

# CAPACITAÇÃO EM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: AÇÃO EXTENSIONISTA PARA O JANTAR DO PEIXE DE PONTÃO-RS

## TRAINING IN FOOD HANDLING: EXTENSIONIST ACTION FOR THE FISH DINNER IN PONTÃO-RS

Arthur Breno Sturmer<sup>1</sup>

Jassana Moreira Floriano<sup>2</sup>

**Resumo:** *Realizou-se uma capacitação em Boas Práticas de Manipulação (BPM) e Fabricação de Alimentos em Pontão, RS, com o objetivo de garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos servidos no tradicional Jantar do Peixe, que atende mais de mil pessoas. A capacitação incluiu voluntários da comunidade e fornecedores da agricultura familiar, seguiu uma metodologia de curso com atividades teóricas e práticas. Envolveu a preparação de material educativo baseado na RDC nº 216, rodas de conversa sobre contaminação cruzada e utilização de EPIs, esclarecimento de dúvidas e atividades práticas supervisionadas. Os resultados indicaram a melhora significativa na compreensão de conceitos de segurança alimentar e na aplicabilidade dos conhecimentos adquiridos. Participantes destacaram o impacto positivo da capacitação em suas rotinas, especialmente na melhoria do armazenamento e organização de alimentos. A capacitação valorizou a agricultura familiar e promoveu práticas agrícolas sustentáveis, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU.*

**Palavras-chave:** *Agricultura familiar. Segurança alimentar. Sustentabilidade.*

**Abstract:** *Training was carried out in Good Handling Practices (BPM) and Food Manufacturing in Pontão, RS, with the aim of guaranteeing food safety and the quality of the products served in the traditional Fish Jantar, which serves more than a thousand people. The training included community volunteers and family farming suppliers, following a course methodology with theoretical and practical activities. It involved the preparation of educational material based on RDC nº 216, discussion circles on cross-contamination and use of EPIs, clarification of doubts and supervised practical activities. The results indicated a significant improvement in the understanding of food safety concepts and the applicability of the knowledge acquired. Participants highlighted the positive impact of training on their routines, especially on improving food storage and organization. The training valued family farming and promoted sustainable agricultural practices, in line with the UN's Sustainable Development Goals.*

**Keywords:** *Family farming. Food safety. Sustainability.*

<sup>1</sup> Doutor em Geografia (UFSM), Mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente (UESC) e Especialista em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica (IFSul). É docente do Instituto Federal Farroupilha - IFFar, na Pós-graduação em Educação e Práticas Pedagógicas Contemporânea. Linha de Pesquisa: Educação Profissional e Trabalho: processos inclusivos em diálogo. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/6654735909223836>. ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-0510-8454>. E-mail: [arthur.sturmer@iffarroupilha.edu.br](mailto:arthur.sturmer@iffarroupilha.edu.br)

<sup>2</sup> Doutora em Ciências da Saúde (UFCSPA), Bacharel (UNIPAMPA) e Licenciada (IFFar) em Nutrição. É nutricionista da Prefeitura Municipal de Pontão - RS e Docente no Centro Universitário Internacional. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/4407061677188542>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5736-6017>. E-mail: [florianojassana@gmail.com](mailto:florianojassana@gmail.com)

# Introdução

A segurança alimentar é uma preocupação fundamental em eventos de grande porte, como o tradicional Jantar do Peixe no município de Pontão, que serve mais de 1000 refeições em uma única noite. Considerando a natureza perecível do peixe e as diversas consequências associadas à sua manipulação inadequada, é essencial que haja uma capacitação para os voluntários envolvidos no preparo dos pratos para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos servidos. Além disso, a adequação dos fornecedores de alimentos da agricultura familiar, que fornecem produtos frescos, também se mostrou necessária. Capacitar esses fornecedores nas boas práticas de produção, armazenamento e transporte permite que os ingredientes utilizados atendam aos padrões de segurança alimentar necessários, promovendo confiança nos eventos e impulsionando a economia local.

O objetivo desta ação extensionista foi capacitar, com um conjunto de conhecimentos teóricos e práticos, os indivíduos envolvidos na manipulação e fornecimentos de insumos para o preparo de pratos à base de peixe, fornecendo-lhes diretrizes e procedimentos atualizados para prevenir contaminações e a promover a saúde pública.

