



## PROJETO DE EXTENSÃO COMENDO BEM: LANCHONETES EM CAMPO MOURÃO

### “COMENDO BEM” EXTENSION PROJECT: SNACK BARS IN CAMPO MOURÃO

**Valdir Milan Junior**

[vaaldirmilan@gmail.com](mailto:vaaldirmilan@gmail.com)

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil

**Leila Larisa Marques**

[leilamarques@utfpr.edu.br](mailto:leilamarques@utfpr.edu.br)

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil

**Fábio Henrique Polisel Scopel**

[fabioscopel@utfpr.edu.br](mailto:fabioscopel@utfpr.edu.br)

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil

**Márcia Regina Ferreira Geraldo Perdoncini**

[gerald@professores.utfpr.edu.br](mailto:gerald@professores.utfpr.edu.br)

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Paraná, Brasil

#### RESUMO

O Projeto Comendo Bem- Lanchonetes é uma parceria da Universidade Tecnológica Federal do Paraná com a prefeitura de Campo Mourão, cuja o objetivo é garantir a qualidade higiênico sanitária de alimentos comercializados no município de Campo Mourão por meio de análise diagnóstica, implementação de melhorias e disponibilização de selo de qualidade para estabelecimentos participantes do projeto, promovendo um processo inovador de classificação deles. Uma pastelaria do município de Campo Mourão foi selecionada pela prefeitura para participar do projeto. Inicialmente foi aplicado um *checklist* que evidencia as não conformidades presentes. Após a avaliação realizada, o estabelecimento teve um período para adequação. Depois do período de adequação será realizada a última inspeção verificando as melhorias implantadas, atribuindo a pontuação para entrega do selo de qualidade. Na primeira aplicação do *checklist* houve algumas não conformidades no local. A pastelaria ainda se encontra em análise. Também será ministrado um curso de Boas Práticas de Fabricação e Higiene e Segurança Alimentar para seus colaboradores. Devido a pandemia e restrições nos horários de funcionamento do estabelecimento houve atrasos nas etapas restantes.

**PALAVRAS-CHAVE:** Segurança alimentar. Qualidade. Não-conformidades.



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um mundo em transformação

## ABSTRACT

The "Comendo Bem" project - snack bars is a partnership between the Federal Technological University of Paraná and the municipal government of Campo Mourão, whose objective is to ensure the hygienic and sanitary quality of food sold in the municipality of Campo Mourão through diagnostic analysis, implementation of improvements and availability of a quality seal for establishments participating in the project, promoting an innovative process for their classification. A pastry shop from Campo Mourão was selected by the municipal government to participate in the project. Initially it applied a checklist that shows noncompliance present. Following the evaluation carried out, the establishment had a period for adaptation. After the adjustment period, the last inspection will be carried out, verifying the implemented improvements, attributing the score for delivery of the quality seal. In the first application of the checklist, there were some non-conformities in the place. The pastry is still under analysis. A course on Good Manufacturing Practices and Hygiene and Food Safety will also be given to its employees. Due to the pandemic and restrictions on the establishment's opening hours, there were delays in the remaining stages

**KEYWORDS:** Food safety. Quality. Non-conformities.

## INTRODUÇÃO

Campo Mourão possui aproximadamente 95 mil habitantes e é o centro da região da COMCAM, composta por diversos municípios, totalizando cerca de 340 mil habitantes. A cidade é um polo regional, comportando diversos estabelecimentos do ramo de alimentos. As lanchonetes, alvo deste projeto, são em grande número na cidade e geram empregos diretos e indiretos, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico da cidade.

A preocupação com a segurança alimentar vem crescendo nos últimos anos, gerando uma série de discussões entre organizações governamentais, instituições de ensino e indústrias alimentícias sobre programas que assegurem à população produtos que não sejam prejudiciais à saúde. Não só a disponibilidade e possibilidade de acesso da população ao alimento está sendo discutida, como também os riscos causados por esses mesmos alimentos (RODRIGUES et al., 2003).

A qualidade de uma refeição é influenciada diretamente pela qualidade da matéria-prima, higiene dos utensílios, do ambiente e equipamentos utilizados, manipuladores envolvidos no processo, bem como o tempo e temperatura dos alimentos comercializados. Para evitar doenças transmitidas por alimentos (DTAs) devem-se enfatizar as situações que visam à prevenção de agentes patogênicos de maior severidade e as condições de maior risco, com medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva. Em muitos casos as DTAs ocorrem devido à falta de conhecimento sobre higiene pessoal, ambiental e de alimentos, e não somente por negligência. Desse modo, é necessária a adoção de fiscalização e medidas que possam contribuir para a execução de trabalhos educativos, como cursos de capacitação para manipuladores de alimentos. Os hábitos higiênicos praticados pelos manipuladores desempenham papel importante para a sanidade dos produtos, neste contexto a lavagem das mãos e dos utensílios tornam-se pontos críticos de controle no que diz respeito à manipulação, sendo necessária a implantação de procedimentos padronizados (AMSON et al. 2006, NADVORNY et al., 2004).

