

A IMPORTÂNCIA DA CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UMA UAN INSTITUCIONAL: RELATO DE EXPERIÊNCIA

MALHEIRO, Linzy Batista;
LENHART, Andrieli Cristine;
MARCON, Josiane;
PRIETO, Ligia Machado.

Resumo

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) institucionais desempenham papel importante na promoção da saúde, sendo responsáveis pela produção e oferta de refeições que devem apresentar qualidade nutricional e segurança higiênico-sanitária. O processo de produção de refeições envolve diferentes etapas de manipulação, armazenamento e distribuição, exigindo atenção constante para evitar falhas que possam comprometer a qualidade dos alimentos. Silva e Tavares (2024) destacam que as diferentes etapas envolvidas no funcionamento das UAN, desde o recebimento e armazenamento dos insumos até o preparo e a distribuição das refeições, devem ser conduzidas de acordo com as boas práticas, contribuindo para a segurança dos alimentos. Nesse contexto, Oliveira et al. (2025) ressaltam que a adoção das boas práticas durante as diferentes etapas de produção contribui para a prevenção de contaminações e para a garantia da segurança das refeições. Além disso, o cumprimento da legislação sanitária e o acompanhamento das atividades são fundamentais para o funcionamento adequado das UAN. A Resolução RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), estabelece requisitos de boas práticas para serviços de alimentação, contemplando aspectos relacionados à higiene, manipulação, armazenamento e controle dos alimentos (BRASIL, 2004).

2 OBJETIVO

Relatar a experiência de uma ação educativa desenvolvida durante o estágio supervisionado em uma UAN institucional da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de

Maravilha, direcionada à capacitação da manipuladora de alimentos e ao fortalecimento das boas práticas de higiene e manipulação na unidade.

3 MÉTODO

Trata-se de um relato de experiência desenvolvido durante o estágio supervisionado em uma UAN institucional da APAE de Maravilha. Inicialmente, realizou-se a observação da rotina de produção e das práticas desenvolvidas na cozinha, identificando-se a necessidade de reforçar conhecimentos relacionados às boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos. A unidade contava com apenas uma cozinheira responsável pelas atividades de manipulação e produção das refeições. A partir das necessidades observadas, foi planejada e realizada uma ação educativa de caráter participativo, utilizando diálogo, linguagem acessível e demonstrações práticas. Foram abordados conteúdos relacionados à higiene pessoal, higienização correta das mãos, uso adequado dos uniformes, asseio corporal, higienização de frutas, verduras e legumes, limpeza e desinfecção de superfícies, utensílios e equipamentos, prevenção da contaminação cruzada, controle de tempo e temperatura e condições adequadas de armazenamento dos alimentos. Ao final da capacitação, foram disponibilizados à cozinheira Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados às principais atividades desenvolvidas na unidade, possibilitando sua consulta durante a rotina de trabalho. Os materiais contemplaram procedimentos referentes ao controle de temperatura; preparo, manipulação e distribuição de alimentos; armazenamento e organização do estoque seco; controle e armazenamento de alimentos refrigerados e congelados; recebimento de mercadorias; saúde do manipulador; higienização de utensílios, frutas, verduras e saladas; descongelamento; higienização de bancadas e ambientes; além do manuseio e descarte adequado de resíduos. A atividade foi desenvolvida no contexto do estágio supervisionado, respeitando os princípios éticos aplicáveis às atividades acadêmicas e profissionais, com preservação da identidade da manipuladora envolvida.

4 RESULTADOS

Durante a capacitação, observou-se receptividade e participação da cozinheira, que apresentou dúvidas relacionadas às situações vivenciadas no cotidiano da cozinha e demonstrou interesse em compreender e aprimorar as práticas realizadas. A ação possibilitou reforçar conhecimentos relacionados à higiene e à manipulação segura dos alimentos, além de favorecer a reflexão sobre a responsabilidade da manipuladora na garantia da segurança das refeições oferecidas aos usuários da instituição. A disponibilização dos Procedimentos Operacionais Padronizados também constituiu uma estratégia para dar continuidade à orientação realizada, permitindo que a profissional tivesse acesso a procedimentos escritos para consulta sempre que surgissem dúvidas durante a execução das atividades.

5 DISCUSSÃO

A experiência evidencia a relevância da capacitação como instrumento de educação permanente no contexto das UAN. Melo Neto et al. (2025) ressaltam que a qualificação profissional e o treinamento dos colaboradores estão relacionados à segurança alimentar e à qualidade dos serviços em UAN, aspecto que se mostrou pertinente à experiência relatada. Da mesma forma,

Oliveira et al. (2025) apontam a importância da adoção de boas práticas nas diferentes etapas de produção de refeições para a prevenção de contaminações. Nesse sentido, a capacitação realizada possibilitou aproximar os conhecimentos relacionados à legislação e às boas práticas da realidade vivenciada na unidade. A experiência também permitiu reconhecer a importância da atuação do nutricionista na orientação, acompanhamento e educação dos manipuladores, contribuindo para a incorporação das boas práticas à rotina do serviço. Santos e Grieco (2022) destacam a atuação do nutricionista na supervisão e orientação das atividades desenvolvidas nas UAN, incluindo o treinamento dos colaboradores e a implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados, reforçando a importância desse profissional na promoção da qualidade e segurança dos alimentos. Além disso, a experiência demonstrou que a disponibilização de materiais de consulta, como os Procedimentos Operacionais Padronizados, pode auxiliar na continuidade das orientações e no esclarecimento de dúvidas que possam surgir durante a rotina de trabalho. A participação da cozinha durante a capacitação também demonstra a importância de utilizar estratégias educativas que considerem a realidade e as necessidades observadas no ambiente de trabalho. A abordagem baseada no diálogo e na demonstração prática possibilitou relacionar as orientações às situações vivenciadas diariamente na unidade, favorecendo a compreensão dos procedimentos e a reflexão sobre sua aplicação. Silva e Tavares (2024) ressaltam a importância da adoção de boas práticas nas diferentes etapas de produção de refeições para a manutenção da segurança dos alimentos. Nesse contexto, ações educativas desenvolvidas de forma próxima à realidade do serviço podem favorecer maior compreensão dos procedimentos e contribuir para o fortalecimento da cultura de segurança dos alimentos no ambiente institucional.

6 CONCLUSÃO

Conclui-se que a ação educativa desenvolvida durante o estágio supervisionado possibilitou reforçar conhecimentos relacionados às boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos, além de favorecer a participação e a reflexão da cozinha sobre as atividades realizadas na UAN. A experiência demonstrou que a capacitação não deve ser compreendida como uma ação isolada, mas como parte de um processo contínuo de educação e acompanhamento. Dessa forma, a realização de ações educativas e a disponibilização de orientações escritas podem contribuir para fortalecer a adoção das boas práticas e favorecer a oferta de refeições seguras e de qualidade, evidenciando também a importância da atuação do nutricionista no acompanhamento das atividades desenvolvidas em UAN institucionais.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição. Manipuladores de alimentos. Boas práticas. Capacitação. Segurança dos alimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <https://www.saude.al.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/RDC-N%C2%B0-216-ANVISA-Ag%C3%A2ncia-Nacional-de-Vigil%C3%A2ncia-Sanit%C3%A1ria.pdf>. Acesso em: 31 ago. 2026.

SANTOS, Laudjane Batista dos; GRIECO, Paolla. O papel do nutricionista em uma unidade de alimentação nutricional. *Revista Liberum Accessum*, [S. l.], v. 14, n. 2, p. 108-115, 2022. Disponível em: <https://revista.liberumaccesum.com.br/index.php/RLA/article/view/169>. Acesso em: 31 ago. 2026.

MELO NETO, J. F.; CONTREIRAS, A. S.; BARROS, J. G. R.; SILVA, J. M. Qualificação profissional, treinamento e seus efeitos sobre a segurança alimentar e qualidade dos serviços em UANs no município de Cachoeira/BA. *Health Promotion Evidence*, [S. l.], v. 2, n. 1, 2025. Disponível em: <https://healthpe.emnuvens.com.br/healthpe/article/view/43>. Acesso em: 31 ago. 2026.

OLIVEIRA, E. R. R.; BRAGADO DO CARMO, T.; DO CARMO FACUNDO CRUZ, R. C.; VERGILIO RANOLFI GACON, G. Um estudo sobre boas práticas de manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: revisão bibliográfica. *RECIMA21 - Revista Científica Multidisciplinar*, [S. l.], v. 6, n. 12, p. e6127004, 2025. Disponível em: <https://recima21.com.br/recima21/article/view/7004>. Acesso em: 31 ago. 2026. DOI: 10.47820/recima21.v6i12.7004.

SILVA, D. E. dos S.; TAVARES, J. F. Boas práticas de manipulação em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão da literatura. *Brazilian Journal of Health Review*, v. 7, n. 3, e70282, 2024. DOI: 10.34119/bjhrv7n3-267. Disponível em: [View of Boas práticas de manipulação em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão da literatura](#). Acesso em: 31 ago. 2026.

E-mail's: linzym296@gmail.com; lenhartandrieli98@gmail.com;
josianemarcon@unoesc.edu.br; ligia.prieto@unoesc.edu.br.