## Área de ocorrência do evento

O município em que aconteceu o 23º Jantar do Peixe localiza-se na Messorregião Noroeste Rio-grandense (Figura 1), a aproximadamente 55 minutos de avião ou 324 Km da capital do estado do Rio Grande do Sul (RS) por via terrestre. Trata-se, na hierarquia urbana, de um Centro Local que chegou a ter um Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,725 no ano de 2010 (IBGE, 2024).

**Figura 1** – Mapa de localização do Jantar do Peixe



**Fonte:** os autores (2024), com imagem do Google Maps (2024).

Pontão-RS é considerado um município pequeno, com seus 3.296 habitantes (IBGE, 2022) e uma vida pacata, fato que atrai a população de municípios vizinhos como Passo Fundo, Carazinho, Sarandi e Ronda Alta, especialmente para suas festas e comemorações. Economicamente está subordinado Região Geográfica Imediata de Passo Fundo, composta por dezesseis municípios.

## Histórico do “Tradicional Jantar do Peixe”

O Jantar do Peixe é uma festividade tradicional do município de Pontão-RS que acontece a mais de duas décadas. Esteve, recentemente, em sua 23ª edição. Iniciado em 1999, durante a gestão 1997-2000, o 1º Jantar do Peixe foi criado em uma reunião com o conselho de agricultura. Nesse encontro, surgiu a ideia de organizar um evento a fim de incentivar os produtores de peixe do município. Anteriormente, esses peixes eram vendidos em feiras na praça da cidade. Hoje, o Jantar do Peixe se tornou a principal atividade de comemoração da Semana do Município de Pontão.

A cada ano seu alcance é maior devido a uma série de fatores, dentre eles as visitas que as soberanas (representantes eleitas para a divulgação do evento) fazem aos municípios vizinhos. Inclusive se aproveitam de outros eventos para levar os convites para o Jantar do Peixe e, ainda, tornar as atividades da Semana do Município mais conhecidas.

No intuito fortalecer o Jantar do Peixe no estado, a Prefeitura Municipal conduz ampla comitiva à capital do Rio Grande do Sul a fim de fortalecer a identidade do município ligada à agropecuária e angariar apoio à aquicultura local. Onde visitam a Secretaria da Saúde, Secretaria de Logística e Transportes, Secretaria da Agricultura Pecuária e Desenvolvimento Rural, Secretaria da Cultura e o Presidente da Assembleia Legislativa, além de vários Deputados Estaduais.

## Metodologia

A metodologia incluiu técnicas de trabalho em grupo, recursos audiovisuais, demonstrações e desenvolvimento de habilidades. A capacitação seguiu uma metodologia de curso de extensão, sendo estruturada em várias etapas:

(I) Preparação do Material: Com base na RDC nº 216 e outras normativas vigentes, foi desenvolvido material educativo em formato de apostila.

(II) Apresentação do Material: As apostilas cobriram tópicos sobre Boas Práticas de Manipulação (BPM) e cuidados com o armazenamento de alimentos perecíveis.

(III) Roda de Conversa: Discussões sobre BPM, contaminação cruzada, utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), organização do local de preparo, armazenamento correto e higienização adequada.

(IV) Esclarecimento de Dúvidas.

(V) Atividades Práticas: Os participantes aplicaram os conhecimentos teóricos durante as atividades práticas de preparo dos pratos sob supervisão e acompanhamento de profissional capacitado.

O público-alvo da capacitação foi composto por 20 pessoas da comunidade em geral que atuaram de voluntários para o preparo dos pratos do Jantar do Peixe. Além disso, foram realizadas orientações específicas para os fornecedores de alimentos provenientes da agricultura familiar, seguidas por uma capacitação exclusiva para esses fornecedores, focando no incentivo a práticas agrícolas seguras, regulação do mercado de alimentos, promoção e defesa do consumo alimentar.

Para avaliar a ação, a título de *feedback*, foi utilizado um questionário simples com o objetivo de entender a utilidade da capacitação no dia a dia dos participantes, identificar pontos fortes e áreas de melhoria, e avaliar o impacto das práticas aprendidas em suas atividades diárias.

