

A IMPORTÂNCIA DO TREINAMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM UAN

ALTENHOFEN, Emily Cristina;

ALBERTON, Luiz Miguel;

MARCON, Josiane;

PRIETO, Ligia Machado.

Resumo

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são fundamentais na produção e distribuição de refeições mais seguras. Durante recebimento, armazenamento, preparo e distribuição, os alimentos estão sujeitos à contaminação, sendo os manipuladores agentes nesse processo. Dessa forma, a adoção das Boas Práticas de Manipulação (BPM) é essencial para reduzir riscos de contaminação e prevenir Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), especialmente em ambientes hospitalares e UANs, nos quais a segurança das refeições está relacionada à proteção de pacientes e consumidores (PEREIRA; LOPES, 2024). Nesse contexto, a capacitação dos manipuladores constitui estratégia para ampliar conhecimentos e favorecer práticas adequadas de higiene e segurança dos alimentos (GARCIA JÚNIOR; RODRIGUES, 2023; CONCEIÇÃO et al., 2022). Estudos demonstram que diferentes métodos de treinamento podem melhorar o conhecimento dos profissionais. Garcia Júnior e Rodrigues (2023), ao avaliarem capacitação on-line, observaram aumento nos conhecimentos e atitudes adequados após a intervenção. De maneira semelhante, Conceição et al. (2022), em uma UAN de maternidade na Bahia, verificaram que atividades educativas voltadas às boas práticas sensibilizaram os manipuladores e estimularam mudanças nas práticas.

Além da aquisição de conhecimentos, é necessário que os treinamentos contribuam para que os manipuladores reconheçam os riscos presentes em suas atividades (PEREIRA; LOPES, 2024). Pereira e Lopes (2024), ao avaliarem a percepção de risco de colaboradores de uma UAN hospitalar, identificaram que nenhum participante alcançou 100% de acertos nas situações relacionadas às BPM e às DTAs, indicando a necessidade de treinamentos e acompanhamento contínuo. Assim, a capacitação deve ser contínua, fortalecendo conhecimento, percepção dos riscos e aplicação das boas práticas, contribuindo para prevenir contaminações e ofertar alimentos mais seguros aos consumidores.

OBJETIVO

Avaliar a importância do treinamento dos manipuladores de alimentos para a segurança dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), considerando seus efeitos sobre os conhecimentos, as atitudes, a percepção de riscos e a adoção das Boas Práticas de Manipulação.

MÉTODO

Realizou-se uma revisão literária descritiva, com análise de artigos científicos, mediante buscas nas bases SciELO e Periódicos CAPES, considerando publicações de 2021 a 2026. A estratégia de busca fundamentou-se nos descritores “treinamento”, “boas práticas de manipulação”, “segurança dos alimentos” e “unidade de alimentação e nutrição”, combinados pelos operadores booleanos AND e OR. Selecionaram-se estudos em língua portuguesa, excluindo-se os em língua inglesa. A análise concentrou-se na importância da capacitação dos manipuladores, na aquisição de conhecimentos, na adoção das boas práticas de manipulação e na prevenção de riscos e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

RESULTADOS

Na busca realizada, encontraram-se 9 artigos. Após a leitura dos títulos e resumos, estudos foram analisados conforme o tema e as informações necessárias ao trabalho. Desses, 6 foram excluídos por não apresentarem informações que atendiam ao objetivo da pesquisa. Assim, 3 artigos foram selecionados à análise final, mostrando que o treinamento dos manipuladores de alimentos pode melhorar conhecimentos, cuidados de higiene e identificação de riscos relacionados à segurança dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