A prevenção de doenças de origem alimentar requer esforços ao longo de toda a cadeia de produção, incluindo os consumidores, os quais exercem uma importante função no aspecto de exigir que os produtores ofereçam alimentos seguros. Entender os mecanismos de contaminação e multiplicação dos microrganismos é essencial para garantir a inocuidade dos alimentos e prevenir que os consumidores sejam atingidos pelas doenças relacionadas. A expressão "alimentos seguros" pode ser interpretada de várias maneiras. As diferentes definições, entretanto, são dadas essencialmente a partir do que constitui um risco ou perigo significativo (FORSYTHE, 2000).



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um mundo em transformação

A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos. Existem algumas legislações gerais criadas para promover a qualidade do alimento, são elas (ANVISA): Resolução - RDC n. 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas de Fabricação para serviços de Alimentação; Resolução - RDC n.275 de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores de Alimentos.

Atualmente a fiscalização dos estabelecimentos é realizada pela vigilância, porém não existem recursos humanos suficientes para o efetivo acompanhamento destes. Por isto, a extensão universitária, um dos grandes pilares da educação superior, pode contribuir para a sociedade em relação à segurança dos alimentos consumidos na comunidade. O conhecimento adquirido pelos discentes, supervisionado por docentes, pode ser repassado para manipuladores de alimentos e responsáveis por setores alimentícios.

## OBJETIVOS

Objetiva-se garantir a qualidade sanitária dos alimentos e efetivação da pastelaria, por meio de análises diagnósticas, implementação de melhorias e por último o fornecimento do inovador selo de qualidade desenvolvido pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná juntamente com a Prefeitura de Campo Mourão indicando a regularidade do estabelecimento.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Para a realização do trabalho foram utilizadas metodologias de monitoramento de Boas Práticas de Fabricação baseadas nas RDC n° 275 de 21 de outubro de 2002 e RDC n°216, de 15 de setembro de 2004, na qual foi necessário a realização de visitas nos locais pré-selecionados pela prefeitura juntamente com os colaboradores do Projeto de Extensão.

O estabelecimento selecionado para a participação foi uma Pastelaria localizada na área central da cidade de Campo Mourão. Numa primeira visita, aplicou-se o *checklist*, elaborado conforme a Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, onde avaliou-se as conformidades e não conformidades do estabelecimento.

Um feedback citando as não conformidades foi elaborado a partir das sugestões feitas pelos professores orientadores e, após isso, uma segunda visita é realizada para informar o proprietário do local. Nesta foi estabelecido um período para a empresa fazer as melhorias necessárias de curto, médio e longo prazo em base a organização financeira da empresa.

Numa terceira visita será avaliado o reparo das não conformidades e assim a partir de uma soma de pontos estipulado no *checklist* será dado a selo de qualidade. A correção das não conformidades não é obrigatória, mas interferirá na somatória dos pontos e na premiação. É importante citar que em casos onde o estabelecimento seja alugado, e o locatário não tenha permissão para mudanças, a não correção é compreensível, mas de todas formas afeta a pontuação.

Outra ação do projeto foi a elaboração da cartilha de boas práticas de fabricação, e também treinamento de colaboradores. A cartilha consiste em um manual técnico baseado na legislação vigente, tendo como objetivo informar e auxiliar os manipuladores em todo o processo produtivo dos alimentos desde a seleção até a sua comercialização. As cartilhas do manipulador de alimentos são distribuídas nos estabelecimentos parceiros do projeto, que servem como um manual de boas práticas para serem implementadas e aperfeiçoadas. A cartilha foi desenvolvida com linguagem clara e acessível, contendo ilustrações atrativas e abordando os temas: Quem é o manipulador? o que são microrganismos? fatores que influenciam no crescimento microbiano, velocidade de crescimento microbiano, contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, limpeza e sanitização, higienização do local de trabalho, higiene pessoal,




procedimento operacional padrão e boas práticas de fabricação.