## Resultados e discussão

A capacitação em manipulação de alimentos seguiu etapas com progressivo acréscimo de conhecimentos, de acordo com as seguintes datas e quantitativo de carga horária, observando os preparativos que precederam o evento Jantar do Peixe, de Pontão-RS:

- 4/03/2024, com a introdução ao tema de segurança alimentar, contaminação e uso de EPIs na manipulação de pratos à base de peixe, com discussões e atividades práticas, totalizando 8 horas.
- 15/03/2024, foco no armazenamento e temperatura ideal para diferentes bases de peixe, além de boas práticas de fabricação de produtos, com uma duração total de 8 horas.
- 15/05/2024: Capacitação dos fornecedores da agricultura familiar, realizada em uma oficina e palestra com apoio da Emater-RS (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio Grande do Sul), abordando boas práticas de produção, colheita, armazenamento e transporte de alimentos, com duração de 4 horas.

Alguns registros a seguir dão conta de mostrar parte das atividades sendo desenvolvidas no Jantar do Peixe, de Pontão, e imagens do momento do evento se desenrolando. Destaca-se a palestra sobre Boa Práticas de Manipulação (BPM) (Figura 2) dirigida aos agricultores familiares, com presença de autoridades e funcionários da Prefeitura de Pontão e servidores da Emater-RS.

**Figura 2** – Palestra sobre Boas Práticas de Manipulação



**Fonte:** os autores (2024).

Abaixo, o momento de orientação e supervisão quanto ao uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) (Figura 3), enquanto se fraciona a carne de peixe que será utilizada na preparação dos diversos pratos do Jantar do Peixe.



**Figura 3** – Orientação e supervisão sobre uso de EPI



**Fonte:** os autores (2024).

Os pratos do Jantar do Peixe são montados utilizando-se de todos os conhecimento e práticas adquiridos nas palestras, oficinas e ao longo de todo o processo da capacitação. Ao servi-los durante o evento (Figura 4) se percebe todo o cuidado com o acondicionamento dos alimentos, a disposição dos recipientes e o uso adequado dos EPI.

**Figura 4** – Mesa com pratos típicos do Jantar do Peixe



**Fonte:** os autores, a partir de vídeo oficial (VOZTV, 2024).

A realização do Jantar do Peixe toma conta de Pontão-RS. Realiza-se no ginásio municipal, o que dá a dimensão e importância do evento. Na sequência, a imagem panorâmica da festividade (Figura 5), que foi transmitida ao vivo pelas redes sociais.

**Figura 5** – Visão panorâmica do Jantar do Peixe, em Pontão-RS



**Fonte:** os autores, a partir de vídeo oficial (VOZTV, 2024).

Os resultados coletados forneceram informações sobre a eficácia da capacitação. As respostas às questões abertas foram categorizadas conforme Bardin (1977) e apresentadas a seguir (Tabela 1).

**Tabela 1** – Resultados do questionário sobre a capacitação

<b>Tópico da Capacitação</b>	<b>Feedback dos Participantes</b>
<b>Compreensão dos Conceitos de Segurança Alimentar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “Antes do curso, eu não tinha ideia de como a contaminação cruzada poderia ocorrer. Agora, sei como evitar e garantir a segurança dos alimentos que preparo, usarei em casa.” – M.S., voluntária.</li> <li>• “A sessão sobre uso de EPIs foi esclarecedora. Entendi que serve para proteger os alimentos e a mim mesma.” – J.P., voluntária.</li> </ul>
<b>Aplicabilidade dos Conhecimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “A prática de armazenamento correto de peixes foi muito importante, usarei no meu dia a dia para melhorar a qualidade dos produtos que vendo.” – A.S., agricultora familiar.</li> <li>• “A capacitação me ajudou a entender como me organizar melhor na minha área de trabalho, e aumentar a segurança durante o preparo das refeições na escola.” – C.O., Merendeira.</li> </ul>
<b>Satisfação Geral com a Capacitação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “Fazer as atividades na prática reforçaram o que aprendemos nas palestras e podemos conferir nas apostilas.” – L.A, voluntária.</li> <li>• “Gostei muito das rodas de conversa, pois pude tirar minhas dúvidas e aprender com as experiências dos outros participantes.” – P.S., agricultor familiar.</li> </ul>

