

**Centro Paula Souza  
ETEC Cel. Fernando Febeliano da Costa  
Curso Técnico em Nutrição e Dietética**

**SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: OFICINA DE BOAS PRÁTICAS  
APLICADO AO PÚBLICO INFANTIL**

Ana Vitoria Aparecida Dionisio Souza<sup>1</sup>

Jamily Arruda de Oliveira<sup>2</sup>

Jéssica Maini Milani<sup>3</sup>

Milena Fernanda Sanjuan Americo<sup>4</sup>

Orientadora: Profa. Dra. Gabriela Maria R. N. de Alcantara

**Resumo:** Boas Práticas, são um conjunto de cuidados e procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, tanto dentro das Unidades Produtoras de Refeições como nos domicílios. A ausência de boas práticas é uma das principais causas relacionadas as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA'S) e essas práticas não devem ser restringidas somente aos manipuladores dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição, mas sim deve ser uma prática de todos que manipulam alimentos, seja qual for o ambiente. Os primeiros hábitos são adquiridos na infância, por isso que as Boas Práticas devem ser ensinadas desde criança, para que se tornem adultos com conhecimentos sobre DTA'S, além de ajudar na estrutura de bons hábitos alimentares dentro de casa. O objetivo do trabalho foi realizar uma oficina com o público infantil para ensinar Boas Práticas por meio de tarefas didáticas e lúdicas, apresentando a importância da higienização correta das mãos para evitar a propagação DTA'S e ensinar a higienização correta de frutas e hortaliças. O ensino foi realizado por meio de uma oficina prática um colégio particular na cidade de Piracicaba-SP com crianças de 7 a 8 anos. Como atividade foi ensinado sobre a lavagem correta das mãos e higienização de frutas e ao final foi preparada uma salada de frutas. Todas as crianças participaram atentamente das atividades e durante o preparo expressaram bastante curiosidade e questionamentos, ao final algumas disseram que iriam reproduzir as atividades em suas casas.

Palavras-chave: higiene; crianças; ensino; preparo de alimentos.

---

<sup>1</sup> Aluna do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Cel. Fernando Febeliano da Costa – ana.souza1514@etec.sp.gov.br

<sup>2</sup> Aluna do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Cel. Fernando Febeliano da Costa – arrudajamily3@gmail.com

<sup>3</sup> Aluna do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Cel. Fernando Febeliano da Costa – jessica.milani@etec.sp.gov.br

<sup>4</sup> Aluna do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Cel. Fernando Febeliano da Costa – milenafersamerco@gmail.com

## 1. INTRODUÇÃO

Segundo a Portaria CVS-5 de 9 de abril de 2013, Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Seu objetivo é estabelecer os requisitos essenciais para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviço de alimentação, a fim de garantir condições seguras de qualquer tipo de contaminação (São Paulo, 2013).

O manipulador de alimentos é a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos (Anvisa, s.d.). O manipulador tem um papel importante na garantia da segurança alimentar, a falha da manipulação correta pode afetar diretamente a saúde do consumidor contribuindo para o desenvolvimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). Os manipuladores estão presentes tanto em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) como em cozinhas domiciliares, onde há maior diversidade de patógenos do que em cozinhas de UANS (Shinohara *et al.*, 2016).

As residências são locais prováveis para a ocorrência de DTA's, e isso ocorre muitas vezes pela falta de informação e conhecimento da população sobre segurança de alimentos. Os primeiros hábitos são adquiridos na infância, muitas vezes pela influência de pessoas do convívio das crianças, por isso que as Boas Práticas devem ser ensinadas desde criança, para que se tornem adultos com conhecimentos sobre DTA'S, além de ajudar na estrutura de bons hábitos alimentares de forma que as próprias crianças possam passar essas informações para familiares ou pessoas do seu convívio, ensinando sobre maneiras de prevenção, como lavar corretamente as mãos e os alimentos, cuidados com a higiene e a contaminação cruzada (Dutra, 2020).

Conforme o exposto, o ensino de boas práticas para crianças é uma maneira de garantir que a segurança dos alimentos se torne um hábito desde a infância e seja uma forma de contribuir, mesmo que indiretamente, para a prevenção de DTA's.

