

Oficinas do cuidado em nutrição no lar de idosos de Ouro Preto-MG: Implementação das boas práticas de alimentos durante a formação de estudantes de nutrição

Yasmin Aparecida da Silva Moreira¹, Eduarda Marcelly Franco Souza¹, Thaís Silva Coelho¹, Karina do Carmo Chagas², Gabriela Fonseca Lopes³, Aisllan Assis⁴, Sônia Maria de Figueiredo^{3,*}

¹Graduanda do curso de Nutrição. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35402-163, Ouro Preto/MG, Brasil

²Nutricionista do Lar São Vicente de Paula, 35400-000, Ouro Preto/MG, Brasil

³Mestranda do Programa de Pós Graduação em Saúde e Nutrição. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35402-163, Ouro Preto/MG, Brasil

⁴Docente da Escola de Medicina. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35402-163, Ouro Preto/MG, Brasil

⁵Docente na Escola de Nutrição. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35402-163, Ouro Preto/MG, Brasil

* Autor correspondente: E-mail: smfigue@ufop.edu.br

Submetido em: 15 mar. 2024. Aceito em: 08 jul. 2024

Resumo

Instituições de longa permanência para idosos (ILPI's) são locais de acolhimento, destinados a atender idosos em situação de abandono ou negligência, com grau de dependência de cuidados. Oficinas do Cuidados em Nutrição são ações realizadas como parte de um projeto maior no Lar São Vicente de Paulo (LSVP), do Projeto "Cia da Gente: Arte, Saúde, Educação e Sociedade", realizou-se atividades, integrando necessidades básicas, principalmente, no fornecimento de alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas. O objetivo do nosso trabalho foi relatar a experiência de treinamento sobre boas práticas de manipulação de alimentos a partir da criação e implementação de procedimentos operacionais padronizados (POP's) no LSVP. Ministrou-se treinamento para manipuladores que trabalham no LSVP, por meio de palestras, mostra de slides, vídeos e de questionamentos para sanar dúvidas. Verificou-se que as condições atenderam a 91% ou mais dos itens essenciais ou satisfatórios, 70 a 90% dos itens imprescindíveis. Ocorrências foram <70% nos itens imprescindíveis e <50% dos itens necessários. Os resultados foram positivos e o treinamento classificado como ótimo. Estimou-se que o nível de conhecimento sobre boas práticas e POP's aumentou ~90%. Haverá continuidade da oficina de cuidados em nutrição no LSVP, associada à formação dos estudantes de nutrição da UFOP.

Palavras-chave: ILPI's, Arte, Saúde, Educação, Manipulação de alimentos, Treinamento.

Abstract

Nutrition care workshops at Ouro Preto elderly people's home - MG: Implementation of good food practices in the training of nutrition students

Long-stay institutions for the elderly (ILPIs) are reception places, designed to serve elderly people in situations of abandonment or neglect, with a degree of dependence on care. Nutrition Care Workshops are actions carried out as part of a larger project at Lar São Vicente de Paulo (LSVP), of the "Cia da Gente: Art, Health, Education and Society" Project, activities were carried out, integrating basic needs, mainly, food not supplied under adequate hygienic and sanitary conditions. The objective of our work was to report the training experience on good food handling practices based on the creation and implementation of standardized operating procedures (SOPs) for handlers who work in LSVP, through lectures, slide shows, videos and questions to resolve doubts. It was found that the conditions met 91% or more of the essential or dominant items, 70 to 90% of the essential items. The occurrences were <70% of essential items and <50% of necessary items. The results were positive, the training carried out was classified as excellent. It is estimated that the level of knowledge about good practices and SOPs increased ~90%. There will be continuity of the nutrition care workshop at LSVP, associated with the training of nutrition students at UFOP.

Keywords: ILPIs, Art, Health, Education, Food handling, Training.

INTRODUÇÃO

Com o advento da globalização e modernização, houve grandes mudanças sociais e demográficas, tendo sua principal variação o constante aumento nos índices de envelhecimento populacional mundial, evidenciando o aumento da parcela de idosos na sociedade frente aos demais grupos etários (ONU, 2019).

O processo de envelhecimento é caracterizado principalmente pela diminuição das capacidades fisiológicas naturais do indivíduo, tornando este grupo etário cada vez mais vulnerável a propagação de doenças transmitidas por alimentos (DTA's) (Garcia-Júnior; Rodrigues, 2023; Arruda; Torres, 2023; Nunes et al., 2024).

Neste sentido, é importante que manipuladores de alimentos sejam treinados e capacitados em boas práticas de higiene e segurança alimentar para evitar a contaminação de alimentos e a propagação de DTA's, para o sucesso de qualquer empreendimento envolvido com o manuseio de alimentos (Garcia-Júnior; Rodrigues, 2023; Arruda; Torres, 2023). Ressalta-se que existe uma dependência deste grupo populacional por cuidados, aumentando a

demanda de atenção e assistência à saúde alimentar (Persch et al., 2020).