Impacto na Economia Local e na Agricultura Familiar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “A capacitação valorizou nosso trabalho como agricultores familiares. Sentimos que nossos produtos são mais apreciados nos eventos.” – C.M., fornecedora de alimentos.</li> <li>• “Além de aprender sobre segurança alimentar, tivemos a oportunidade de discutir práticas agrícolas sustentáveis, o que foi muito enriquecedor.” – R. L., agricultor.</li> </ul>
---	--

**Fonte:** os autores (2024).

Os resultados indicam uma melhora no conhecimento dos participantes sobre segurança alimentar e práticas adequadas de manipulação de alimentos. A adoção de boas práticas por parte dos fornecedores da agricultura familiar também prometeu impulsionar a economia local e promover práticas sustentáveis de produção de alimentos. A capacitação, alinhada com o Objetivo 2 das Nações Unidas de Desenvolvimento Sustentável (ODS), contribuiu para a melhoria da nutrição e a promoção de uma agricultura sustentável. A prática de extensão mostrou-se eficaz na disseminação de conhecimentos teóricos e práticos, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos servidos.

## Considerações finais

A capacitação em Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos no município de Ponta alcançou seu objetivo de proporcionar conhecimentos teóricos e práticos essenciais para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. Os participantes demonstraram uma compreensão aprimorada das práticas adequadas de manipulação de alimentos e dos processos envolvidos na produção e armazenamento de ingredientes perecíveis. A ação fortaleceu a economia local ao valorizar a agricultura familiar e promover práticas sustentáveis.

Para o desenvolvimento local, a capacitação gerou um impacto positivo ao incentivar práticas que melhoram a qualidade dos produtos alimentícios oferecidos na região. Isso não apenas aumenta a confiança dos consumidores nos produtos locais, mas também impulsiona a economia ao promover a agricultura familiar e incentivar a adoção de métodos sustentáveis de produção. A valorização desses produtores contribui para a estabilidade e crescimento econômico do município, reforçando a importância de iniciativas que unem educação, prática profissional e desenvolvimento comunitário.

A experiência proporcionada aos participantes se baseou na oportunidade de aplicar conhecimentos teóricos em situações práticas, aprimorando suas habilidades e competências no campo da segurança alimentar e produção de alimentos. Além disso, o projeto fomentou um senso de responsabilidade e consciência sobre a importância das boas práticas de manipulação, que são essenciais para a saúde pública.

Os autores e organizadores que voluntariamente se dedicaram às ações, também colheram benefícios significativos. Sua participação contribuiu para sua formação acadêmica e profissional, oferecendo uma experiência prática valiosa e um entendimento mais profundo das necessidades e desafios da comunidade ao qual estão inseridos. Além disso, a extensão proporcionou um desenvolvimento humano significativo, ao permitir que aplicasse seus conhecimentos pedagógicos para educar e engajar a comunidade em práticas alimentares mais saudáveis, fortalecendo seu compromisso com o bem-estar coletivo e a promoção da saúde pública.

## Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2004.

BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 1977.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Disponível em: <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/goal-2/en/>. Acesso em: 11 jul. 2024.

GOOGLE MAPS. Pontão RS. 2024. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Pont%C3%A3o,+R-S,+99190-000/@-28.0599274,-52.6873622,15z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1sox94e2d518597d5e03:0x16cca-36cacbc11ba!8m2!3d-28.0607167!4d-52.6779202!16s%2Fg%2F1yy3vk4lj?entry=ttu>. Acesso em: 18 jul. 2024.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Cidades@. Cidades e Estados do Brasil. Pontão – Panorama [recurso digital on-line]. Brasília: IBGE, 2010. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/pontao/panorama>. Acesso em: 18 jul. 2024.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Cidades@. Cidades e Estados do Brasil. Pontão [recurso digital on-line]. Brasília: IBGE, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rs/pontao.html>. Acesso em: 16 jul. 2024.

VOZTV – Canal VozTV [recurso digital]. Disponível em: <https://www.facebook.com/voztv1>. Acesso em: 16 jul. 2024.

Recebido em: 11 de dezembro de 2025

Aceito em: 9 de janeiro de 2026