

**CONSULTORIA EDUCATIVA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO:  
ESTRATÉGIAS PARA TREINAMENTO DE MANIPULADORES E PREVENÇÃO  
DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR.**

Maria Eduarda Correa Gaeta<sup>1</sup>

Suellen Dayana Silva Conceição<sup>1</sup>

Thalyta Ramos Tomkiel<sup>1</sup>

Marisa Luzia Hackenhaar<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discentes do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). <sup>2</sup>Nutricionista. Mestre em Saúde Coletiva. Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

**Introdução:** A segurança alimentar é um pilar fundamental para restaurantes, diretamente vinculada à saúde do consumidor e à reputação do estabelecimento. Em um restaurante turístico com operação sazonal, foi identificado um problema crítico: a alta rotatividade de funcionários levou à falta de padronização nos processos, resultando em uma equipe despreparada. Esta situação configura um ambiente de risco para a proliferação de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e para a insatisfação da clientela, agravado pela possibilidade de ações fiscais. **Objetivo:** Estruturar um programa de consultoria online para capacitar e padronizar as boas práticas de manipulação de alimentos entre os colaboradores do restaurante, visando mitigar os riscos sanitários e operacionais decorrentes da alta rotatividade. **Métodos:** Trata-se de um estudo de caso aplicado, desenvolvido a partir de um diagnóstico situacional realizado via visita técnica e entrevistas com a equipe. A intervenção consistiu na elaboração de um treinamento online, composto por vídeos setorizados e de curta duração, direcionados a cozinheiros, auxiliares, atendentes e bartenders. Os conteúdos, baseados na RDC nº 216/2004 da ANVISA, abordaram higiene pessoal, controle de temperatura, contaminação cruzada e procedimentos operacionais. A eficácia da aprendizagem foi mensurada através de um formulário de múltipla escolha aplicado via Google Forms. **Resultados:** A consultoria resultou na criação de um canal privado no YouTube, organizado em playlists setorizadas. Foram produzidos roteiros detalhados para vídeos, iniciando com conceitos gerais (DTAs, contaminação cruzada) e avançando para procedimentos específicos de cada setor. O formulário de verificação de aprendizagem, com 15 questões, foi configurado para fornecer feedback imediato, permitindo identificar e sanar dúvidas pontuais. A estratégia mostrou-se adaptada à realidade de rotatividade e curto prazo para treinamento. **Conclusão:** Conclui-se que a capacitação online por meio de vídeos setorizados é uma ferramenta viável e eficaz para promover a padronização e a segurança alimentar em restaurantes com alta rotatividade. O método proposto atende à necessidade de um treinamento ágil, reproduzível e de fácil acesso,

## **XVII Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)**

alinhando-se às evidências científicas que apontam a educação continuada como fator chave para a redução de riscos. A iniciativa contribui para a construção de uma cultura de qualidade e segurança dos alimentos, protegendo tanto os clientes quanto a sustentabilidade do negócio.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar; Boas Práticas de Manipulação; Capacitação Online; Rotatividade de Pessoal; Controle de Qualidade.