A família representa a principal fonte de apoio no que diz respeito ao amparo ao idoso, porém, nem sempre este é atendido em sua plenitude. Este fato evidencia a escolha da família por uma instituição de longa permanência de idosos (ILPI). As ILPI's são instituições governamentais ou não governamentais, de caráter residencial, destinadas ao domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar e em condições de liberdade, dignidade e cidadania. ILPI's são regidas pela resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 502 de 27/05/2021 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre o funcionamento de ILPI's, de caráter residencial (ANVISA, 2021).

Estes centros constituem uma alternativa de atendimento especializado, para evitar o isolamento social e o desamparo e, também, proporcionar um atendimento acolhedor e assistencial, de forma mais completa possível aos idosos, em suas mais diversas necessidades (Ferreira; Paes; Nascimento, 2020).

A preservação de saúde da população de idosos, pela fragilidade apresentada, os riscos e condições patológicas e microbiológicas devem ser acompanhadas de forma criteriosa, requerendo atenção minuciosa nos mais diversos cuidados básicos, com condições higiênico-sanitárias satisfatórias (Garcia-Júnior; Rodrigues, 2023; Arruda; Torres, 2023).

Neste parâmetro, ressalta-se a importância dos manipuladores de alimentos e dos cuidadores do estabelecimento para com os residentes, principalmente, no que se diz respeito às conformidades relacionadas ao manejo dos alimentos, para o fornecimento de refeições alimentares adequadas (Ferreira; Paes; Nascimento, 2020; Nunes et al., 2024).

A alimentação é uma necessidade básica e fundamental para a saúde e bem estar dos seres humanos. No entanto, a qualidade e a segurança dos alimentos consumidos diariamente dependem de vários fatores, entre eles, as boas práticas de manipulação de alimentos (Garcia-Júnior; Rodrigues, 2023; Nunes et al., 2024). Essas práticas envolvem um conjunto de normas e procedimentos que visam prevenir ou minimizar riscos de alterações dos alimentos, que propiciam danos à saúde (Boaventura et al., 2017; Nunes et al., 2024).

A contaminação e/ou decomposição dos alimentos ocorre por ação de agentes físicos (temperatura, radiação UV do sol), químicos (aflatoxinas, zearalenonas, agrotóxicos e outros compostos tóxicos exógenos) e biológicos (*Salmonella thyphimurium*, *Escherichia coli*, etc.) que podem causar intoxicações ou infecções conhecidas como DTA's (Figura 1) (MS, 2007; Boaventura et al., 2017).

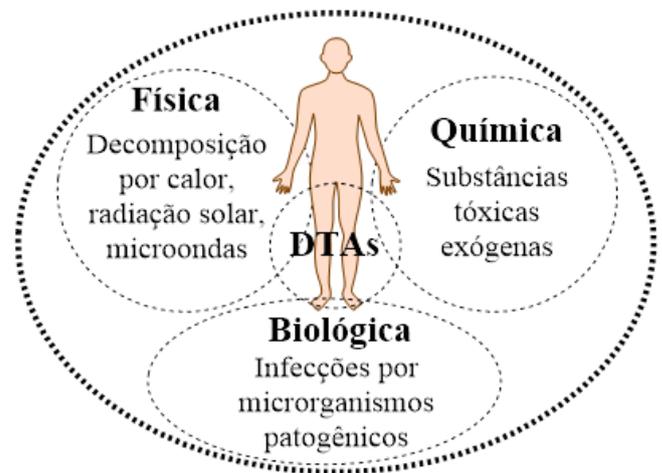


Figura 1. Origem de intoxicações ou infecções conhecidas como doenças transmitidas por alimentos (DTA's).

Fonte: Desenhado pelos autores.

De acordo com o Ministério da Saúde do Brasil, DTA's são classificadas como: **a)** Infecções transmitidas por alimentos: doenças que resultam da ingestão de um alimento que contenha microrganismos patogênicos, tais como: salmonelose, hepatite viral tipo A, toxoplasmose e outras; **b)** Intoxicações alimentares: ocorrem quando uma pessoa ingere alimentos contendo substâncias tóxicas, incluindo toxinas produzidas por microrganismos, como bactérias e fungos. Exemplo: botulismo, intoxicação estafilocócica e micotoxicoses; e, **c)** toxinfecção causada por alimentos: doenças que resultam da ingestão de alimentos que apresentam organismos prejudiciais à saúde e que liberam substâncias tóxicas. Exemplo: cólera (MS, 2007; Garcia-Júnior; Rodrigues, 2023).

Doenças nas quais os alimentos ou a água atuam como veículo para a transmissão de microrganismos prejudiciais à saúde ou de substâncias tóxicas, representam um sério problema de saúde pública (Figura 1). Os sintomas das DTA's variam de acordo com o organismo ou a toxina encontrada no alimento e a quantidade do alimento ingerido. Os sintomas mais comuns das

DTA's são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA's dura alguns dias e não deixa sequelas; para pessoas mais susceptíveis, como crianças, idosos, gestantes e pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo levar à morte. Algumas DTA's são mais severas, apresentando complicações graves até para pessoas consideradas saudáveis (MS, 2007; Garcia-Júnior; Rodrigues, 2023).

