

1 Graduanda em Engenharia de Alimentos na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - Unidade Universitária de Naviraí/MS.

E-mail: mfelixwanderley@gmail.com

2 Graduando em Engenharia de Alimentos na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - Unidade Universitária de Naviraí/MS.

E-mail: pedropaullo2018@gmail.com

3 Professora Adjunta do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul - Unidade Universitária de Naviraí. Doutora em Engenharia de Alimentos pela UFSC.

E-mail: silviabene@gmail.com

Artigo

CONTRIBUIÇÃO DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NA MELHORIA DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO SERVIDA EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS EM NAVIRAÍ

CONTRIBUTION OF THE UNIVERSITY EXTENSION IN IMPROVING THE QUALITY OF FOOD SERVED IN A LONG STAY INTITUTION FOR ELDERLY IN NAVIRAÍ CITY

CONTRIBUCIÓN DE LA EXTENSIÓN UNIVERSITARIA PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS EN UNA INSTITUCIÓN DE LARGA ESTANCIA PARA MAYORES EM NAVIRAÍ - MS

Maria Eulália Felix Wanderley¹

Pedro Paulo Alves dos Santos²

Silvia Benedetti³

Resumo

A extensão universitária é uma ação da universidade junto à comunidade, possibilitando o compartilhamento do conhecimento, adquirido por meio do ensino e pesquisa, à comunidade externa, cumprindo seu papel de responsabilidade social junto à sociedade. Nesse contexto, esse trabalho objetivou o compartilhamento dos conhecimentos adquiridos na universidade para prestação de serviços à comunidade, por meio de ações que visam à melhoria da qualidade da alimentação servida aos idosos em instituição de longa permanência (asilo) em Naviraí-MS. Inicialmente, realizou-se um levantamento mediante a aplicação de um questionário aos manipuladores de alimentos

e de uma lista de verificação (checklist), para um diagnóstico das condições de higiene no preparo de alimentos. As ações realizadas a partir dessa pesquisa foram a implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e manipulação dos alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), realizados juntamente com os manipuladores de alimentos da instituição; a implantação de um caderno de registro para entrada de doações; treinamento e capacitação dos manipuladores de alimentos com relação às BPF e POPs. Verificou-se, a partir do diagnóstico inicial, em torno de 50% de não conformidades em relação à higiene dos utensílios, equipamentos, manipuladores e armazenamento dos alimentos. Dessa forma, a implantação das BPF e dos POPs impactou positivamente na higiene, apresentando grande melhoria na organização e no armazenamento dos alimentos a partir de seus prazos de validade, da criação de um sistema de registro de doações de alimentos, da adequação da técnica de limpeza e sanitização dos vegetais, da refrigeração de alimentos separados por tipos, entre outros. Pode-se concluir que as ações desenvolvidas contribuíram significativamente para a melhoria da qualidade dos alimentos e refeições servidas aos idosos da instituição, correspondendo de forma indireta para a manutenção da saúde de todos.

Palavras-chave: Instituição de Longa Permanência para Idosos. Boas práticas de fabricação. Higiene. Alimentos.

Abstract

University extension is an action of the university with the community, allowing the sharing of knowledge, the purchase through teaching and research, the external community, the fulfillment of its role of social responsibility with society. In this context, this work aims to share the knowledge acquired at the university to provide services in the community, through actions to improve the quality of food served to the elderly in the long-term institution (asylum), in Naviraí-MS. Initially, a survey was carried out by applying a questionnaire to food handlers and a checklist for a diagnosis of hygiene conditions in food preparation. The actions carried out from this research were the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) and food handling and the Standardized Operating Procedures (POP), carried out together with the institution's food handlers; the implementation of a registration notebook for the entry of donations; training and qualification of food handlers regarding GMP and POPs. It was found, from the initial diagnosis, around 50% of non-conformities in relation to the hygiene of equipment, equipment, handlers and food storage. Thus, the implementation of GMP and POP positively affected

hygiene, showing great improvement in the organization and storage of food for expiration dates, creation of a system for registering food donations, adaptation of the cleaning and hygiene technique of vegetables, refrigeration of foods separated by types, among others. It can be concluded that the actions developed contributed significantly to the improvement of the quality of food and meals served to the elderly of the institution, corresponding indirectly to the maintenance of everyone's health.

