

**PROMOÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E EDUCAÇÃO
NUTRICIONAL EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

**PROMOTION OF GOOD FOOD HANDLING PRACTICES AND
NUTRITIONAL EDUCATION IN A FOOD AND NUTRITION UNIT**

**Giovana Castilho Batista¹, Gustavo Rodrigues Coutinho², Camila Correia
Pelegrini³, Maria Eduarda Figueiredo Silva⁴, Ana Livia Silva⁵, Alice Ferreira
Ribeiro⁶, Carla Maria de Andrade⁷**

¹ Grupo Unis, Varginha, MG, giovana.batista@alunos.unis.edu.br

² Grupo Unis, Varginha, MG, gustavo.coutinho@alunos.unis.edu.br

³ Grupo Unis, Três Pontas, MG, camila.pelegrini1@alunos.unis.edu.br

⁴ Grupo Unis, Três Pontas, MG, maria.silva84@alunos.unis.edu.br

⁵ Grupo Unis, Elói Mendes, MG, ana.silva58@alunos.unis.edu.br

⁶ Grupo Unis, Monsenhor Paulo, MG, alice.ribeiro1@alunos.unis.edu.br

⁷ Grupo Unis, Varginha, MG, carla.andrade@unis.edu.br

RESUMO

A segurança alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) depende da correta aplicação de boas práticas de higiene e manipulação de alimentos. Este estudo teve como objetivo avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores de um restaurante em Três Pontas, Minas Gerais, e promover ações educativas voltadas à conscientização sobre higiene pessoal e alimentar. Para tanto, foram aplicados materiais de divulgação científica, um questionário estruturado e treinamentos presenciais. Observou-se baixa adesão às atividades, influenciada por fatores comportamentais e relacionais: uma participante não compreendeu as alternativas do questionário devido à escolaridade, outra demonstrou resistência por conflitos internos e a cozinheira apresentou indisposição devido a desentendimentos prévios. Estruturalmente, o restaurante é compacto, com estoque reduzido, cozinha mediana, pequena sala para a nutricionista, área restrita para materiais de limpeza e salão maior para refeições, condições que impactam a logística e a implementação das boas práticas. Apesar da adesão limitada, o estudo evidenciou lacunas de conhecimento sobre higiene e a necessidade de estratégias educativas contínuas, adaptadas ao perfil da equipe e às condições físicas do local. Conclui-se que, além do conhecimento técnico, fatores comportamentais, relacionais e estruturais influenciam diretamente a efetividade das intervenções em UAN, sendo imprescindível considerar esses aspectos para garantir a segurança alimentar e a qualidade das refeições.

Palavras-chave: Higiene alimentar, Unidades de Alimentação e Nutrição, Boas Práticas de Manipulação, Segurança alimentar.

1 INTRODUÇÃO

A prática de servir alimentos ao público remonta à antiguidade, desde os Thermopolia da Roma antiga, que ofereciam refeições quentes, até as estalagens medievais. Esta atividade evoluiu significativamente, passando pelos primeiros restaurantes modernos na Paris do século XVIII e diversificando-se até os complexos sistemas contemporâneos, como as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). (OLIVEIRA, L. F., 2017). O serviço de refeições coletivas é fundamental não apenas como atividade social e econômica, mas também como um instrumento crucial na garantia da segurança alimentar. Estabelecimentos como os restaurantes populares, por exemplo, desempenham um papel vital no combate à fome, oferecendo refeições nutritivas a populações em vulnerabilidade. (SILVA, J. F.; OLIVEIRA, M. E.; FERREIRA, 2020.)

Contudo, a qualidade e a segurança dessas refeições dependem diretamente da rigorosa aplicação dos processos de higiene. A correta manipulação de alimentos é essencial para garantir a segurança alimentar e prevenir Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Falhas no manejo, como a higienização inadequada de utensílios, armazenamento impróprio ou contaminação cruzada, podem levar a surtos graves, como Salmonelose ou infecções por *Escherichia coli*. Frequentemente, observa-se que essas falhas decorrem da falta de informação ou conscientização dos funcionários, o que reforça a necessidade de educação contínua. (Brasil, 2004).

Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo geral promover a conscientização e capacitação dos manipuladores de alimentos quanto à importância das boas práticas de manipulação e da educação nutricional em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Restaurantes e seu papel

Os restaurantes desempenham um papel fundamental na dinâmica social e econômica contemporânea, sendo espaços que não apenas fornecem alimentação, mas

também promovem experiências culturais e de convivência. Além de atender à crescente demanda por refeições fora de casa, esses estabelecimentos são responsáveis por difundir hábitos alimentares e influenciar o comportamento do consumidor (Silva *et al.*, 2020).