Visto que a qualidade é uma das condições essenciais para a manutenção e promoção da saúde, ela deve ser assegurada utilizando um controle eficiente da manipulação dos alimentos em todas as etapas da cadeia alimentar (MS, 2007). Assim, para evitar ou reduzir os riscos de DTA's causados por procedimentos incorretos de manipulação de alimentos, medidas preventivas e de controle, incluindo as boas práticas de higiene, devem ser adotadas na cadeia produtiva, nos serviços de alimentação, nas unidades de comercialização de alimentos e nos domicílios, visando à melhoria das condições sanitárias dos alimentos (MS, 2007; Tavares et al., 2022).

Diante desse cenário, é evidente a importância de capacitar manipuladores de alimentos, que são as pessoas que estão em contato direto com os alimentos durante as etapas de produção (Ferreira; Paes; Nascimento, 2020). Os manipuladores de alimentos devem ter conhecimento sobre os conceitos básicos de higiene pessoal, ambiental, dos utensílios, dos perigos e microrganismos envolvidos na contaminação, as condições adequadas de conservação e preparação e sobre as legislações sanitárias vigentes que regulamentam as boas práticas de manipulação de alimentos (ANVISA, 2004; Tavares et al., 2022).

Os conhecimentos podem ser adquiridos por meio de treinamentos periódicos, que devem ser planejados, executados e avaliados de acordo com as necessidades e as características de cada estabelecimento e de cada grupo de manipuladores (Taniwaki, 2020). Para tanto, a formulação de procedimentos operacionais padronizados (POP's) se faz necessário, visando conferir instruções operacionais compatíveis e sequenciais para a realização e padronização das etapas de produção dos alimentos (Borges et al., 2020).

Os POP's às vezes são confundidos com o manual de boas práticas, mas são registros distintos. O primeiro costuma ser mais detalhado, enquanto o segundo é mais abrangente, embora este seja mais extenso (Tavares et al., 2022). Os POPs são procedimentos operacionais obrigatórios (MS, 2007). Eles estão previstos em um documento e são implementados em estabelecimentos com o intuito de padronizar, operacionalizar, sequenciar e proporcionar agilidade à prestação de serviços (MS, 2007; Tavares et al., 2022).

Os POP's formalizam tarefas que se repetem em uma organização. Compreende-se como POP's, as planilhas que descrevem tarefas escritas de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos (Tavares et al., 2022).

Todos os serviços de alimentação devem dispor destes documentos, apresentando instruções das operações, frequência de execução, além da identificação dos responsáveis pelas atividades (ANVISA, 2004; Baldissera et al., 2023). Para isso, torna-se essencial a qualificação técnica dos manipuladores por meio de treinamentos, a fim de garantir a qualidade

higiênico-sanitária dos alimentos e do ambiente (Tavares et al., 2022; Baldissera et al., 2023).

As Oficinas do Cuidado com Idosos do Lar São Vicente de Paulo (LSVP) em Ouro Preto-MG são ações do Projeto de Extensão "Cia da Gente: Arte, Saúde, Educação e Sociedade", projeto registrado na UFOP e financiado pela Fundação Gorcex. As *Oficinas do Cuidados em Nutrição* integram ações de cuidados com idosos no LSVP deste Projeto de Extensão. Já a inserção de estudantes de nutrição ocorre em forma de processo seletivo com bolsas e orientações semanais por um tutor para complementar a sua formação acadêmica. A construção do trabalho está integrada na montagem das Oficinas do Cuidado com Idosos e realização das ações. As *Oficinas do Cuidados em Nutrição* foram conectadas com esferas de necessidades básicas, principalmente no fornecimento de alimentos e, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Para isto, a manipulação de alimentos foi implementada dentro das normas estabelecidas pela Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Sendo assim, este presente trabalho teve como objetivo relatar a experiência de treinamento sobre boas práticas de manipulação de alimentos, a partir da criação e implementação de procedimentos operacionais padronizados (POP's) em uma ILPI da região de Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil.

Material e Métodos

As Oficinas do Cuidado com Idosos do Lar São Vicente de Paulo em Ouro Preto-MG são ações do Projeto de Extensão "Cia da Gente: Arte, Saúde, Educação e Sociedade", projeto registrado na UFOP e financiado pela Fundação Gorcex. As *Oficinas do Cuidados em Nutrição* integram ações de cuidados com idosos no Lar deste Projeto de Extensão. Já a inserção de estudantes de nutrição ocorreu em forma de processo seletivo com bolsas

e orientações semanais por um tutor para complementar a formação. A construção do trabalho foi integrada na montagem das Oficinas do Cuidado com Idosos para realização das ações. As *Oficinas do Cuidados em Nutrição* foram conectadas com esferas de necessidades básicas, principalmente no fornecimento de alimentos e, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Para isto, a manipulação de alimentos foi implementada dentro das normas estabelecidas pela Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.