Keywords: Homes for the Aged. Good manufacturing practices. Hygiene. Foods.

Resumen

La extensión universitaria es una acción de la universidad con la comunidad, que permite compartir los conocimientos, adquiridos a través de la enseñanza y la investigación, a la comunidad externa, cumpliendo su papel de responsabilidad social con la sociedad. En este contexto, este trabajo tuvo como objetivo compartir los conocimientos adquiridos en la universidad para prestar servicios a la comunidad, a través de acciones destinadas a mejorar la calidad de la alimentación servida a los ancianos en una institución de larga estancia (residencia de ancianos) en Naviraí-MS. Inicialmente, se realizó una encuesta aplicando un cuestionario a los manipuladores de alimentos y una lista de comprobación para el diagnóstico de las condiciones de higiene en la preparación de alimentos. Las acciones llevadas a cabo a partir de esta investigación fueron la implantación de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y manipulación de alimentos y los Procedimientos Operativos Estándar (POE), llevados a cabo junto con los manipuladores de alimentos de la institución; la implementación de un cuaderno de registro para las donaciones entrantes; la formación y cualificación de los manipuladores de alimentos en relación con las BPF y los POE. Se encontró, a partir del diagnóstico inicial, alrededor de un 50% de incumplimiento en relación con la higiene de los utensilios, el equipo, los manipuladores de alimentos y el almacenamiento. Así, la aplicación de las BPF y los PNT tuvo un impacto positivo en la higiene, mostrando una gran mejora en la organización y el almacenamiento de los alimentos a partir de sus fechas de caducidad, la creación de un sistema de registro de las donaciones de alimentos, la adecuación de la técnica de limpieza y saneamiento de las verduras, la refrigeración de los alimentos separados por tipos, entre otros. Se puede concluir que las acciones desarrolladas contribuyen significativamente a la mejora de la calidad de los alimentos y de las referencias servidas a los individuos de la institución, correspondiendo de forma indirecta a la mantención de la salud de todos.

Palabras clave: Hogares para ancianos. Buenas prácticas de fabricación. Higiene. Alimentos.

Introdução

O índice de envelhecimento da população vem apresentando um aumento gradativo anualmente, o que ficou mais evidente a partir do século XX, impactando diretamente no Sistema de Aposentadorias e nos encargos com o Sistema de Saúde (SILVA, 2013). Nesse contexto, o Brasil passa por uma mudança na pirâmide etária, devido aos índices de fecundidade e mortalidade estarem em queda; por conta disso, a população idosa do país aumenta (UNFPA, 2018).

O envelhecimento é delineado como um processo sociovitais multifacetado, que vem aumentando no decorrer do curso da vida do indivíduo. Frente a essas prerrogativas, o processo de envelhecimento proporciona que as futuras gerações vivenciem contextos sociais, políticos e individuais diversos (LIMA et al., 2008). O cuidado dos idosos deve basear-se, fundamentalmente, na família, com apoio da Unidade Básica de Saúde sob a Estratégia de Saúde da Família, vinculado ao Sistema Único de Saúde (SUS) (LIMA et al., 2010). Porém, ao longo do tempo, o modelo social da família mudou, admitindo diferentes configurações. Em virtude disso, há um grande número de idosos que, impossibilitados de conviver com a família, são abrigados em instituições (PEREIRA et al., 2017).

Conforme o artigo 16 do Decreto nº 9.921, de 18 de julho de 2019, “[...] entende-se por modalidade asilar o atendimento, em regime de internato, à pessoa idosa sem vínculo familiar ou sem condições de prover a própria subsistência, de modo a satisfazer as suas necessidades de moradia, de alimentação, de saúde e de convivência social.” Assim, a assistência na modalidade asilar ocorre no caso de inexistência do grupo familiar, abandono, carência de recursos próprios ou da própria família (BRASIL, 2019).

