

PROJETO DE EXTENSÃO EM BOAS PRÁTICAS: PROMOVENDO SEGURANÇA E QUALIDADE

Dhayana Lima Moraes - Universidade Estadual de Maringá

Meire Franci Polônio Navacchi - Universidade Estadual de Maringá

Juliana Scanavacca - Universidade Estadual de Maringá

Juliana Bueno Ruiz Rebecca - Universidade Estadual de Maringá

dhayanamoraes98@gmail.com

Resumo:

A atividade de extensão consistiu na realização de um Treinamento em Microbiologia e Boas Práticas de Fabricação (BPF) direcionado à empresa Chocowpane Chocolates, localizada na região de Umuarama e especializada na produção de chocolates e panetones artesanais. A ação teve como principal objetivo capacitar os colaboradores quanto à correta manipulação dos alimentos, ao controle higiênico-sanitário durante o processo produtivo e à aplicação das legislações vigentes que regulamentam a área de alimentos, assegurando a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos aos consumidores. O treinamento foi estruturado em momentos teóricos e práticos, possibilitando a integração entre conhecimento científico e aplicação no dia a dia da produção. Participaram da atividade 11 colaboradores da empresa, que puderam aprofundar-se em temas fundamentais para a indústria alimentícia. Entre os assuntos abordados destacaram-se: noções de microbiologia aplicada à produção de alimentos, com ênfase nos riscos associados a microrganismos patogênicos; boas práticas de higiene pessoal e do ambiente, ressaltando a importância da limpeza e da organização; procedimentos de prevenção contra contaminação cruzada; além do monitoramento das condições de armazenamento e produção, essenciais para manter a qualidade do chocolate e dos panetones. Outro ponto relevante discutido foi a importância da rastreabilidade e da conformidade com a legislação vigente, garantindo não apenas o atendimento às exigências legais, mas também a credibilidade da empresa frente ao mercado consumidor. Dessa forma, o projeto de extensão contribuiu para a formação continuada dos trabalhadores, promovendo um ambiente produtivo mais seguro, higiênico e alinhado às boas práticas recomendadas para a indústria de alimentos.

Palavras-chave: Manipulação; Alimentação; Contaminação.

1. Introdução

A adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) é essencial para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, principalmente quando se trata da manipulação direta por colaboradores.

Conforme Bassani (2003), a higiene pessoal, a limpeza adequada das instalações e o controle dos ambientes de trabalho são fatores determinantes para prevenir a contaminação dos alimentos e assegurar a saúde do consumidor. Nesse contexto, o manipulador possui responsabilidade legal e moral de adotar condutas que evitem a veiculação de microrganismos, utilizando uniformes adequados, mantendo unhas curtas e zelando pelo asseio do ambiente de produção.

Diante dessa realidade, a atividade de extensão desenvolvida junto à empresa Chocowpane Chocolates, localizada em Umuarama, teve como objetivo capacitar os colaboradores quanto à correta manipulação, à aplicação das legislações vigentes e ao controle higiênico-sanitário, por meio de um treinamento em Microbiologia e Boas Práticas de Fabricação, unindo teoria e prática na busca pela melhoria contínua dos processos produtivos.

2. Metodologia

A empresa Chocowpane Chocolates buscou apoio da Universidade Estadual de Maringá (UEM), campus de Umuarama, para a realização de um treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF). Essa demanda surgiu após uma experiência anterior, em que uma ação de controle de desperdício proporcionou resultados significativos, atingindo cerca de 70% de redução.

Para compreender as necessidades atuais, foi realizada inicialmente uma visita técnica às instalações da fábrica, com o objetivo de verificar o fluxo produtivo, identificar pontos críticos e levantar aspectos que poderiam ser aprimorados junto aos colaboradores. Durante essa visita, também foram coletadas amostras de agentes contaminantes em diferentes locais da unidade, como fios de cabelo, sujidades das mãos e áreas sanitárias, para posterior demonstração prática no treinamento.

O treinamento foi conduzido nas instalações da UEM, de modo a proporcionar aos participantes uma experiência diferenciada e imersiva. Na primeira etapa, de caráter teórico, os colaboradores foram recepcionados e conduzidos a uma sala de aula, onde receberam orientações da Tecnóloga em Alimentos Meire Navacchi e da aluna de Tecnologia em Alimentos Dhayana Lima.

Foram abordados conceitos fundamentais sobre Boas Práticas de Manipulação, tipos de contaminação (cruzada e direta) e medidas preventivas, sempre destacando a obrigatoriedade legal prevista na RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece procedimentos higiênico-sanitários essenciais para garantir a segurança dos alimentos. Em seguida, na etapa prática, os colaboradores se deslocaram ao laboratório de microbiologia, onde puderam visualizar os resultados

das coletas realizadas previamente na fábrica. Essa atividade prática teve como foco sensibilizar os participantes sobre a importância da higienização correta das mãos e do cumprimento rigoroso das normas de higiene no ambiente de produção. Por fim, os resultados foram discutidos em grupo, enfatizando que a qualidade dos alimentos depende do comprometimento individual de cada colaborador e que a melhoria contínua deve estar sempre alinhada às legislações vigentes e às necessidades do consumidor.

3. Resultados e Discussão

O treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF) realizado trouxe resultados relevantes no que se refere à conscientização sobre higiene e segurança no processo produtivo. A coleta inicial de agentes contaminantes revelou que os maiores índices de contaminação foram encontrados nas mãos dos manipuladores, evidenciando falhas na realização da higienização correta. Esse resultado mostrou que, apesar da rotina de lavagem, a ausência de conhecimento técnico sobre os procedimentos adequados compromete a eficácia da prática, tornando esse um dos pontos mais críticos da manipulação de alimentos.

Durante o treinamento, a associação entre teoria e prática foi fundamental para sensibilizar os participantes. Na etapa laboratorial, os colaboradores puderam visualizar de forma concreta os resultados das coletas, compreendendo que a má higienização das mãos representa um risco direto de contaminação cruzada e pode comprometer a qualidade e a segurança dos produtos. Essa vivência prática gerou maior impacto e contribuiu para o engajamento dos participantes no processo de mudança de comportamento.

Figura 1. Treinamento prático no Laboratório de Microbiologia na Universidade Estadual de Maringá – UEM



Fonte: Autor (2025)

Conforme estabelece a RDC nº 216/2004 (ANVISA), a higienização correta das mãos é um dos pilares fundamentais para garantir a inocuidade dos alimentos, sendo responsabilidade do manipulador adotar práticas eficazes que reduzam os riscos de contaminação. Nesse sentido, os resultados reforçam a importância de capacitações contínuas que abordem, de forma prática, a aplicação das legislações vigentes e a adoção de hábitos de higiene adequados.

4. Considerações

O projeto de extensão evidenciou que os principais pontos de contaminação estavam relacionados à higienização inadequada das mãos dos manipuladores, decorrente da falta de conhecimento técnico sobre o procedimento correto. O treinamento em Boas Práticas de Fabricação, aliado à demonstração prática no laboratório, mostrou-se eficiente para sensibilizar e orientar os colaboradores quanto à importância da higiene pessoal no processo produtivo. Dessa forma, a ação contribuiu para a melhoria contínua da qualidade, alinhando as práticas da empresa às exigências da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e reforçando o compromisso com a segurança alimentar e a proteção da saúde do consumidor.

Referências

BASSANI, E. B. **Boas práticas de manipulação de alimentos**. Vitória: INCAPER, 2003. 84 p. (Incaper. Documentos, 118).

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.