

ID: 801

## Relato de experiência de coleta de amostras em estágio extracurricular em unidade de alimentação e nutrição hospitalar

Isabelly Victória da Cruz Pantoja da Silva<sup>1</sup>, Ana Yasmim Oliveira Rodrigues<sup>1</sup>, Isabella da Silva Damasceno<sup>1</sup>, Ana Flávia Brito Gonçalves<sup>2</sup>, Lana Shaisi Oliveira Canuto<sup>3</sup>, Caroline Marry Vaz Lavareda<sup>3</sup>, Ciléa Maria dos Santos Ozela<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Faculdade Estácio de Belém.

<sup>2</sup>Universidade da Amazônia.

<sup>3</sup>Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará.

**Introdução:** O estágio extracurricular caracteriza-se como uma experiência prática que complementa a formação acadêmica, proporcionando ao estudante a oportunidade de aplicar seus conhecimentos teóricos na prática. Entre as tarefas realizadas durante o estágio em unidade de alimentação e nutrição (UAN) hospitalar, está a coleta de amostra dos alimentos preparados. **Objetivo:** Relatar a experiência vivenciada por acadêmicos do curso de graduação em nutrição na atividade de coleta de amostras durante o estágio extracurricular em uma UAN hospitalar de um hospital público estadual. **Materiais e Métodos:** O estudo é de caráter descritivo, do tipo relato de experiência, conduzido por três discentes de graduação em Nutrição em estágio em uma UAN hospitalar, durante o período de junho de 2024 a janeiro de 2025. A coleta de amostras foi realizada com embalagens estéreis, luvas de vinil descartáveis e talheres higienizados. As embalagens foram identificadas com etiquetas contendo informações sobre a instituição, o nome do alimento, data, horário e responsável pela coleta. A higienização das mãos foi obrigatória antes de iniciar o processo, e as embalagens foram abertas sem contato interno para evitar contaminação cruzada. Coletaram-se, no mínimo, 100 gramas de cada alimento, retirando o ar das embalagens, que foram armazenadas em uma geladeira específica para esse fim, a  $-18^{\circ}\text{C}$ , por 72 horas, antes do descarte. **Resultados:** A Resolução nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), dispõe sobre as boas práticas para serviços de alimentação, já a Portaria CVS 5, de 2013, do Estado de São Paulo, aborda sobre o procedimento de coleta de amostras. Ambas embasam os procedimentos realizados. Decorridas as 72 h, não ocorreram eventos que levassem à investigação de contaminação dos alimentos, sendo assim, as amostras foram descartadas. Tal fato corroborou com o resultado dos laudos microbiológicos da análise dos alimentos realizados mensalmente na unidade deste estudo. Portanto, é evidente que em UAN a coleta de amostras é uma etapa crucial para garantir a segurança e qualidade dos alimentos servidos. **Conclusão:** Logo, o estágio extracurricular em UAN hospitalar é uma experiência agregadora de saberes e possibilita a aplicação de conhecimentos teóricos e o desenvolvimento de habilidades pessoais e profissionais.

**Descritores:** relato de experiência; estágio extracurricular; unidade de alimentação.



Copyright Silva et al. Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.