Envelhecer é um processo que pressupõe alterações físicas, psicológicas e sociais no indivíduo, sendo tais alterações naturais e gradativas (PEREIRA et al., 2017). Segundo Baker (2007), o processo de envelhecimento tende a transformar a composição do corpo, tornando-o mais suscetível ao surgimento de possíveis doenças. O estado de saúde de alguns idosos, inclusive acometidos de algumas doenças, pode estar relacionado à má alimentação. O quadro de saúde, em diversas áreas, tais como cardiovascular, cognitiva, nervosa, metabólica e óssea, pode ser desencadeado por fatores nutricionais, entre outros. As pessoas que apresentam uma idade avançada tendem

a ter hábitos fixos, incluindo a alimentação. Essas limitações tendem a ser influenciadas por diversos fatores, tais como cultura, clima, ambiente, quadro de saúde, dentre outros (PAN et al. 2012). Para prevenir ou lidar com essas doenças metabólicas, há necessidade de avaliar o estado nutricional dos idosos e proporcionar-lhes uma alimentação segura e saudável (SILVA, 2013).

Em 2050, os idosos corresponderão a 14,2% da população brasileira, o que sinaliza a necessidade de se conhecer mais sobre o envelhecimento, suas repercussões e impactos sobre o sistema de saúde brasileiro. Um dos fatores relacionados ao envelhecimento sadio é a boa nutrição durante toda a vida (MONTEIRO; MAIA, 2015). O estado nutricional adequado aumenta o número de pessoas que se aproximam do seu ciclo máximo de vida. Por meio da avaliação nutricional, é possível identificar indivíduos em risco nutricional aumentado para danos à sua saúde e estabelecer programas de intervenção com o objetivo de reduzi-los (CAMPOS et al., 2006).

Conforme Campos et al. (2005), os idosos devem ter uma alimentação saudável e de qualidade; para isso, deve-se tomar cuidado na forma como os alimentos são armazenados, preparados e servidos, pois muitas doenças podem ser transmitidas por meio dos alimentos; são chamadas Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). As pessoas em idade mais avançada podem estar mais expostas a enfermidades devido à defesa imunológica mais deficiente. De acordo com Silva et al. (2015), os aspectos relativos à alimentação oferecida pelas instituições de longa permanência para idosos são essenciais, considerando o grande impacto dos hábitos alimentares do idoso no seu estado de saúde.

A Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, como práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo da implantação das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e os micro-organismos prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo, como uma contaminação (BRASIL, 2004).

Uma vez que o desenvolvimento de ações de extensão universitária tem uma interligação entre a universidade e a comunidade externa, a fim de proporcionar prestação de serviços, assessoria, ação comunitária e assistencialismo, o objetivo deste trabalho foi realizar ações educativas que beneficiem os idosos no Lar Santo Antônio, localizado no município de Naviraí- MS, por meio da melhoria das condições de higiene no preparo das refeições e

na recepção e armazenamento dos alimentos recebidos na instituição mediante doações.

Metodologia

Contextualização

Este trabalho estava vinculado a um projeto de extensão intitulado “Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores de alimentos do município de Naviraí-MS”, submetido e aprovado pela Divisão de Extensão/ PROEC da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul no ano de 2016. O presente projeto foi apresentado pela equipe de execução aos responsáveis pela administração da instituição de longa permanência para idosos, com a finalidade de obter a autorização necessária para o desenvolvimento do mesmo.

Execução

O projeto foi executado no Lar Santo Antônio, no município de Naviraí-MS, no período de agosto de 2018 a junho de 2019. A instituição acolhe 22 idosos na faixa etária de 62 a 108 anos e recebe apoio do município, além de doações e trabalhos voluntários. Participaram do projeto seis funcionários da instituição, sendo dois deles da administração, dois manipuladores de alimentos, uma assistente social e uma nutricionista.

Durante os meses de agosto e setembro de 2018, foram realizadas quatro visitas ao Lar, com o intuito de fazer um diagnóstico das condições de higiene no preparo e armazenamento dos alimentos naquela ocasião. O modo de preparo e a distribuição dos alimentos foram observados pelo pesquisador. Foi realizada uma entrevista não estruturada com os funcionários da instituição sobre alguns aspectos relacionados aos alimentos e preparações servidas aos idosos. Aplicou-se um questionário aos manipuladores de alimentos para verificar o conhecimento prévio que tinham sobre higiene na manipulação de alimentos e, através de uma lista de verificação (checklist), avaliaram-se as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores, dos utensílios e dos equipamentos de cozinha, bem como das condições de recepção e armazenamento dos alimentos, com base nas resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (BRASIL, 2002) e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004). A partir desse diagnóstico inicial, foi possível verificar as atuais condições higiênico-sanitárias e, a partir daí, traçar o plano

de ação para implementação das ações educativas.