A urbanização e o ritmo acelerado da vida moderna contribuíram para o aumento da procura por refeições prontas, tornando os restaurantes um elo essencial na cadeia alimentar (Souza e Pereira, 2019). Dessa forma, eles assumem também uma função social e nutricional, pois o modo como as refeições são preparadas, apresentadas e consumidas pode impactar diretamente a saúde da população. Assim, compreender o papel dos restaurantes é essencial para o desenvolvimento de estratégias que unam conveniência, qualidade e segurança alimentar.

2.2 Importância da higiene na alimentação

A higiene na alimentação é um dos pilares da segurança alimentar, sendo indispensável para prevenir doenças de origem alimentar e garantir a saúde dos consumidores. Nos restaurantes, práticas adequadas de higiene, como a manipulação correta dos alimentos, o controle da temperatura e a limpeza de utensílios e superfícies, são determinantes para evitar contaminações cruzadas e o crescimento de micro-organismos patogênicos. (Brasil, 2002).

A adoção de boas práticas de fabricação (BPF) e de procedimentos operacionais padronizados (POP) é uma exigência legal e um requisito para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos (Brasil, 2004). Além disso, a capacitação contínua dos manipuladores é essencial, pois o fator humano ainda é o principal responsável por falhas na higiene dos estabelecimentos alimentícios (Martins *et al.*, 2018).

Portanto, a higiene na alimentação não se limita a uma exigência normativa, mas representa uma responsabilidade ética e social dos estabelecimentos, visto que impacta diretamente na saúde pública e na confiança do consumidor. (Brasil, 2002).

3 MATERIAL E MÉTODOS

3.1 Onde foi realizado a pesquisa

A pesquisa foi realizada em um restaurante localizado no município de Três Pontas, Minas Gerais, que atua no preparo e fornecimento de refeições para consumo local. O estabelecimento foi selecionado de forma intencional, considerando a relevância de avaliar o nível de conhecimento dos colaboradores sobre boas práticas de higiene no ambiente de trabalho. O local possui estrutura típica de uma Unidade de Alimentação e

Nutrição (UAN), incluindo áreas destinadas ao armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.

3.2 Material de divulgação científica

Como parte das ações de intervenção educativa, foram elaborados materiais de divulgação científica em formato impresso, contendo informações simples e objetivas sobre boas práticas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos. Esses materiais incluíram cartazes e folhetos afixados em locais estratégicos do restaurante, como áreas de preparo, lavagem e distribuição, com o objetivo de reforçar visualmente os cuidados necessários no dia a dia dos manipuladores.

Os conteúdos abordaram temas como lavagem correta das mãos, uso de touca e avental, conservação de alimentos e prevenção de contaminações cruzadas, sendo redigidos em linguagem acessível e com apoio de imagens ilustrativas.

3.3 Questionário

Foi aplicado um questionário estruturado com o objetivo de avaliar o nível de conhecimento dos colaboradores sobre higiene pessoal e manipulação de alimentos. O instrumento foi elaborado pelos pesquisadores e aplicado de forma individual e anônima, contemplando perguntas de múltipla escolha relacionadas a práticas higiênico-sanitárias.

O questionário encontra-se disponível para consulta no link: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpOLSc3PbV_KZxpGrQVhn-L8Og_U_YkbskeKKEWq6Y9YwOPVgpYw/viewform

3.4 Treinamentos

Após a análise inicial dos questionários, foram realizados treinamentos educativos voltados aos manipuladores de alimentos. As atividades ocorreram de forma presencial, em pequenos grupos, e tiveram caráter orientativo e prático, abordando temas como higiene das mãos, cuidados com uniformes, manipulação segura dos alimentos e limpeza de superfícies.

Os encontros tiveram duração média de 30 minutos e buscaram promover a conscientização e mudança de comportamento, reforçando a importância das boas práticas para a segurança alimentar e a saúde dos consumidores.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Respostas de questionário

Observou-se que uma participante não conseguiu compreender as alternativas propostas, respondendo de forma própria, sem relação direta com os itens do instrumento. Outra participante respondeu de maneira parcial, direcionando suas respostas a questões pessoais e conflitos internos, o que comprometeu a completude do formulário. A cozinheira, por sua vez, apresentou indisposição e não se envolveu na atividade, devido a desentendimentos prévios com membros da equipe.

