

**IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA  
INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIAS**

**Marcos V. R. Monteiro<sup>1\*</sup>, Thamires A. Xavier<sup>1</sup>, Gleyce Mendes<sup>1</sup>, Tainara R. M. Rosário<sup>1</sup>, Geralda E. Silva<sup>1</sup>, Chrystiellen A. A. Rodrigues<sup>1</sup>, Pollyanna A. Dias<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Departamento de Nutrição/FCBS, Diamantina, MG, Brasil, CEP.39100-000

\*e-mail: marcos.monteiro@ufvjm.edu.br

As Instituições de longa permanência para idosos (ILPIs) são locais de acolhimento, destinados a atender idosos em situação de abandono ou negligência, com grau de dependência de cuidados. Elas devem buscar formas para prevenção de doenças e para conseguir um estilo de vida saudável a todos os seus internos. Assim, a alimentação adequada e a nutrição balanceada nas ILPIs contribuem para uma boa qualidade de vida, tanto social, como fisiológica e psicológica. Portanto, é necessário estabelecer estratégias para melhorar a alimentação, e com isso aumentar a qualidade de vida dos moradores das ILPIs. Desta forma, em parceria com a ILPI Casa Frederico Ozanam, localizada no município de Diamantina, MG, o projeto de extensão intitulado ‘Alimentação de qualidade na melhor idade: um enfoque sobre a alimentação segura e saudável para idosos institucionalizados’, tem como parte de suas ações implementar as boas práticas de fabricação na ILPI. Para isso, está sendo elaborado um Manual de Boas Práticas, sendo um documento que estabelece diretrizes, procedimentos e normas a serem seguidos em um determinado ambiente de trabalho ou contexto profissional. Ele serve como um guia para garantir que todas as atividades e operações sejam realizadas de maneira consistente, segura e eficiente, alinhadas com as normas regulamentadoras e padrões de qualidade. Esse manual é crucial para assegurar que as práticas adotadas estejam em conformidade com as exigências legais e sanitárias, minimizando riscos e promovendo a qualidade e a segurança dos produtos ou serviços oferecidos. Com a implementação do Manual de Boas Práticas é esperado que ocorram melhorias na qualidade dos serviços, maior segurança e redução de riscos, e maior eficiência operacional. Além disso, a instituição estará em conformidade com as leis, facilitando o treinamento de funcionários e fortalecendo a imagem e credibilidade da ILPI.

**Agradecimentos:** PROEXC/UFVJM.