O treinamento aplicado para os colaboradores do estabelecimento consiste em palestras e dinâmicas com slides educativos de fácil entendimento, abordando os temas citados na cartilha. As dinâmicas reforçam o aprendizado e um contato maior com os participantes. Os materiais da dinâmica aqui utilizados são elaborados pelos alunos do projeto juntamente com os professores, como:

- Placa de Petri contaminadas (moedas, corrimão, torneiras, lixeiras, celulares e telefones);
- Utilização de tinta para simulação da importância da higienização correta das mãos;
- Glitter na caixa de bombons (evidenciando a ação das bactérias presentes nas superfícies).

Figura 1- Modelo *checklist* aplicado

	CHECK LIST TÉCNICO –Bares e Restaurantes
<b>O QUE É?</b> Impresso utilizado para auxiliar em auditoria técnica na unidade.	
<b>PORQUE DEVE SER FEITO?</b> 1) Para avaliar e registrar a qualidade técnica apresentada na unidade; 2) Acompanhar a melhoria contínua das unidades; 3) Checar o cumprimento das normas descritas no Manual de Qualidade de cada unidade por todos os colaboradores da empresa; 4) Identificar as não conformidades apresentadas na unidade, elaborando junto com o administrador um plano de ação corretivo; 5) Diagnosticar a necessidade de reciclagem dos colaboradores através de treinamentos específicos, conforme problemas apresentados;	
<b>COMO DEVE SER FEITO?</b> 1) A pessoa responsável utiliza o check-list para registrar todas as etapas desenvolvidas pela equipe durante o período de trabalho acompanhando todos os processos realizados;	
<b>LEGENDA</b> NA = Não se Aplica P(O)=Pontos Omitidos PORC. = Pontos obtidos em Porcentagem	

Fonte: Autoria própria (2019)

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

No ano de 2020, devido a ocorrência da pandemia do Covid-19, as visitas aos estabelecimentos participantes foram canceladas. Os alunos realizaram tarefas online como: atualização do curso de Boas Práticas com uma linguagem mais simples e didática visando o melhor entendimento do ouvinte e da cartilha orientadora com linguagem acessível e com ilustrações atrativas. O curso foi atualizado pelos alunos e apresentado aos professores via Google Meet com todo feedback necessário para correção e ajustes.

Em 2021, com algumas liberações do comércio autorizadas pela Prefeitura de Campo Mourão, adequou-se o projeto para novas formas de aplicação das atividades. Assim, algumas atividades do projeto puderam ser realizadas como: processo seletivo para seleção de novos alunos voluntários, uma nova seleção de estabelecimentos, retorno das visitas aos locais participantes, divulgação do projeto em redes sociais na forma de posts educativos referentes ao conteúdo aplicado (Figura 2, 3 e 4).

Também foram reaplicados alguns *checklist* em estabelecimentos participantes no ano de 2019 na qual englobam restaurantes, lanchonetes e ambulantes da cidade para verificar se as adequações realizadas continuavam a ser empregadas e, portanto, se a premiação recebida se mantinha. Com os resultados, todas mantiveram a pontuação atingida.

Nesse ano, foi aplicado um *checklist* em uma pastelaria da região Central de Campo Mourão para verificar as não conformidades ali presentes. Após isso, foram apresentadas para os professores orientadores para preparar o feedback necessário. Na figura 4 estão algumas das partes do *checklist* aplicado.



Figura 2- Posts cuidados com o lixo



Fonte: Autoria própria (2021)

Figura 3 – Posts sobre higiene pessoal



Fonte: Autoria própria (2021)

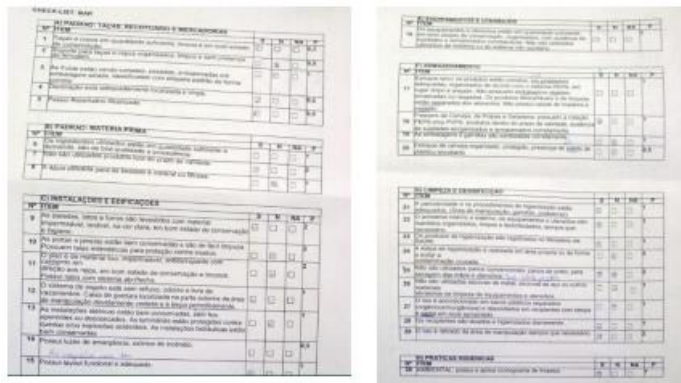
Figura 4- Tratamento de água de abastecimento



Fonte: Autoria própria (2021)

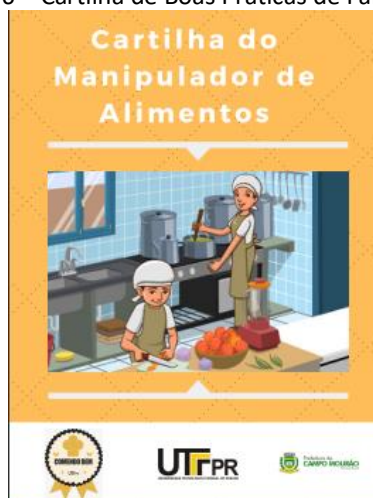


Figura 5 – Checklist aplicado



Fonte: Autoria própria (2021)

