimentos, o

¹ Graduanda em Nutrição do UNIRIOS. nadjacarvalho@outlook.com

² Especialista em Docência e Saúde Coletiva (PRONAPOS ESTRATEGO), Docente do curso Nutrição do UNIRIOS. ellen.gusmao@unirios.edu.br

perigo das DTAs e dicas de pré-preparo e preparo para tornar o alimento mais nutritivo e reduzir desperdícios. Também foi feita uma roda de conversa para apresentar as falhas observadas nas condutas e as adequações idealizadas com discussões interativas, o que permitiu a participação da comunidade que sanou suas dúvidas. **Considerações Finais:** As refeições ofertadas aos alunos nas escolas devem ser saudáveis e seguras. Por isso, as ações corretivas são de extrema importância quando se observam falhas durante o processo de manipulação dos alimentos, pois garantem o cumprimento das normas de Boas Práticas de Manipulação. O presente estudo visitou a UAN escolar, identificou pontos onde melhorar e ajudou. No fim, foi aprimorado o desempenho e atenção dos manipuladores, fortalecida a segurança alimentar e promovida a saúde pública.

Palavras-chave

Segurança alimentar. Manipuladores. UAN escolar. Saúde pública.

Referências

ALMEIDA, Kênia Machado de et al. Condições físico-funcionais e higiênico-sanitárias das unidades de alimentação e nutrição de escolas da Região Centro-Oeste, Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 27, n. 3, p. 343–356, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1415-52732014000300008>. Acesso em: 11 set. 2025.

AKUTSU, Rita de Cássia et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 5, p. 669–680, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/rS99Rx5FdZKGhbLBkX5FdvK/>. Acesso em: 11 set. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 11 set. 2025.

GOMES et al. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 25, n. 4, p. 473–485, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732012000400008>. Acesso em: 11 set. 2025.