Dessa forma, o objetivo do trabalho foi realizar uma oficina com o público infantil para ensinar Boas Práticas por meio de tarefas didáticas e lúdicas, apresentando a importância da higienização correta das mãos para evitar a propagação DTA'S e ensinar a higienização correta de frutas e hortaliças.

Esse Trabalho de Conclusão de Curso foi realizado por alunas do curso técnico em nutrição e dietética da ETEC Coronel Fernando Febeliano da Costa, localizada em

Piracicaba - SP. Para o desenvolvimento do trabalho foi realizada uma pesquisa bibliográfica em artigos científicos, trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses disponíveis no Google Acadêmico e no Scielo. E também pesquisas em sites online sobre o tema.

Como atividade prática foi desenvolvido um Oficina de Boas Práticas para crianças de 7 a 8 anos, alunos do primeiro ano do ensino fundamental de um colégio particular na cidade de Piracicaba-SP, a fim de ensinar as crianças sobre a lavagem correta das mãos e a higienização correta dos alimentos. Para tanto foram desenvolvidas atividades como o preparo de salada de frutas.

## **2. DESENVOLVIMENTO**

### **2.1. Revisão de Literatura**

#### **2.1.1. Boas Práticas: Definição e Aplicação**

Boas práticas (BP) referem-se a um conjunto de normas e procedimentos que visam garantir a segurança e qualidade dos alimentos em todas as etapas de sua produção, manipulação e distribuição. Essas práticas são fundamentais para prevenir contaminações e preservar a integridade dos produtos alimentícios, protegendo, assim, a saúde dos consumidores (Garcia; Barssinello, 2007).

De modo geral, as contaminações nos alimentos podem ocorrer por agentes físicos, químicos e biológicos, e, para que a segurança do consumidor seja garantida é necessário que as BP sejam aplicadas pois elas estabelecem diretrizes essenciais para prevenir esses riscos (Oliveira; Benedetti, 2021).

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) regulamenta a adoção dessas práticas em todos os estabelecimentos alimentares, protegendo a saúde pública e garantindo a qualidade dos produtos (Garcia; Barssinello, 2007).

A importância da aplicação de Boas Práticas na manipulação de alimentos se dá a qualidade do produto e os cuidados higiênico sanitário, desde a matéria prima até o produto final para o consumidor (Garcia; Bassinello, 2007).

O manipulador de alimentos é a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos (Anvisa, s.d.). Devido o contato direto com o alimento a chance de contaminação também aumenta, sendo indispensável um bom treinamento e aplicação dos procedimentos das Boas Práticas pelos manipuladores durante o preparo dos alimentos (Garcia; Bassinello, 2007).

Dentre os conjuntos de normas e procedimentos contemplados nas Boas Práticas estão as informações de como deve ser a instalação e higiene do local trabalho, cuidados tomados com a água, forma correta do descarte do lixo, higiene e saúde do manipuladores, cuidados com os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos, cuidados durante o preparo, transporte e distribuição dos alimentos (Anvisa, s.d.).

Para que esses procedimentos sejam garantidos em uma UAN é necessário que ela tenha o Manual de Boas Práticas (MBP) e o Procedimento Operacional Padronizado (POP). O MBP consiste em um documento que descreverá o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de realizá-lo, nesse documento pode ter informações gerais sobre como deve ser feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis. Já o POP é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento, destacando as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser realizado (Anvisa, s.d.; Stolarski *et al.*, 2015).

### **2.1.2. Ensino e aplicação de Boas Práticas na infância**

Os primeiros hábitos são adquiridos durante a infância, muitas vezes por influência de pessoas do convívio das crianças, como familiares, colegas, babás e professores, dessa forma o ensino da segurança dos alimentos poderiam contribuir, mesmo que indiretamente, com a prevenção de surtos de DTA (Dutra, 2020).

As práticas educativas durante a infância para o ensino de Boas Práticas na produção de alimentos são pouco exploradas na literatura, no entanto são citados como meio para tal ensino o uso de cartilhas de atividades, jogos online, gincanas temáticas, apresentação teatral e ensino dentro da cozinha (Dutra, 2020; Food Safety Brazil, 2022).

