

EDUCAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE REDENÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Fernando Pedro Lihahé ¹

Antônio Raul Manuel ²

Neyma Vasco Nhambe ³

Simonya Mendes Cabral ⁴

Jorgiane Da Silva Severino Lima ⁵

RESUMO

O presente trabalho relata a experiência de uma equipe de estudantes da disciplina Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos do curso de Engenharia de Alimentos da Unilab, na aplicação do projeto de extensão "Segurança dos Alimentos no Cotidiano: Educação em Boas Práticas de Manipulação no Município de Redenção". A atividade teve como objetivo levar orientações sobre a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) a um estabelecimento de alimentação, promovendo a conscientização dos manipuladores quanto à importância da higiene, da organização do ambiente e do correto manejo dos alimentos. As ações realizadas incluíram a elaboração e distribuição de folders educativos sobre BPF, orientações sobre higiene pessoal, higienização de utensílios e superfícies, prevenção da contaminação cruzada e armazenamento adequado dos alimentos, além do esclarecimento de dúvidas dos manipuladores. Os resultados evidenciaram a disseminação de conhecimentos sobre BPF, o reforço da adoção de medidas preventivas para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos e a integração entre a universidade e a comunidade, levando informações técnicas de forma acessível aos manipuladores. A experiência fortaleceu a formação profissional dos discentes, promovendo a aplicação prática dos conhecimentos da gestão da qualidade e a conscientização da população sobre a importância das práticas higiênico-sanitárias na prevenção de doenças transmitidas por alimentos. O trabalho contribui para a Diversidade, Inclusão e Transformação Social ao levar educação sanitária sobre Boas Práticas de Fabricação a manipuladores de alimentos de Redenção, democratizando o acesso à informação e promovendo a segurança alimentar da comunidade, além de aproximar a universidade da realidade local e formar profissionais comprometidos com a transformação social e o desenvolvimento sustentável.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; Segurança Alimentar; Gestão da Qualidade; Extensão Universitária.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade Acadêmica dos Palmares, Discente, lihahé1102@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade Acadêmica dos Palmares, Discente, antonioraulmanuelraul@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade Acadêmica dos Palmares, Discente, neymavasco@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade Acadêmica dos Palmares, Discente, simonyacabral295@gmail.com⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Unidade Acadêmica dos Palmares, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁵