



Pró-reitoria de Pesquisa e Extensão

Nome do projeto	Treinamento de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos
Tipo de projeto	Ensino
Area em que se enquadra	Prevenção à Saúde
Objetivos do projeto	Objetivos do Projeto • Capacitar os membros da LACQAN sobre boas práticas e manipulação dos alimentos • Assessorar a LACQAN a promover educação em segurança alimentar para copeiras e comunidade • Promover segurança alimentar em ambiente de UAN
Cursos participantes	NUTRIÇÃO
Disciplina(s) envolvida(s)	LACQAN
Nome do responsável pelo projeto	ANA CLARA BARRETO MARINI
Dia de início	08/06/2026
Dia de término	08/06/2026

INTRODUÇÃO

A educação superior desempenha um papel fundamental na formação de indivíduos capazes de enfrentar os desafios da sociedade contemporânea. Nesse contexto, os projetos de ensino acadêmico de graduação têm como objetivo principal proporcionar uma experiência de aprendizado que integre teoria e prática, desenvolvendo competências técnicas, científicas e socioemocionais nos estudantes.

Este projeto de ensino foi elaborado com o propósito de atender às necessidades específicas da formação acadêmica em CURSO NUTRIÇÃO, promovendo a aquisição de conhecimentos sólidos e habilidades aplicáveis ao mercado de trabalho e à vida em sociedade. A proposta busca aliar metodologias ativas de ensino, recursos tecnológicos e estratégias interdisciplinares para engajar os alunos e maximizar o potencial de aprendizagem.

Além disso, o projeto considera as demandas atuais do mundo globalizado, como a valorização da inovação, o pensamento crítico, a capacidade de resolução de problemas e a responsabilidade socioambiental. Dessa forma, espera-se não apenas promover a formação de profissionais qualificados, mas também de cidadãos conscientes,

éticos e preparados para contribuir com o desenvolvimento sustentável e inclusivo da sociedade.

Com uma abordagem inovadora e centrada no estudante, este projeto de ensino pretende consolidar a formação acadêmica, estimular a autonomia intelectual e fomentar uma visão ampla sobre o papel do ensino superior no contexto social, cultural e econômico.

JUSTIFICATIVA

A elaboração de um projeto de ensino acadêmico de graduação é essencial para atender às demandas de formação de profissionais competentes, críticos e éticos, capazes de atuar em um cenário social e econômico em constante transformação. A sociedade contemporânea exige que o ensino superior vá além da simples transmissão de conhecimento teórico, integrando práticas pedagógicas que promovam o desenvolvimento de habilidades técnicas, socioemocionais e de pensamento crítico.

No contexto atual, desafios como o avanço da tecnologia, a globalização, a complexidade das relações sociais e as demandas por sustentabilidade e inclusão tornam imperativa uma formação acadêmica que esteja alinhada às necessidades do mercado de trabalho e às expectativas sociais. Além disso, há uma crescente valorização da inovação, da resolução de problemas e da capacidade de trabalhar em equipes multidisciplinares, competências fundamentais para o sucesso profissional e pessoal.

Nesse contexto, este projeto se desenvolverá na área de Prevenção à Saúde, onde se torna uma ferramenta indispensável para a qualificação profissional e o desenvolvimento de competências que ultrapassam o âmbito técnico, envolvendo também a ética, a colaboração e a responsabilidade social.

Dessa forma, justifica-se a relevância deste trabalho, não apenas pelo tema a ser abordado, mas também pela sua contribuição para a formação integral dos estudantes. Além disso, o projeto também busca contribuir para a qualidade do ensino superior por meio da integração entre ensino, pesquisa e extensão, elementos que são pilares da educação universitária. Com isso, espera-se que os estudantes não apenas desenvolvam competências acadêmicas e profissionais, mas também adotem uma postura ética e socialmente responsável, alinhada aos desafios contemporâneos.

METODOLOGIA

Atividades/ações previstas:

Data: 08/06 (segunda-feira)

Horário: 13h às 17h (Podendo encerrar antes, caso o treinamento seja finalizado.)

Local: Laboratório de Técnica Dietética

Participantes:

- Membros da LACQAN
- Alunos convidados/interessados

Responsável: Professor Jefferson + LACQAN

Objetivo do treinamento: Capacitar a equipe para posteriormente realizar o treinamento com as copeiras.

Formato:

- Aula teórica • Aula prática

Conteúdo Teórico:

- Boas práticas
- POPs
- Manual de Boas Práticas
- Controle de temperatura
- Organização do ambiente
- Prevenção de contaminação
- Uso correto de EPIs

Conteúdo Prático:

- Higienização das mãos
- Higienização de alimentos
- Diluição de solução clorada
- Limpeza de utensílios e equipamentos

- Organização correta do ambiente

A metodologia desempenha um papel essencial em qualquer projeto de pesquisa, pois é por meio dela que se define o caminho a ser seguido para alcançar os objetivos propostos. Ela garante a organização e o rigor necessários para a condução das etapas do estudo, permitindo que os resultados obtidos sejam confiáveis, relevantes e fundamentados.