As atividades realizadas pelos discentes do curso de Nutrição da UFOP caracterizaram-se como um estudo exploratório, descritivo, focalizando a implementação de POP's para produção de alimentos seguros, desenvolvido no período de agosto a dezembro de 2023, no Lar São Vicente Paulo, em uma ILPI da região de Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil. O treinamento foi ministrado para oito (8) manipuladores de alimentos que realizavam atividades na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da ILPI.

As oficinas do Cuidado com Idosos e Idosas Moradores do LSVP estão fundamentadas no acolhimento, como forma de humanização do cuidado em saúde e foram realizadas adotando práticas grupais e integrativas para promoção da saúde, prevenção de adoecimentos e o mais importante, o acolhimento das pessoas e suas vulnerabilidades (Assis, 2023).

Para aplicar os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos (ANVISA, 2004), primeiro verificou-se inadequações existentes, desde o armazenamento de gêneros alimentícios, até o momento de distribuição. Foram identificados procedimentos incorretos, como inadequação dos POP's e, em seguida, foi realizado o treinamento dos manipuladores de alimentos.

O diagnóstico foi realizado com auxílio de uma lista de verificação em boas práticas, sugerida

por Stedefeldt et al. (2013). Para dimensionamento das condições do estabelecimento foram observados os seguintes itens: 1) Boas condições: 91% ou mais de atendimento dos itens imprescindíveis e 71% ou mais de atendimento dos itens necessários. 2) Satisfatório: 70 a 90% de atendimento dos itens imprescindíveis e 50 a 70% de atendimento dos itens necessários. 3) Insatisfatório: menos de 70% de atendimento dos itens imprescindíveis e menos de 50% de atendimento dos itens necessários (Stedefeldt et al., 2013).

A construção dos POP's baseou-se em uma análise preliminar da manipulação de alimentos, higienização e rotinas realizadas pelos funcionários, observando o período do processo produtivo.

A primeira etapa permitiu a detecção de não-conformidades de acordo com a RDC 216 (ANVISA, 2004) e com auxílio da lista de verificação (Stedefeldt et al., 2013), as quais foram utilizadas para a construção e padronização dos POP's e, a segunda etapa, foi a realização de treinamento e capacitação dos manipuladores de alimentos com base nas normas vigentes (ANVISA, 2004; Tavares et al., 2022).

O treinamento foi realizado em dois dias por semana, durante quatro meses do ano de 2023, com duração de 40 minutos cada dia. O grupo tutorial foi constituído por 01 tutora (Nutricionista) e 02 estudantes do curso de graduação em Nutrição, devidamente treinados.

O treinamento sobre as boas práticas de manipulação de alimentos foi aplicado de forma oral na UAN e, em sala reservada, ambas da ILPI de Ouro Preto. O treinamento sobre higienização pessoal dos manipuladores, dos alimentos e de equipamentos foram elaborados e estruturados com apoio da apresentação de *slides*, imagens e vídeos (Quadro 1).

As atividades foram conduzidas visando a interação por parte dos oito manipuladores da ILPI, permitindo a realização de perguntas e comentários durante todo o processo. Antes e após o treinamento, houve uma revisão do conhecimento, finalizando com observações na rotina diária sobre o cumprimento das boas práticas de manipulação dos alimentos e a implementação dos POP's. A avaliação dos manipuladores da ILPI e dos alunos do curso de Nutrição da UFOP foi realizada por meio de questionário e anotação de comentários pessoais (Tavares et al., 2022).

Quadro 1. Vídeo aulas utilizadas na experiência de treinamento sobre boas práticas de manipulação de alimentos através de procedimentos operacionais padronizados em uma ILPI da região de Ouro Preto, Minas Gerais

Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos
Objetivo: Garantir que os manipuladores de alimentos mantenham hábitos de higiene pessoal e condições de saúde adequadas, a fim de evitar a contaminação dos alimentos e a transmissão de doenças.
https://www.youtube.com/watch?v=Z5utoGzDrss
Lavagem correta das mãos
Objetivo: Melhorar autocuidados dos funcionários
https://www.youtube.com/watch?v=68xzDklFdBu
Aferição e controle de temperatura dos alimentos

Objetivo: Melhorar condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados e dos equipamentos utilizados para sua manipulação, preparação, armazenamento, distribuição e exposição até o momento do consumo.
https://www.youtube.com/watch?v=E0jGNlds3YA&t=114s
https://www.youtube.com/watch?v=DAZMZwYSxE8
Higienização de verduras, legumes e frutas
Objetivo: Demonstrar a importância da qualidade sanitária dos alimentos à base de frutas, desde o recebimento até o consumo, para prevenir doenças transmitidas por alimentos.
https://www.youtube.com/watch?v=Ao69h-VgXao&t=14s
https://www.youtube.com/watch?v=K0xkkTnecq4
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Objetivo: Conscientizar todos os manipuladores de alimentos que trabalham nos serviços de alimentação, desde o recebimento até a entrega dos alimentos ao consumidor, da importância da higienização adequada de utensílios e equipamentos
https://www.youtube.com/watch?v=Du6ZzY0965s

Resultados e Discussão

As Oficinas do Cuidado com Idosos do Lar São Vicente de Paulo em Ouro Preto-MG foi selecionada para a realização das atividades de extensão Cia da Gente - Fundação Gorceix, pelas alunas bolsistas e voluntária do curso de Nutrição da UFOP, por ser uma das entidades mais antigas no que se diz respeito ao atendimento assistencial ao idoso de longa permanência. O projeto foi realizado semanalmente nos períodos matutino e vespertino, com duração de 12h, sendo desta 2h presenciais na instituição. A carga horária final da oficina totalizou-se em 240h.

O Lar São Vicente de Paulo de Ouro Preto é uma instituição sem fins lucrativos, fundada em 1942, que atua na prestação de serviços de acolhimento institucional para idosos, proporcionando-lhes proteção social, assistência material, moral, intelectual, social e espiritual, visando a preservação de sua saúde física e mental. Após realização dos treinamentos em dois dias por semana, durante quatro meses do ano de 2023, com duração de 40 minutos cada dia, observou-se que as atividades de operações de

manipulação dos alimentos estavam sendo realizadas de forma adequada e sempre seguindo os parâmetros que regem o controle de qualidade em UAN.

Com base na classificação sugerida por Stedefeldt et al. (2013), verificou-se que as condições do Lar São Vicente de Paulo de Ouro Preto, MG estavam em boas condições, atendendo a 91% ou mais dos itens imprescindíveis, ou satisfatórias, atendendo de 70 a 90% dos itens imprescindíveis.

No entanto, algumas ocorrências foram consideradas insatisfatórias, visto que atendia a menos de 70% dos itens imprescindíveis e menos de 50% dos itens necessários. Neste caso, após diagnóstico inicial, foram detectadas inadequações, tais como a falta de roteiro para tarefas básicas, ausência de controle de padronização de algumas funções dos colaboradores e padronização de técnicas, dentre outras (Cardoso et al., 2005). Em função disso, os POP's foram implementados para suprir estas inadequações (ANVISA, 2004; Tavares et al.,

2022; Ribeiro; Sousa, 2022; Garcia-Júnior; Rodrigues, 2023).

Seis dos 8 manipuladores da unidade de alimentação e nutrição (UAN) da ILPI de Ouro Preto relataram ter recebido treinamento para manipulação de alimentos e demonstraram empenho quanto ao desenvolvimento da qualidade dos seus serviços. No entanto, algumas deficiências evidentes refletiram baixa segurança dos produtos alimentícios elaborados. Abaixo estão alguns dos colaboradores que participaram do treinamento, junto com a Nutricionista responsável pelo LSVP (Figura 2).



Figura 2. Foto dos alunos do Curso de Nutrição da UFOP com os manipuladores nutricionista do LSVP, durante o treinamento de boas práticas.

Fonte: Os próprios autores e com autorização do uso desta imagem.

Após a aplicação dos treinamentos em boas práticas de manipulação de alimentos, observou-se maior comprometimento dos oito manipuladores da UAN/IFLI de Ouro Preto, em relação à aplicação dos POP's. Adicionalmente, e com base na classificação de Stedefeldt et al. (2013), verificou-se boas condições da UAN/IFLI com >91% de atendimento dos itens imprescindíveis e >71% de atendimento dos itens necessários (Figura 2).

As atividades de treinamento ocorreram durante as etapas de preparação dos alimentos e cumprimento do fluxo de trabalho conforme orientação verbal e escrita. Mediante visitas técnicas prévias na UAN/ILPI em questão, foram feitas adequações preventivas e de controle da manipulação. Para tal, também foi necessário adequar os POP's relacionados a: 1. higiene de hortifrutigranjeiros; 2. controle de temperatura de equipamentos e alimentos; 3. manipulação de frutas e verduras e; 4. higiene e saúde dos manipuladores de alimentos (Figura 3).

Todos estes POP's (Figura 3) expondo os itens Objetivo; Material e Procedimentos foram complementados com palestras, descrição detalhada dos procedimentos, definição do Responsável Técnico, videoaulas (Quadro 1), e citação de referências conforme determina a RD216 (ANVISA, 2004; Tavares et al., 2022;; Ribeiro; Sousa, 2022, Nunes et al., 2024).

Inicialmente observou-se na UAN/ILPI de Ouro Preto, inexistência de alguns registros de POP's e a necessidade de uma padronização das operações de manipulação e elaboração de alimentos (Tavares et al., 2022, Ribeiro; Sousa, 2022). Este fato, também foi relatado por Persch et al., (2020) que avaliaram as condições higiênico-sanitárias em UAN's de ILPI's. Estes autores relataram que uma adequação e higienização dentro de um serviço de alimentação é essencial, visto que as superfícies das instalações, dos equipamentos, dos móveis e utensílios estão em contato direto e indireto com alimentos, estabelecendo alvo de contaminação cruzada, quando não realizado da forma adequada (Ribeiro; Sousa, 2022).