No mês de outubro de 2018, visando ao controle de recepção de alimentos recebidos pelo Lar, por compra ou recebimento de doações, implementou-se um caderno de registros, para ser preenchido sempre que for recebido algum alimento na instituição. Juntamente com a nutricionista e os manipuladores de alimentos, foi estabelecido um planejamento alimentar, a fim de garantir a qualidade da alimentação, tendo em vista critérios de avaliação e seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os manipuladores de alimentos foram informados de como deveriam inspecionar os alimentos na recepção, assim como fazer os devidos registros no caderno. Destacou-se a importância de os mesmos verificarem as datas de validade dos alimentos, principalmente dos doados, registrando-os de modo que sejam os primeiros a serem consumidos.

Na segunda etapa, nos meses de novembro e dezembro de 2018, realizou-se um treinamento com os manipuladores de alimentos sobre como os alimentos deveriam ser armazenados adequadamente após a recepção. Foram repassadas informações sobre como os alimentos devem ser acondicionados, identificados e armazenados, sempre respeitando o prazo de validade. Além disso, abordou-se a necessidade de limpeza e sanitização dos locais de armazenamento, tanto de alimentos não perecíveis quanto perecíveis.

Na terceira etapa da execução do projeto, no mês de fevereiro de 2019, realizou-se uma capacitação com os manipuladores de alimentos sobre o descarte adequado de resíduos de alimentos e sobre controle de pragas e vetores.

De março a junho de 2019, elaborou-se um manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para atividades estratégicas na manipulação de alimentos, como lavagem correta das mãos e sanitização de frutas e verduras, juntamente com os colaboradores do asilo, enfatizando aspectos de higiene pessoal, higiene de utensílios e instalações e condições de armazenamento dos alimentos. Após a elaboração desses materiais, realizou-se, também, um treinamento com os colaboradores da instituição.

Resultados e discussão

O início da execução do projeto foi marcado pela motivação da discente em compartilhar conhecimentos com os manipuladores de alimentos do Lar. O questionário aplicado aos manipuladores foi a primeira etapa do contato da discente com a realidade vivida pelos manipuladores no preparo de alimentos na instituição. Houve uma troca de experiência entre os participantes, em que foi possível observar que os manipuladores tinham conhecimento prévio sobre higiene no preparo dos alimentos, mas que algumas ações não estavam sendo executadas por falta de motivação. Nesse relato, enfatizaram que a ida da nutricionista ao Lar somente uma vez na semana não era o suficiente para que pudessem receber essas orientações periodicamente. Frente a isso, foram realizadas algumas visitas periódicas, com a finalidade de reforçar as orientações fornecidas pela nutricionista quanto às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Segundo Persch et al. (2020), o diagnóstico inicial tem como finalidade definir e implementar ações que envolvem um conjunto de medidas fundamentais para a elaboração de alimentação segura, pois os fatores de riscos mais comuns, seja de contaminação, seja de doenças transmitidas por alimentos, são acarretados pela negligência das Boas Práticas, enfatizando as práticas de higienização dos manipuladores. Para a efetivação do diagnóstico inicial, é primordial o uso de ferramentas de gestão de qualidade (SILVA, 2012). Por meio dos resultados encontrados nessas ferramentas, é possível recomendar ações corretivas e preventivas (SILVA et al., 2015). Desse modo, o questionário tem como intuito verificar possíveis irregularidades em relação às condições de preparo das refeições, e assim, proporcionar metas, a fim de corrigir essas não conformidades.

A partir da entrevista e do questionário realizados com os manipuladores, construiu-se um gráfico (Figura 1) apresentando o percentual de conhecimento prévio dos mesmos quanto às boas práticas de manipulação de alimentos.