Além disso, a metodologia proporciona transparência ao processo de pesquisa, permitindo que outros pesquisadores compreendam e eventualmente repliquem as etapas do estudo, contribuindo para a validação científica dos resultados. Assim, ela não apenas orienta a execução do projeto, mas também reforça a credibilidade e o impacto do conhecimento produzido.

Este projeto visa em síntese atingir como público alvo LACQAN, servindo como um guia que conecta os objetivos propostos às conclusões alcançadas tendo como proposta de atividade um(a) Ensino, assegurando que o trabalho seja realizado de forma sistemática, ética e fundamentada, fortalecendo sua relevância acadêmica e prática.

Este projeto visa trazer como produto final . O resultado final de um projeto de pesquisa é uma das etapas mais importantes, pois representa a concretização de todo o esforço, dedicação e recursos investidos ao longo do processo. Ele é o produto que traduz as hipóteses testadas, os dados analisados e as conclusões alcançadas, permitindo que o conhecimento gerado seja compartilhado, avaliado e aplicado.

ATIVIDADES

ATIVIDADES PREVISTAS

Atividade: Treinamento de Boas praticas de manipulação dos alimentos para membros LACQAN

Data: 08/06/2026

Local: Laboratório de Técnica e Dietética

Início: 13:00:00h

Horas certificadas: 4

Cursos autorizados: NUTRIÇÃO

Atividade: Treinamento de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos para Copeiras da FACUNICAMPS

Data: 18/06/2026

Local: Laboratório de Técnica e Dietética

Início: 13:00:00h

Horas certificadas: 4

Cursos autorizados: NUTRIÇÃO

RESULTADOS

A avaliação de um projeto acadêmico não deve se limitar apenas à sua execução, mas também à análise dos resultados e impactos gerados. Para isso, o uso de indicadores é essencial, pois permite medir, de forma objetiva e sistemática, o sucesso das ações desenvolvidas.

Os indicadores possibilitam a identificação de avanços, a verificação do cumprimento dos objetivos estabelecidos e a tomada de decisões baseadas em dados concretos. Além disso, contribuem para o aperfeiçoamento de futuras iniciativas, garantindo que as práticas acadêmicas sejam cada vez mais eficazes e alinhadas às necessidades da sociedade.

Dessa forma, nossa instituição busca utilizar indicadores para monitorar e avaliar um projeto acadêmico, tornando possível quantificar impactos, comprovar a relevância das atividades desenvolvidas e propor melhorias contínuas, fortalecendo a qualidade da formação acadêmica e a conexão entre ensino, pesquisa e extensão.

Desenvolvimento da atividade

A atividade foi realizada no dia **08/06**, no Laboratório de Técnica Dietética, com a participação dos membros da **LACQAN** e alunos convidados/interessados. O treinamento foi conduzido pelo **Professor Jefferson**, em parceria com a LACQAN, contemplando momentos teóricos e práticos.

Na etapa teórica, foram abordados os principais conceitos relacionados às **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**, incluindo a importância dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Manual de Boas Práticas, controle de temperatura, organização do ambiente, prevenção de contaminações e utilização adequada dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

Na etapa prática, os participantes puderam vivenciar procedimentos relacionados à **higienização correta das mãos e dos alimentos, preparo e diluição de solução clorada, higienização de utensílios e equipamentos e organização adequada do ambiente**.

Resultados alcançados

A atividade possibilitou a capacitação dos membros da LACQAN para atuação como multiplicadores de conhecimentos relacionados à **segurança dos alimentos e às boas práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)**.

Ao final do treinamento, os participantes tiveram contato com procedimentos teóricos e práticos que poderão ser utilizados posteriormente na orientação e capacitação das **copeiras**, contribuindo para a disseminação de práticas adequadas de manipulação, higienização e organização dos ambientes de produção de alimentos.

A ação também proporcionou aos alunos envolvidos uma experiência prática de **educação em saúde e segurança alimentar**, fortalecendo a integração entre conhecimento acadêmico e atuação profissional.

Considerações finais

O projeto cumpriu sua proposta de **capacitar os membros da LACQAN e prepará-los para a realização de ações educativas junto às copeiras e à comunidade**, promovendo a disseminação de conhecimentos relacionados às boas práticas e à segurança alimentar.

A realização da atividade no Laboratório de Técnica Dietética permitiu associar os conteúdos teóricos à prática, favorecendo a compreensão dos procedimentos e sua aplicação no contexto de uma UAN.

Dessa forma, a ação contribuiu para a formação acadêmica dos estudantes e para o fortalecimento das iniciativas de **educação e promoção da segurança alimentar**, deixando como perspectiva a continuidade das ações por meio do treinamento das copeiras.