Os treinamentos administrados basearam-se na padronização dos POP's e no estabelecimento das boas práticas de manipulação (ANVISA, 2004, Ribeiro; Sousa, 2022). A principal preocupação é

com a saúde dos idosos da ILPI, visto que possuem necessidades nutricionais específicas (Baldissera et al., 2023). Uma alimentação segura e saudável é essencial para a saúde e qualidade de vida, pois influencia o equilíbrio emocional e o bem-estar e na prevenção de danos à saúde e no

tratamento. Consequentemente, deve ser adequada nutricionalmente e não oferecer riscos à saúde dos idosos (PBH-SUS, 2016; Garcia-Júnior; Rodrigues, 2023; Nunes et al., 2024).

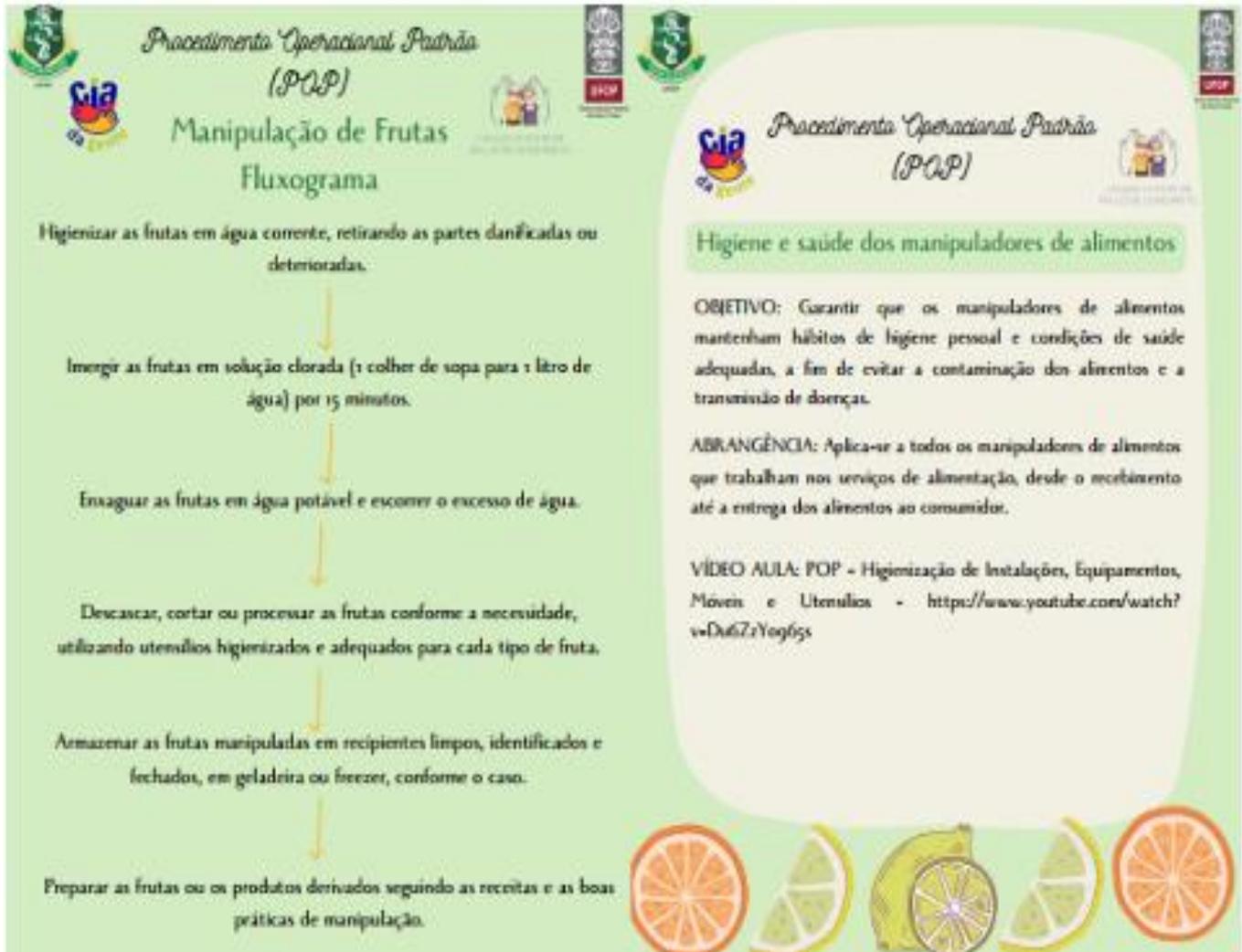


Figura 3. Imagem de um dos POP's, para exemplificar.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Dessa forma, justifica-se a capacitação e informação dos manipuladores envolvidos acerca dos contaminantes alimentares, prevenção de DTA's, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas, conforme requerido pela legislação vigente (ANVISA, 2004; Ribeiro; Sousa, 2022).