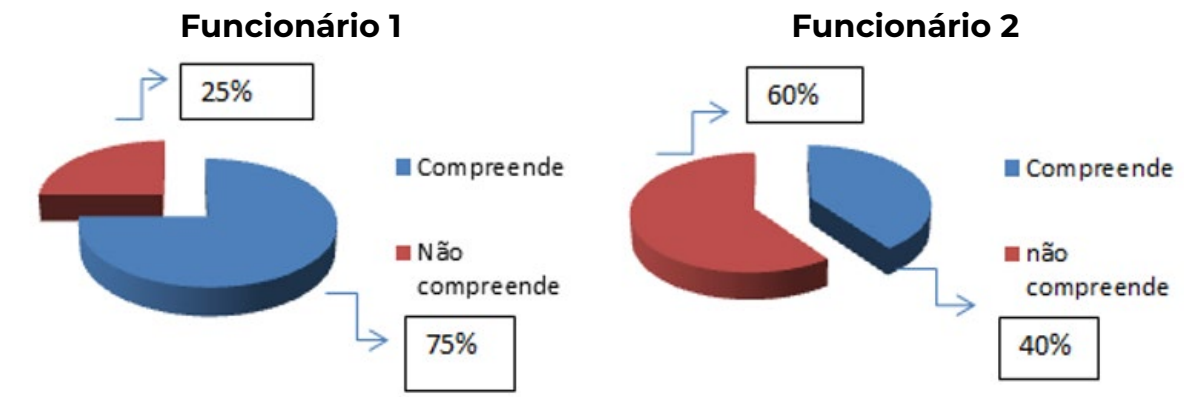


Figura 1 - Percentual geral de conhecimento dos manipuladores sobre as Boas Práticas de Manipulação de alimentos

Fonte: elaborada pelo autor.

Pode-se observar, na Figura 1, que um dos funcionários apresentou conhecimento prévio de cerca de 75% sobre as boas práticas de manipulação de alimentos. O mesmo mostrou-se interessado em buscar mais conhecimento e aplicar melhorias em suas atividades. Já o segundo funcionário apresentou apenas 40% de conhecimento prévio sobre boas práticas de manipulação, enfatizando que recebeu pouco treinamento para realização de suas atividades.

Segundo Marutti et al. (2008), a carência de conhecimentos técnicos dos manipuladores sobre as influências que esses fatores exercem diretamente na segurança alimentar, bem como sobre os possíveis riscos de contrair uma doença transmitida por alimentos (DTAs) no ambiente de manipulação de alimentos, representa uma barreira para mudanças de comportamento e adoção de novas técnicas que objetivem garantir a qualidade dos alimentos.

A Figura 2 apresenta o percentual de conformidades dos seguintes itens avaliados por meio da lista de verificação aplicada: requisitos gerais; higiene dos estabelecimentos; higiene pessoal; requisitos de higiene na produção; requisitos da área de exposição de alimentos.

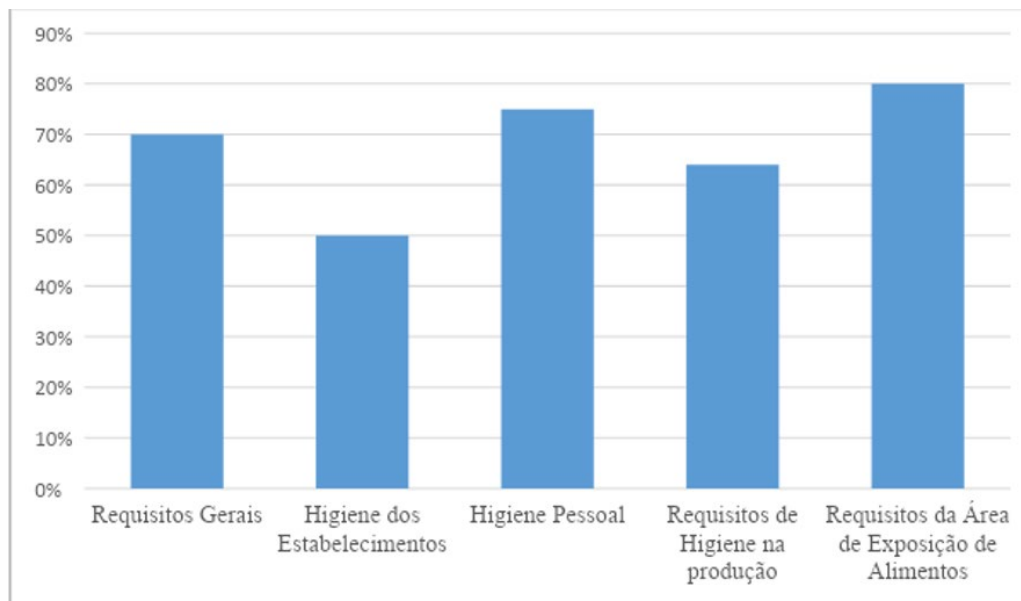


Figura 2 - Percentual de conformidade dos itens de higiene avaliados

Fonte: elaborada pelo autor.