DISCUSSÃO

A análise conjunta dos três estudos evidencia que a capacitação dos manipuladores é relevante para fortalecer as boas práticas de manipulação, embora seus efeitos variem conforme a metodologia e o ambiente (CONCEIÇÃO et al., 2022; GARCIA JÚNIOR; RODRIGUES, 2023; PEREIRA; LOPES, 2024). Conceição et al. (2022) demonstraram, em intervenção em UAN de maternidade, que atividades dinâmicas favoreceram a sensibilização da equipe. O Diálogo Diário de Segurança, com recursos visuais e atividades práticas, ampliou o envolvimento dos colaboradores. Garcia Júnior e Rodrigues (2023) identificaram melhora nos conhecimentos e atitudes após treinamento online passando de 86% para 98% de respostas adequadas. Esses achados indicam que diferentes estratégias podem aprimorar conhecimentos e práticas de segurança dos alimentos (CONCEIÇÃO et al., 2022; GARCIA JÚNIOR; RODRIGUES, 2023). Garcia Júnior e Rodrigues (2023) observaram conhecimentos e atitudes adequados sobre higiene das mãos, saúde do manipulador e uso de adornos, porém houve melhora em descongelamento e congelamento, identificação de alimentos contaminados e higienização de vegetais. A aquisição de informações pode favorecer condutas adequadas. Esses resultados complementam os de Conceição et al. (2022), que identificaram inadequações iniciais e, após a intervenção, maior sensibilização. Pereira e Lopes (2024) destacam que a participação anterior em treinamentos não garantiu percepção adequada dos riscos relacionados às DTAs. Em UANs hospitalares, 93% dos participantes relatam treinamento sobre Boas Práticas, porém a percepção de risco foi regular. As maiores dificuldades ocorreram no armazenamento, transporte e controle de temperatura. Esse resultado demonstra que capacitações anteriores não significam necessariamente aplicação adequada dos conhecimentos. O achado complementa Garcia Júnior e Rodrigues (2023) e Conceição et al. (2022), que, embora tenham identificado melhora após ações educativas, reforçam a importância de acompanhar a aplicação dos conhecimentos (GARCIA JÚNIOR; RODRIGUES, 2023; CONCEIÇÃO et al., 2022). As diferenças metodológicas devem ser consideradas. Conceição et al. (2022) desenvolveram relato qualitativo em UAN de maternidade com estratégias dinâmicas. Garcia Júnior e Rodrigues (2023) avaliaram conhecimentos e atitudes antes e após treinamento online, enquanto Pereira e Lopes (2024) investigaram a percepção de risco em UANs hospitalares por questionário. Três estudos convergem quanto à relevância da capacitação e à necessidade de continuidade das ações educativas (CONCEIÇÃO et al., 2022; GARCIA JÚNIOR; RODRIGUES, 2023; PEREIRA; LOPES, 2024).

Dessa maneira, os achados indicam que a capacitação não deve ser compreendida apenas como atividade pontual. Metodologias dinâmicas e práticas favorecem participação e compreensão, enquanto o acompanhamento contínuo permite identificar dificuldades e reforçar conhecimentos não aplicados. Assim, a capacitação, associada ao acompanhamento das práticas nas UANs, apresenta-se como estratégia importante para fortalecer as Boas Práticas de Manipulação e reduzir riscos relacionados à segurança dos alimentos (CONCEIÇÃO et al., 2022; GARCIA JÚNIOR; RODRIGUES, 2023; PEREIRA; LOPES, 2024).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a capacitação dos manipuladores de alimentos apresenta relação importante com o aprimoramento dos conhecimentos, atitudes e percepção dos riscos relacionados às Boas Práticas de Manipulação. Os estudos evidenciam resultados positivos tanto em treinamentos presenciais e dinâmicos quanto em estratégias on-line, embora também tenham identificado dificuldades em determinados conteúdos e situações práticas. Dessa forma, os achados reforçam que a capacitação deve ocorrer continuamente, com metodologias adequadas à realidade dos manipuladores e associada ao acompanhamento das práticas nas UANs, contribuindo para a manutenção da segurança dos alimentos e redução dos riscos relacionados à sua manipulação.

Palavras-chave: Manipuladores de alimentos, Treinamento, Boas práticas, Segurança dos alimentos, Unidades de Alimentação e Nutrição

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CONCEIÇÃO, Elisângela de Jesus; FERREIRA, Mércia Sampaio; SOUZA, Vera Lúcia Brito de Oliveira; SOUZA, Walter Moraes. Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos em uma UAN de uma maternidade do Estado da Bahia: um relato de experiência. *Diálogos & Ciência*, v. 2, n. 1, p. 90-100, 2022. DOI: <https://doi.org/10.7447/1678-0493.2022v2n1p90-100>. Disponível em: <https://periodicos.unifc.edu.br/index.php/dialogoseciencia/article/view/49>. Acesso em: 17 set. 2026.
- GARCIA JÚNIOR, Élcio Antônio; RODRIGUES, Noádia Priscila Araújo. Avaliação do impacto de treinamento on-line nos conhecimentos e atitudes de higiene de manipuladores de alimentos. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 30, e023018, 2023. DOI: <https://doi.org/10.20396/san.v30i00.8671192>.
- PEREIRA, Ingrid Annes; LOPES, Valentina Verginea da Costa. Percepção de risco da transmissão de DTAs por manipuladores de alimentos em UAN hospitalar. *Revista Contemporânea*, v. 4, n. 10, p. 1-23, 2024. DOI: <https://doi.org/10.56083/RCV4N10-191>.

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