A abordagem desse tema para conscientização de crianças e jovens sobre DTA é o caminho para reduzir os casos de surtos alimentares, uma vez que as crianças absorvem o conhecimento e crescem com ele e assim podem evitar que essas doenças ocorram, além de também serem grandes disseminadores de conhecimento (Marques e Amaro, 2019).

Por exemplo, lavar bem as mãos é uma das maneiras de se evitar as DTA's, é um ato simples, mas que, às vezes, passa despercebido no decorrer do dia a dia, por isso que práticas de ensino lúdicas sobre a lavagem correta das mãos é um dos passos iniciais que fazem a diferença (Marques e Amaro, 2019).

O ensino e a aplicação de boas práticas desde a infância é fundamental para prevenção de doenças relacionada a água e alimentos. Apesar desse ensinamento ser uma alternativa que contribui com a segurança dos alimentos e com a construção hábitos futuros, tais práticas educativas são pouco exploradas, principalmente em projetos de extensão entre escolas técnicas ou de ensino superior com escolas e colégios de ensino infantil e fundamental. Ainda, a Cultura de Segurança de Alimentos não deve ser uma preocupação somente das indústrias e da cadeia produtiva, mas também de toda a sociedade (Food Safety Brazil, 2022).

## **2.2. Resultados e Discussão**

### **2.2.1. Elaboração da Oficina**

A proposta da oficina prática com as crianças surgiu a partir de ensinamentos anteriores tidos em sala de aula durante o curso. A elaboração das atividades que seriam realizadas com as crianças foi planejada em sala de aula, sendo a oficina dividida nas etapas (1) Sanitização, (2) Higienização das mãos, (3) Pré-preparo das frutas e (4) Preparo e degustação. Para cada uma das etapas as alunas pensaram de forma estratégica em como ensinar para as crianças os pontos importantes de cada etapa, direcionado as crianças sobre a importância da desinfecção de certos produtos alimentares, como as frutas, antes do seu consumo. As etapas foram planejadas de forma lúdica para que as crianças pudessem participar.

Para a absorção do conhecimento foi escolhido como a atividade prática o preparo de uma “Salada de Frutas”, que seria um método de ensino “dentro da cozinha”, foram selecionadas frutas simples para a execução e que fossem atrativas ao paladar das crianças (morango, laranja, uvas verdes, banana e maçã).

### **2.2.2. Aplicação prática da Oficina**

A aplicação da oficina foi dividida em quatro etapas: (1) Sanitização, (2) Higienização das mãos, (3) Pré-preparo das frutas e (4) Preparo e degustação. No

total participaram da atividade 7 crianças entre 7 e 8 anos. E a oficina foi aplicada por 3 integrantes do grupo.

Na sanitização das frutas (Figura 1), foi usado a hipoclorito de sódio misturado com a água, 1 colher de sopa do hipoclorito em 1 litro de água por 15 min. Essa etapa foi explicada e executada somente pelas alunas sem a participação das crianças por ser um processo com a utilização de um agente químico.

Como as crianças já tinham o conhecimento e o costume de realizar a higienização das mãos da forma correta, processo ensinado pela escola, essa foi realizada acompanhada pela professora da turma.

Após a higienização das mãos, foi realizado o preparo da salada de frutas. Após o tempo da higienização (15 min), as integrantes do grupo fizeram a lavagem das frutas. Posteriormente, com o auxílio do grupo as crianças cortaram as frutas em pequenos pedaços (Figura 2). Em seguida eles colocaram as frutas picadas dentro de um recipiente e foi adicionado o suco de laranja, também preparado pelas crianças (Figura 3).

Quando pronta a salada de frutas, foi realizada a degustação (Figura 4). Observamos que alguns alunos não gostavam de certas frutas, mas estiveram abertos a experimentar e até acharam saboroso, ainda disseram que iriam passar a consumir essas frutas em casa.

As crianças participaram ativamente das atividades propostas, eram crianças comunicativas e durante o preparo expressaram bastante curiosidade e questionamentos, ao final algumas disseram que iriam reproduzir as atividades em suas casas.

