



CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO AMBIENTE MILITAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA

LAUREN DE MELLO PEREIRA; ÂNGELA FORGEARINI BELTRAME; CARLA RIBEIRO CIOCHETTO; GRACIELE LORENZONI NUNES; HELOÍSA HELENA CARVALHO

Introdução: As boas práticas de manipulação de alimentos são essenciais para os serviços de alimentação, uma vez que envolvem fatores microbiológicos, higiênicos e sanitários que afetam diretamente a segurança dos alimentos. A adoção de condutas adequadas reduz significativamente os riscos de contaminação por microrganismos patogênicos, surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) e outras intercorrências que podem comprometer a saúde dos consumidores. Além disso, essas práticas garantem a qualidade dos alimentos, promovem a confiança dos usuários e contribuem para o cumprimento da legislação sanitária vigente. **Objetivo:** Relatar a capacitação realizada com soldados responsáveis pela manipulação de alimentos em um serviço de alimentação de uma Organização Militar (OM), em Santa Maria, Rio Grande do Sul. A ação visou promover a adoção de boas práticas de higiene e manipulação, garantindo a segurança dos alimentos servidos aos militares e contribuindo para a prevenção de doenças e a promoção da saúde no ambiente institucional. **Relato de Experiência:** Foi conduzida uma atividade por quatro acadêmicas do curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), participantes do projeto de extensão "Nutrição e Alimentação Militar: Promoção da segurança de alimentos para eficácia do emprego das Forças Armadas". Foram abordados temas como a importância da alimentação segura no contexto militar, legislações sanitárias relevantes (RDC nº 216/2004, a Portaria SES nº 799/2023 e a Portaria GM/MD nº 5.703/2023), DTHA, perigos físicos, químicos e biológicos, boas práticas de higiene pessoal, prevenção da contaminação cruzada e controle durante o preparo e armazenamento dos alimentos. A capacitação foi conduzida de forma interativa, com questionamentos que incentivaram a participação dos soldados. Observou-se um alto engajamento dos participantes, além de uma maior conscientização sobre a importância da higiene e do cumprimento das normas sanitárias. A abordagem prática propiciou a assimilação dos conteúdos e permitiu o esclarecimento de dúvidas. **Conclusão:** A capacitação demonstrou ser fundamental para aprimorar a segurança dos alimentos produzidos, ressaltando a importância de capacitações contínuas e da atuação do nutricionista em contextos institucionais, com impacto direto na saúde e na eficiência operacional das Forças Armadas.

Palavras-chave: **SEGURANÇA ALIMENTAR; BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO; NUTRIÇÃO MILITAR**