O resultado final da experiência relatada foi positivo, visto que os pontos abordados no

treinamento foram colocados em prática nas semanas posteriores, durante o período de produção, conforme as instruções sequenciais estabelecidas pelos POP's e no treinamento realizado.

Resultados similares foram encontrados por Pereira e Cotta (2017), os quais atribuíram melhorias na execução e padronização das ações

dentro da ILPI trabalhada, a partir da reformulação e implantação de POP's. Diante disso, é possível afirmar que houve uma melhora na qualidade e segurança dos alimentos ofertados pela UAN/ILPI de Ouro Preto, contribuindo para a saúde dos idosos nela residentes, população que já se encontra com fragilidades e limitações em decorrência do avançado estágio de vida.

Este relato de experiência evidencia a importância do estabelecimento de POP's adequados, bem como realização periódica de treinamentos para a capacitação e implementação de boas práticas aos manipuladores do Lar São Vicente de Paulo em Ouro Preto-MG. Também contribuiu para a promoção do conhecimento dos manipuladores e dos discentes do curso de Nutrição da UFOP, auxiliando na segurança e proteção a todos os envolvidos no âmbito da nutrição.

As oficinas seguem sendo realizadas, a fim de apoiar o Lar São Vicente de Paulo em Ouro Preto-MG e os funcionários, principalmente, na garantia da qualidade do serviço de alimentação e nutrição do lar, além de garantir como espaço de formação na saúde de idosos e nutrição.

Assim, o treinamento ministrado para manipuladores das ILPI's da região de Ouro Preto, sobre boas práticas de manipulação de alimentos, associado à adequação dos procedimentos operacionais padronizados (POPs) certamente contribuiu para direcionar as atividades de todos os envolvidos na produção de alimentos.

Considerações Finais

O treinamento realizado por discentes do curso de Nutrição da UFOP para manipuladores de alimentos de uma UAN/ILPI de Ouro Preto foi classificado como ótimo pelos participantes e pela Nutricionista Responsável (RT). O nível de conhecimento dos manipuladores sobre boas

práticas de manipulação e uso de POP's devidamente adequados, aumentou em cerca de 90%. Isso demonstra a importância da educação continuada para este público.

Dessa forma, sugere-se a necessidade de haver uma constante análise das atividades existentes, visando um melhor atendimento e cuidado em todas as ILPI's da região de Ouro Preto para melhorar a qualidade e segurança dos alimentos para todos os envolvidos. Para tanto, as atividades da Oficina seguem sendo desenvolvidas no LSVP, sendo as próximas voltadas aos cuidadores e idosos da instituição a fim de manter a segurança dos alimentos e alimentar.

Agradecimentos

Os autores agradecem à Fundação Gorceix, Ouro Preto, Minas Gerais, pela concessão de bolsa de extensão universitária para Eduarda M. F. Souza e Yasmin A. S. Moreira. Agradecem também ao Projeto de Extensão "Cia da Gente" e à Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Ouro Preto (PROEX), pela oportunidade de parceria e apoio. E, aos estudantes, professores, funcionários, moradores e todos do Lar e da comunidade ouro-pretana que fizeram parte deste trabalho.

Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. Resolução da diretoria colegiada – RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, n. 179, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_216_2004_COMP.pdf/66f5716e-596c-4b9d-b759-72ce49e34da0. Acesso em: 12 mar. 2024.

ANVISA. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSO (ILPIS). RDC nº 502 de 27/05/2021.** Disponível em: <https://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/451282>.