Apesar da participação reduzida, as respostas obtidas evidenciaram lacunas de conhecimento sobre higiene pessoal e manipulação segura de alimentos, o que converge com os achados de Boaventura *et al.* (2018) que mostraram pouca diferença entre pré e pós-treinamento em certos tópicos, evidenciando que conhecimento técnico isolado pode não bastar para alterar comportamentos. Este cenário reforça que além dos aspectos técnicos, é necessário contemplar os fatores comportamentais, relacionais e de compreensão do público-alvo, por exemplo, educação formal, cultura da unidade, linguagem utilizada no instrumento, para que os treinamentos sejam realmente eficazes.

4.2 Aceitação dos treinamentos

Durante a etapa dos treinamentos, observou-se baixa aceitação por parte da equipe. A cozinheira e duas ajudantes recusaram-se a participar efetivamente das atividades educativas. Houve resistência e indiferença em relação ao conteúdo proposto, atribuídas em parte a conflitos pessoais entre a cozinheira e a nutricionista responsável, o que dificultou o envolvimento do grupo. Essa situação evidencia que fatores relacionais e comportamentais podem comprometer ações de capacitação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Esse achado reflete o relato de Ferreira *et al.* (2022) na Bahia, que observaram resistência inicial à intervenção em uma UAN, exigindo estratégias de sensibilização e diálogo antes da aceitação plena da equipe. Também, o trabalho de Scrideli & Ueta (2020) sobre clima organizacional em UAN ressalta que o ambiente de trabalho e as relações interpessoais têm influência direta na motivação e adesão dos manipuladores. Portanto, a resistência nesta unidade pode ser entendida não apenas como falta de interesse, mas como reflexo de tensões pré-existentes, ausência de envolvimento dos colaboradores no planejamento e possivelmente falta de valorização percebida do papel dos manipuladores.

4.3 Satisfação de questionário

O questionário, embora respondido por um número reduzido de participantes, permitiu identificar lacunas de conhecimento sobre higiene pessoal e de alimentos. A pouca adesão e o desinteresse observados refletem a necessidade de estratégias educativas contínuas e mais envolventes, que despertem o senso de responsabilidade e valorizem o papel dos manipuladores na segurança alimentar.

O estudo de Takahashi *et al.* (2013) demonstrou que treinamentos com métodos técnicos (ensaios ATP-bioluminescência) melhoraram condutas de manipuladores, o que sugere que além do conteúdo, a forma de entrega e a mensuração da prática são importantes para gerar envolvimento. Já o estudo de Santos & Pires (2019) mostra que intervenção em alimentação escolar com metodologia adaptada às necessidades dos manipuladores tende a gerar maior adesão. Assim, para elevar a satisfação e adesão da equipe, recomenda-se adotar treinamentos contextualizados, com linguagem acessível, pedaços práticos, momentos de retornos e valorização do manipulador como agente central.

4.4 Contexto local

O estudo foi desenvolvido em um período de instabilidade social e conflitos interpessoais no ambiente de trabalho, o que pode ter influenciado a falta de engajamento observada durante a pesquisa. A presença de tensões internas e o cenário socioeconômico local possivelmente contribuíram para a resistência às ações educativas, conforme apontam Pereira e Souza (2020), que destacam a influência do contexto humano e emocional na adesão às boas práticas de manipulação.

Essa constatação encontra respaldo em Scrideli & Ueta (2020), que destacam que o clima organizacional, incluindo a comunicação interna, respeito hierárquico, sensação de segurança psicológica e reconhecimento, é fator determinante para que manipuladores participem efetivamente de treinamentos. Além disso, o estudo em Vitória-ES por Silva *et al.* (2016) indica que déficits estruturais ou ambientais podem gerar sensação de desvalorização e menor engajamento. Portanto, no seu contexto local, a resistência observada pode estar tanto em fatores individuais (compreensão, motivação) quanto sistêmicos (relacionamento, liderança, recursos). Reconhecer esse panorama é fundamental para projetar futuras intervenções que sejam sensíveis à realidade da equipe.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A aplicação do questionário individual no restaurante de Três Pontas evidenciou desafios práticos e humanos na coleta de dados em pequenas Unidades de Alimentação e Nutrição. Observou-se que a heterogeneidade do nível de escolaridade e da motivação dos colaboradores influenciou diretamente a resposta ao instrumento. Uma das participantes não conseguiu compreender as alternativas do questionário, respondendo de forma própria, sem relação com os itens propostos. Outra participante apresentou resistência, focando em questões pessoais e conflitos internos, o que prejudicou o preenchimento completo do formulário. A cozinheira, por sua vez, demonstrou indisposição devido a desentendimentos prévios com membros da equipe.