Figura 6 – Cartilha de Boas Práticas de Fabricação



Fonte: Autoria própria (2019)

Após a aplicação do *checklist*, foram encontradas algumas não conformidades como:

- Rachaduras nos pisos;
- Infiltração nas paredes;
- Portas e janelas sem telas de proteção contra pragas e vetores;
- Toalhas de pano nos banheiros;
- Utilização de utensílios de madeira, enferrujados e com avarias;
- Lixeiras com abertura manual;
- Manipuladores com cabelo solto e acessórios;
- Alimentos e produtos de limpeza armazenados juntos (possível contaminação cruzada);
- Reutilização de alimentos no processo de produção;



A próxima etapa do projeto é a nova visita no estabelecimento para entregar as não conformidades listadas e as adequações de melhorias. Houve alguns problemas com os horários de funcionamento do estabelecimento com os horários disponíveis para os participantes do projeto. Contudo, marcamos outro horário na qual se encaixe com o cronograma do estabelecimento e dos alunos para a visita.

Espera-se que com a conclusão dessa etapa, na qual será estipulado um prazo para as adequações, possa-se avaliar os resultados e assim conforme a pontuação atingida entregar o selo de qualidade para a pastelaria. Também é importante citar que a pastelaria em questão possui diversas franquias na cidade. Inclusive, uma próxima unidade participará do projeto no próximo semestre.

## CONCLUSÃO

Conclui-se que as atividades desenvolvidas e as que virão a se desenvolver são de grande importância pois proporciona aos participantes do projeto de extensão um contato com os problemas reais encontrados na área de atuação, para os manipuladores de alimentos com ampliação do conhecimento sobre a segurança alimentar. E não menos importante, para toda a sociedade pois como citado acima, a meta é garantir a qualidade dos produtos oferecidos, diminuindo riscos à saúde dos consumidores, devido à redução da possibilidade de transmissão de doenças veiculadas por alimentos.

Vale destacar que os professores orientadores sempre são consultados pelos estudantes para sanar algumas dúvidas existentes e participam dos primeiros contatos aos estabelecimentos. Também sempre que foi necessário, a Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Vigilância Sanitária, deu todo o apoio para que o projeto de extensão ocorresse de forma adequada

## AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR, por meio da bolsa PROREC e recursos financeiro ambos obtidos pelo edital 02/2020-PROREC e também agradecimentos à Prefeitura Municipal de Campo Mourão e a Casa do Empreendedor pelo apoio ao projeto.

## REFERÊNCIAS

- ANVISA, R. D. C. N.; NACIONAL, A.; SANITÁRIA, D. V. RDC N° 216\_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2004.
- BRASIL. BRASIL.Rdc N° 12, De 2001. Aprova o Regulamento Técnico Sobre Os Padrões Microbiológicos Para Alimentos. Orgão emissor: ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Diário Oficial da União**, v. 2001, p. 5, 2001.
- FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Artmed, Porto Alegre, 2000.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Resolução - RDC N 275, de 21 de outubro de 2002. **Anvisa**, v. 2002, n. D, p. 1–23,2002.
- NADVORNY, A. et al. Ocorrência de *Salmonella* sp. em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Rio Grande do Sul em 2000. **Acta Scientiae Veterinariae**, v. 32, n. 1, p. 47–51, 2004.
- VAN AMSON, G.; HARACEMIV, S. M. C.; MASSON, M. L. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/ surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado do Paraná Brasil, no período de 1978 a 2000. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 30, n. 6, p. 1139–1145, 2006.



SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um  
mundo em transformação

XI Seminário de Extensão e Inovação  
XXVI Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica  
08 a 12 de Novembro - Guarapuava/PR



RODRIGUES, K. L. et al. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas-RS. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 23, n. 3, p. 447–452, 2003.





SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um  
mundo em transformação

XI Seminário de Extensão e Inovação  
XXVI Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica  
08 a 12 de Novembro - Guarapuava/PR





SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um  
mundo em transformação

XI Seminário de Extensão e Inovação  
XXVI Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica  
08 a 12 de Novembro - Guarapuava/PR





SEI-SICITE 2021

Pesquisa e Extensão para um  
mundo em transformação

XI Seminário de Extensão e Inovação  
XXVI Seminário de Iniciação Científica e Tecnológica  
08 a 12 de Novembro - Guarapuava/PR

