



BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Francisco de Paula de Souza¹, Alessandro Lopes de Faria², Danúbia Pinheiro Alves³

*¹Fauldade Única, Viçosa-MG, Brasil,
franciscopaulasouzaufv@gmail.com*

²Univiçosa, Viçosa-MG, Brasil,

³Universidade Federal de Viçosa, Viçosa-MG, Brasil

Resumo: A alimentação em restaurantes universitários desempenha papel estratégico na promoção da segurança alimentar e nutricional da comunidade acadêmica. Este trabalho tem como objetivo apresentar um relato de experiência sobre as práticas de manipulação de alimentos desenvolvidas em uma instituição federal de ensino superior. A metodologia baseia-se na observação das atividades rotineiras no processo de produção de refeições, com ênfase nos procedimentos de higienização, organização do fluxo produtivo e controle de qualidade dos insumos. Os resultados evidenciam que a adoção sistemática de boas práticas de manipulação contribui significativamente para a redução de riscos de contaminação alimentar e para a padronização dos processos de produção. Além disso, destaca-se a importância da capacitação contínua dos profissionais envolvidos como fator essencial para a melhoria dos serviços prestados. Conclui-se que a implementação adequada dessas práticas fortalece a segurança dos alimentos ofertados e contribui para a promoção da saúde no ambiente universitário, evidenciando a relevância do trabalho desenvolvido pelos profissionais da área de alimentação coletiva.

Palavras-chave: segurança alimentar; restaurante universitário; manipulação de alimentos; alimentação coletiva.

Agradecimentos: O autor agradece à Universidade Federal de Viçosa pelo ambiente de trabalho e aprendizado, bem como aos colegas de equipe pelo apoio no desenvolvimento das atividades relacionadas à produção de refeições e à adoção de boas práticas de manipulação de alimentos.