Em termos estruturais, o ambiente do restaurante é compacto, com um estoque reduzido, uma cozinha de tamanho mediano, uma pequena sala para a nutricionista, uma área restrita para armazenamento de materiais de limpeza e um salão relativamente maior para as refeições. Essas condições espaciais influenciam diretamente a logística do trabalho e a implementação de boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.

Dessa forma, a experiência revelou que, além do conhecimento técnico, fatores comportamentais, relacionais e estruturais devem ser considerados em programas de capacitação e intervenções educativas em serviços de alimentação. A observação do cotidiano do restaurante reforça a necessidade de estratégias de abordagem que contemplem capacitação contínua, adaptação ao perfil da equipe e adequações no espaço físico, a fim de garantir a efetividade das boas práticas e a segurança alimentar.

ABSTRACT

Food safety in Food and Nutrition Units (UAN) depends on the correct application of good hygiene and food handling practices. This study aimed to assess the knowledge level of food handlers at a restaurant in Três Pontas, Minas Gerais, and to promote educational actions focused on personal and food hygiene awareness. Scientific dissemination materials, a structured questionnaire, and in-person trainings were applied. Low adherence to activities was observed, influenced by behavioral and relational factors: one participant could not understand the questionnaire due to educational limitations, another showed resistance due to internal conflicts, and the cook was unwilling to participate due to prior disagreements. Structurally, the restaurant is compact, with a small storage area, medium-sized kitchen, small office for the nutritionist, restricted cleaning materials area, and a larger dining room, conditions that impact logistics and the implementation of good practices. Despite limited participation, the study highlighted knowledge gaps in hygiene and the need for continuous educational strategies adapted to the team's profile and the physical conditions of the site. It is concluded that, beyond technical knowledge, behavioral, relational, and structural factors directly influence the effectiveness of interventions in UAN, making it essential to consider these aspects to ensure food safety and meal quality.

Keywords: Food hygiene, Food and Nutrition Units, Good Handling Practices, Food safety.

REFERÊNCIAS

BOAVENTURA, R. M. et al. Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. **Revista Univap**, v. 23, n. 43, p. 64-73, 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União: seção 1**, Brasília, DF, 17 set. 2004.

FERREIRA, R. R. et al. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em uma UAN de uma maternidade do estado da Bahia: um relato de experiência. **Diálogos em Ciência**, v. 2, n. 1, p. 90-100, 2022.

MARTINS, R. B.; LIMA, F. S.; ALMEIDA, C. P. Capacitação de manipuladores de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: impactos sobre as boas práticas. **Revista Brasileira de Nutrição Coletiva**, v. 13, n. 2, p. 101-115, 2018.

OMS. Food Safety. **Geneva: World Health Organization**, 2020.

OPAS. Promoção da Saúde e Determinantes Sociais. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2021.

PEREIRA, A. L.; SOUZA, D. R. Fatores humanos e comportamentais na adesão às boas práticas de manipulação de alimentos. **Revista de Extensão e Estudos em Nutrição**, v. 5, n. 1, p. 45-58, 2020.

SANTOS, E. P.; PIRES, E. M. Estratégia de formação para manipuladores de alimentos de escolas públicas atendidas pelo PNAE. **Revista da Extensão da UNESP (Proex)**, v. 15, n. 2, p. 50-60, 2019.

SCRIDELI, F. C.; UETA, J. Clima organizacional em uma unidade de alimentação e nutrição. **Dissertação (Mestrado em Administração de Organizações)** – Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2020.

SILVA, G. L. et al. Boas práticas de manipulação em estabelecimentos produtores de alimentos de uma cidade da região noroeste do Rio Grande do Sul. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 23, p. 911-920, 2016.

SILVA, J. F.; OLIVEIRA, M. E.; FERREIRA, T. C. O papel dos restaurantes na promoção da segurança alimentar e nutricional. **Cadernos de Alimentação e Sociedade**, v. 8, n. 3, p. 59-74, 2020.

SOUZA, M. V.; PEREIRA, C. A. Urbanização e o aumento da demanda por refeições fora do lar: desafios para a segurança alimentar. **Revista Ciência e Alimentação**, v. 11, n. 1, p. 22-35, 2019.