- ARRUDA, M. C. de; TORRES, E. M. J. Diagnóstico da qualidade de couves minimamente processadas comercializadas na região de Bauru. **Revista Higiene Alimentar**, v. 37, n. 296, p. e1129, Jan/Jun, 2023.
- ASSIS, A. “Os sentidos da roda”: práticas grupais na investigação qualitativa em saúde. **New Trends in Qualitative Research**, v.18, p.e842, mar., 2023.
- BALDISSERA, P. R.; SANT’ANNA-ALVES, A. L.; ARDENGHI, L. G.; PORTELLA, M. R.; DORING, M. Relação entre problemas funcionais na alimentação e risco nutricional de idosos institucionalizados. **Estudos Interdisciplinares sobre o Envelhecimento**, v. 28, 2023. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/RevEnvelhecer/article/view/124857>. Acesso em: 12 mar. 2024.
- NUNES, B. F.; SILVA, G. H. S.; TONIN, L.; NOBRE, J. A. S. Avaliação das boas práticas de fabricação e da contaminação de preparações cárneas de restaurantes institucionais e comerciais na cidade de Americana, SP. **Revista Higiene Alimentar**, v.38, n. 298, p. e1149, Jan-Jun, 2024.
- BORGES, P. de J.; FONSECA, M. C. P. da; FERREIRA, J. dos S.; MUNIZ, P. Q.; LIRA, C. R. N. de. Avaliação de treinamento com manipuladores de alimentos após ocorrência de surto de toxinfecção alimentar em restaurante universitário. **Revista Univap**, v. 26, n. 52, p. 80–92, 2020. DOI: 10.18066/revistaunivap.v26i52.2298.
- CARDOSO, R. C. V; SOUZA, E. V. A. de; SANTOS, P. Q. dos. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva de alimento seguro. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 5, p. 669-680, set./out., 2005.
- Cartilha Boas Práticas para Serviços de Alimentação.pdf — Português (Brasil). Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>.
- FERREIRA, A. C., PAES, S. N. D.; NASCIMENTO, K. O. do. Aspectos higiênico-sanitários da cozinha de uma instituição de longa permanência para idosos. **Nutrição Brasil**, v. 19, n 1, p. 23-31; 2020.
- GARCIA-JÚNIOR, É. A.; RODRIGUES, N. P. A. Avaliação do impacto de treinamento on-line nos conhecimentos e atitudes de higiene de manipuladores de alimentos. **Segurança alimentar e nutricional**, v. 30, p. e023018, 2023.
- BOAVENTURA, L. T. A.; FRADES, L. P.; WEBER, M. L.; PINTO, B. O. S. Conhecimento De Manipuladores de Alimentos sobre higiene pessoal e Boas Práticas na produção de alimentos. **Revista Univap**, v. 23, n. 43, p. 53–62, dez. 2017. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/1817>. Acesso em: 05 mar. 2024.
- MS. Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos e água. Guia Alimentar para População Brasileira: Promovendo a alimentação saudável**. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/doencas-transmitidas-por-alimentos-e-agua-dta/>, 2007.
- ONU. **Organização das Nações Unidas. População Mundial deve chegar a 9,7 bilhões de pessoas em 2050**, ONU, 2019. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/83427-popula%C3%A7%C3%A3o-mundial-deve-chegar-97-bilh%C3%B5es-de-pessoas-em-2050-diz-relat%C3%B3rio-da-onu>. Acesso em: 27 de fev. 2024.
- PBH-SUS. **Prefeitura de Belo Horizonte. Gerência de Comunicação Social Secretaria Municipal de Saúde. Sistema Único de Saúde (SUS)**. Orientações da Vigilância Sanitária para Instituições de Longa Permanência Para Idosos. Belo Horizonte, Minas Gerais. 2016. Disponível em: [https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/saude/2018/publicacoes-da-vigilancia-em-saude/cartilha-ilpi%20\(1\).pdf](https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/saude/2018/publicacoes-da-vigilancia-em-saude/cartilha-ilpi%20(1).pdf)
- PEREIRA, C. K. R.; COTTA, S. P. M. Avaliação das boas práticas em manipulação de alimentos em uma ILPI de Sete Lagoas - MG. **Revista Brasileira de Ciências da Vida**, v. 5, n. 2, p. 1-16; 2017.
- PERSCH, F. L.; BRASIL, C. C. B.; ROLAND, L. F.; PEIXOTO, K. S.; CORSO, A. T.; SANTOS, D. P. dos; BERGAMASCHI, E.; COPATTI, F.; PEREIRA, L. S.; TONIETTO, T. L. Eficácia da implantação das boas práticas de manipulação de alimentos em uma Instituição de longa permanência para idosos. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 27, p. e020007, 2020. DOI: 10.20396/san.v27i0.8650110. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8650110>. Acesso em: 12 mar. 2024.
- RIBEIRO, L. F.; SOUSA, M. C de. Boas práticas na produção de alimentos: a importância de diretrizes e manuais de boas práticas na produção alimentícia e gestão da qualidade do produto final. **Revista GETEC**, v. 11, n. 36, p.110-133, 2022.
- STEDFELDT, E.; CUNHA, D. T. da; SILVA-JÚNIOR, E. A.; SILVA, S. M. da; OLIVEIRA, A. B. A de. Instrumento de avaliação das boas práticas em Unidades De Alimentação E Nutrição Escolar: da concepção à validação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.18, n. 4, p. 947-953, jan. 2013.
- TANIWAKI, F.; BALDINI, E. D.; PEREIRA, J. G.; SILVA, R. I. da; FRONTANA, M. S. G.; JORGE, C. de O. A.; MODOLO, J. R. Importância do curso de boas práticas de manipulação para manipuladores de alimentos em estabelecimentos de alimentação. **Veterinária e Zootecnia**, v. 27, p. 1–9, 2020. Disponível em: <https://rvz.emnuvens.com.br/rvz/article/view/377>. Acesso em: 12 mar. 2024.
- TAVARES, C.; ABRANTES, L.; MARTINS, N. S.; SANTOS, R. P.; LAUREANO, A. F.; COSTA, J. O.; SILVA, F. C. P. **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e fluxogramas de manipulação**

Moreira, Y. A. da S. et al.

de alimentos. Secretaria de Estado da Educação (Seduc) de Goiás. 2022. Disponível em: <https://site.educacao.go.gov.br/files/Cardapios/POP'Sefluxogramas2022.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2024.