Figura 1 – Higienização das frutas.



Fonte: Do próprio autor, 2024.

Figura 2 -Pré-preparo das frutas



Fonte: Do próprio autor, 2024.

Figura 3- Preparo



Fonte: Do próprio autor, 2024.

Figura 4- degustação



Fonte: Do próprio autor, 2024.

Figura 4- Agradecimento



Fonte: Do próprio autor, 2024.

### 3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Contudo o objetivo do trabalho foi alcançado uma vez que uma oficina foi realizada com o público infantil para ensinar Boas Práticas por meio de tarefas didáticas e lúdicas, apresentando a importância da higienização correta das mãos para evitar a propagação DTA'S e ensinar a higienização correta de frutas e hortaliças.

A realização dessa atividade é primordial para que as crianças tenham noções básicas de higiene e prevenção de DTA's, assim é possível repassar esses ensinamentos aos responsáveis ou até mesmo executar de forma individual, tendo como consequência a menor taxa de doenças domésticas.

A realização do trabalho foi um misto de sentimentos, principalmente de ansiedade, por não ter ideia de como ocorreria, porém deu tudo certo e tudo foi bem planejado e organizado. As crianças foram bem receptivas e divertidas, a participação e a proatividade delas foi fundamental para que tudo ocorresse de maneira cômica e fluída. A oficina foi um sucesso, superando nossas expectativas visto que as crianças foram muito participativas, levantando dúvidas sobre o tema e sempre comentando a respeito de histórias consequente de lavagem incorreta de alimentos ou mãos.

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>>. Acesso em: 27 set. 2024.

DUTRA, Luiza. Food. Safety para crianças nas escolas – como ensinar boas práticas e garantir que a segurança dos alimentos se torne um hábito desde a infância. Campinas, 2020. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/food-safety-para-criancas-nas-escolas-como-ensinar-boas-praticas-para-os-pequenos-e-garantir-que-seguranca-dos-alimentos-se-torne-um-habito-desde-infancia/>>. Data de acesso: 07 jun. 2024.

FOOD SAFETY BRAZIL. Baixe a cartilha para crianças que ensina Segurança de Alimentos. 2022. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/baixe-a-cartilha-para-criancas-que-ensina-sobre-seguranca-de-alimentos/>>. Acesso em: 27 set. 2024.

GARCI, Diva Mendonça; BASSINELLO, Priscila Zaczuk. Treinamento em Boas Práticas para manipuladores de alimentos. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2007. Disponível em: <[https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPAF/26605/1/doc\\_202.pdf](https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPAF/26605/1/doc_202.pdf)>. Acesso em: 16 ago 2024.

MARQUES, Paulo; AMARO, Luiz. ‘Você é o que você come’: projeto da UFS leva conhecimento sobre DTA para escolas. 2019. Disponível em: <https://www.ufs.br/conteudo/64443-voce-e-o-que-voce-come-projeto-da-ufs-leva-conhecimento-sobre-dta-para-escolas>. Acesso em: 27 set. 2024.

OLIVEIRA, Tailine Silva; BENEDETTI, Silvia. **Segurança dos alimentos em creches e escolas de educação infantil da rede municipal de Naviraí/MS**. Ciência e Tecnologia de Alimentos: pesquisa e práticas contemporâneas, p. 529-534, 2021. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/210604931.pdf>. Acesso em: 27 set. 2024.

SÃO PAULO. Secretaria de estado da saúde coordenadoria de controle de doenças centro de vigilância sanitária divisão de produtos relacionados à saúde aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo - Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013]. Diário Oficial: 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35. Disponível em: <[https://cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5\\_090413.pdf](https://cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf)>. Acesso em: 07 jun. 2024.

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa *et al.* Boas Práticas em Serviços de Alimentação: não conformidades. **Revista Eletrônica “Diálogos Acadêmicos**, (Brasília), v. 10, n. 1, 2016. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/ptbr/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>>. Acesso em: 25 maio 2024.

STOLARSKI, et al. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. 2015. Disponível em: [http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao\\_escolar/manual\\_de\\_boas\\_praticas\\_2016.pdf](http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf). Acesso em: 27 set. 2024.