A partir das informações apresentadas na Figura 2, pode-se observar que o maior percentual de conformidades foi com relação aos requisitos de higiene da área de exposição de alimentos, seguidos da higiene pessoal dos manipuladores. Já com relação à higiene do estabelecimento, verificou-se menor percentual de conformidades (40%), indicando que são necessárias melhorias na higiene do local de manipulação dos alimentos, utensílios e louças.

A partir desse diagnóstico inicial realizado por meio da entrevista e da aplicação de questionário com os manipuladores de alimentos, assim como da lista de verificação, a primeira ação desenvolvida foi a implantação de um caderno de registro na recepção de alimentos para controle de recebimento e doações. Observou-se que os manipuladores já haviam sido orientados a sempre verificar a data de validade dos alimentos, mas que não tinham o hábito de registrar. Dessa forma, o uso desse caderno de registro foi muito positivo para melhorar o controle de entrada de alimentos e, também, para organizar os alimentos no armazenamento, de modo que o alimento com menor prazo de validade seja sempre utilizado antes, evitando perdas.

Considerando a importância da mudança de hábitos dos manipuladores de alimentos com relação à higiene na manipulação de alimentos, ao descarte de resíduos e ao controle de pragas e vetores, realizou-se uma atividade de treinamento com os manipuladores de alimentos, em uma palestra abordando esses temas. A palestra teve duração de, aproximadamente, 40 minutos, abrindo, também, espaço para questionamentos.

A capacitação sobre cuidados de higiene pessoal e de Boas Práticas de Manipulação de alimentos faz-se necessária de forma permanente, reforçada e monitorada de acordo com a Vigilância Sanitária (TEO et al., 2010). Segundo Figueiredo et al. (2015), a capacitação vem acarretando a mudança de hábitos dos manipuladores de alimentos, auxiliando na solidificação dos conhecimentos técnicos adquiridos e garantindo a qualidade sanitária dos alimentos. Com relação ao descarte de resíduos, os manipuladores de alimentos relataram o que costumam fazer com resíduos de alimentos, como é realizado o descarte do lixo orgânico e do lixo seco.

A partir dos dados obtidos, apresentados na Figura 2, percebeu-se a real necessidade de repassar orientações sobre higiene. Elaborou-se, juntamente com a nutricionista do Lar, um manual de instruções sobre higiene na manipulação de alimentos. Realizou-se um treinamento com os manipuladores, abordando as informações contidas nesse manual e informando-lhes de que o mesmo seria impresso e colocado em local de fácil acesso. Assim, quando os manipuladores tiverem alguma dúvida, podem consultar tal documento.

A próxima etapa consistiu na elaboração e implantação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e no repasse das orientações fornecidas pela nutricionista quanto às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, descrevendo detalhadamente os procedimentos de higiene em todas as etapas, desde a recepção dos alimentos até a higiene dos manipuladores, do local de preparo e armazenamento, dos utensílios, etc. Informações sintetizadas desses procedimentos foram colocadas em cartazes, afixados em locais estratégicos, tais como: na entrada da cozinha, um cartaz com a frase “Proibido a entrada de pessoas não autorizadas no local de manipulação de alimentos”; acima das pias, orientações de como lavar as mãos corretamente antes de manipular alimentos, dentre outros. Segundo Silva et al. (2012), o local de manipulação de alimento é um grande fator de contaminação; por isso, o controle de entrada de pessoas é muito importante.

De acordo com Ferreira et al. (2019), a vulnerabilidade da população idosa às doenças transmitidas por alimentos são expressas pela alta taxa de ocorrência de mortalidade em comparação com a população geral. É possível evitar essa ocorrência de mortalidade com a utilização de comportamentos preventivos na elaboração de determinados alimentos que, aliada à manutenção do estado nutricional adequado, constitui um dos aspectos fundamentais para a saúde dos idosos (FERREIRA et al., 2019).

De modo geral, todas as não conformidades observadas no diagnóstico inicial foram corrigidas por intermédio da execução das ações educativas propostas no projeto. Houve uma troca de conhecimento muito grande entre o discente e os manipuladores de alimentos. Os manipuladores sempre foram muito receptivos ao receber as orientações e ficavam sempre atentos às informações repassadas. A dinâmica de trabalho durante o projeto possibilitou a promoção de um ambiente interativo e de trocas entre os participantes, representando um espaço de elaboração de novos saberes de forma compartilhada.

Segundo Hennington (2005), os programas de extensão universitária mostram a importância de sua existência na relação estabelecida entre instituição e sociedade. Essa relação acontece por meio da aproximação e da troca de conhecimentos e experiências entre professores, alunos e população, pela possibilidade de desenvolvimento de processos de ensino-aprendizagem a partir de práticas cotidianas, juntamente com o ensino e a pesquisa, e, especialmente, pelo fato de propiciar o confronto da teoria com o mundo real de necessidades e desejos.

Essas ações foram implementadas durante a execução do projeto e estão sendo supervisionadas de forma contínua pelo responsável técnico da instituição, de modo que os resultados obtidos se concretizem na mudança de hábitos dos manipuladores de alimentos e na conscientização do importante papel que desempenham para a manutenção da saúde e da qualidade de vida dos idosos atendidos.

A participação discente foi fundamental para a realização do projeto e execução de todas as atividades. A responsável pelo projeto foi uma aluna do segundo ano do curso de Engenharia de Alimentos, que fazia parte do Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) da UEMS, sob orientação de um professor do curso.

Considerações finais

De acordo com o objetivo proposto, pode-se afirmar que, no decorrer das atividades desenvolvidas no Lar Santo Antônio, ocorreu a construção de saberes a partir da troca de conhecimento com os manipuladores de alimentos, visando à melhoria na higiene da manipulação de alimentos para preparo das refeições aos idosos.

A melhoria da qualidade da higiene no preparo dos alimentos e das refeições oferecidas aos idosos do Lar foi observada ao longo da execução do projeto. Levando em consideração que a maioria dos idosos apresentam

algum tipo de problema de saúde, a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos é fundamental para que não ocorra agravamento desse quadro. De acordo com Rocha et al. (2018), a qualidade de vida do idoso não está relacionada apenas à ausência de problemas ou de doenças, mas, principalmente, ao modo como percebe e age no meio em que vive e aos conflitos que enfrenta no dia a dia, e diz respeito a um amplo conjunto de aspectos, como a alimentação.

Dessa forma, a metodologia utilizada e a implementação das ações educativas contribuíram para que os envolvidos no projeto pudessem atuar de maneira ativa. O discente pode aprimorar seu conhecimento teórico adquirido na universidade e colocá-lo em prática por meio da elaboração de material sobre Boas Práticas na manipulação de alimentos e dos Procedimentos Operacionais Padronizados, possibilitando uma formação mais experiente mediante as vivências do cotidiano. Os manipuladores da instituição puderam tirar dúvidas e relatar suas dificuldades do cotidiano.

Conclui-se que este projeto de extensão teve grande importância para a vida universitária dos extensionistas envolvidos, pois vivenciaram uma experiência multidisciplinar, que acrescentará em sua vida acadêmica e profissional. Essa vivência pode motivar a realização de novas ações de extensão com vistas à melhoria na qualidade da alimentação, principalmente em instituições que atendem a grupos vulneráveis. Para a instituição, a execução do projeto possibilitou uma reflexão sobre a importância da alimentação dos idosos, não apenas como meio de sobrevivência, mas também forma de amor e qualidade de vida. A mudança de hábitos por parte dos manipuladores foi percebida com grande avanço, reafirmando o cumprimento do objetivo proposto pelo projeto.

Agradecimento

À UEMS (Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul), através da Política Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX), pela viabilização do projeto, e ao Lar Santo Antônio, por ter aceitado a execução deste trabalho na instituição.

Referências

- BAKER H. Nutrition in the elderly: An overview. **Geriatrics**, v. 62, n.7, p. 28-31, 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução nº216, de 15 de setembro de 2004**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Decreto nº 9.921, de 18 de julho de 2019**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019.
- CAMPOS, M. A. G. et al. Estado nutricional e fatores associados em idosos. **Revista de Associação Médica Brasileira**, v. 52, n. 4, p. 214-221, 2006.
- CAMPOS, M. T. F. S.; COELHO, A. I. M. **Alimentação saudável na terceira idade: estratégias úteis**. 2. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2005. 13 p.
- FERREIRA, A. C.; PAES, S. N. D.; NASCIMENTO, K. O. Aspectos higiênico-sanitários da cozinha de uma instituição de longa permanência para idosos. **Revista Nutrição Brasil**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 23-31, 2019.
- FIGUEIREDO, E. C.; VIEIRA, R. B.; FONSECA, K. Z. Um novo olhar sobre a capacitação de manipuladores de alimentos. **Revista Funec Científica-Nutrição**, São Paulo, v. 2, n. 3, p. 57-67, 2014.
- HENNINGTON, E. A. Acolhimento como prática interdisciplinar num programa de extensão universitária. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 21, n. 1, 2005.
- LIMA, A. M. M.; SILVA, H. S.; GALHARDONI, R. Envelhecimento bem-sucedido: trajetórias de um constructo e novas fronteiras. **Interface**, v. 12, n. 27, p. 795-807, 2008.
- LIMA, T. J. V. de et al. Humanização na atenção à saúde do idoso. **Saúde Sociedade**, São Paulo, v. 19, n. 4, p. 866-877, 2010.
- MARUTTI, G.; ROSANELI, C. F.; MONTEIRO, A. R. G. Percepção dos comerciantes de alimentos sobre boas práticas de fabricação, numa feira-livre do município de Floresta. **Revista Higiene Alimentar**, v. 22, p. 166-167, 2008.
- MONTEIRO, M. A. M.; MAIA, I. C. M. P. Perfil alimentar de idosos em uma instituição de longa permanência de Belo Horizonte-MG. **Revista APS**, v. 18, n. 2, p. 199-204, 2015.
- PAN, M. et al. Molecular mechanisms for antiaging by natural dietary compounds. **Molecular Nutrition & Food Research**, v. 56, p. 88-115, 2012.

PEREIRA, A. M. et al. Apoio psicológico à terceira idade: suporte técnico a uma instituição de longa permanência de idosos de Catalão/GO. **Perspectivas em Psicologia**, v. 21, n. 2, p. 81-100, 2017.

PERSCH, F. L. et al. Eficácia da implantação das boas práticas de manipulação de alimentos em uma instituição de longa permanência para idosos. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 27, 2020.

ROCHA, F. N.; BARTHOLO, M. E. C.; MARQUES, M. M. Educação, saúde e qualidade de vida na velhice: um projeto de extensão bem-sucedido. **Revista Fluminense de Extensão Universitária**, v. 8, n. 1, p. 09-14, 2018.

SILVA, A. L. M. R. **A importância da alimentação no envelhecimento saudável e na longevidade**. Coimbra: Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra, 2013. Disponível em: <https://estudogeral.uc.pt/bitstream/10316/33270/1/TRABALHO%20FINAL.pdf>. Acesso em: 14 jul. 2019.

SILVA, L. C. et al. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Demetra**, v. 10, n. 4, p. 797-820, 2015.

SILVA, L. R. G. de et al. Análise comparativa entre o consumo alimentar de idosos hipertensos institucionalizados e as recomendações do plano dash. **Congresso Internacional de Envelhecimento Humano**, v. 2, n.1, p. 1, 2015.

SILVA, S. M. R. **Importância da utilização das ferramentas de gestão da qualidade para a produção de alimentos seguros: análise de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na Cidade de Belém/PA**. 2012. Dissertação (Mestrado em Gestão de Empresas) – Escola de Ciências econômicas e das Organizações, Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologia, Lisboa, Portugal, 2012.

TEO, C. R. P. A.; SABEDOT, F. R. B.; SCHAFER, E. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. **Espaço para Saúde**, v. 11, n. 2, p. 11-20, 2010.

UNFPA. **Fecundidade e dinâmica da população brasileira**. Brasília, DF: UNFPA, 2018. Disponível em: https://brazil.unfpa.org/sites/default/files/pub-pdf/swop_brasil_web.pdf. Acesso em: 09 maio 2020.

Recebido em: 26 de agosto de 2019.

Aprovado em: 21 de setembro de 2020.