



VI Encontro Regional dos Grupos PET do Centro-Oeste
Cuiabá – 01 a 04 de maio de 2019

PRÁTICAS DE HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS COMO MECANISMO DE MANUTENÇÃO DA SAÚDE DE CRIANÇAS

Alessandra Rodrigues Barbosa¹; Louranne Rodrigues Neri¹; Renato Fernandes Borges²; Miriam Fontes Araújo Silveira³; Adriana Régia Marques de Souza⁴.

Eixo Temático: Tríade: Ensino, Pesquisa e Extensão.

Modalidade: Banner

Resumo: O presente artigo é fruto de uma ação de intervenção sobre a importância da higienização na manipulação de alimentos, realizada no dia 17 de outubro de 2018, no Centro de Educação Comunitária de Meninas e Meninos (CECOM) em Goiânia-GO e contou com a participação de 27 crianças. O objetivo foi conscientizar crianças acerca da aplicação de práticas sanitárias no manuseio de alimentos e os benefícios que a mesmas proporcionam na

1 PETiana (bolsista) do Programa de Educação Tutorial de Engenharia de Alimentos. Universidade Federal de Goiás. E-mail: alessandrarb13@gmail.com e louranneneri@gmail.com

2 PETiano (egresso) do Programa de Educação Tutorial de Engenharia de Alimentos. Universidade Federal de Goiás. E-mail: renato2014fernandes@gmail.com

3 Colaboradora do Programa de Educação Tutorial de Engenharia de Alimentos e docente do curso de Engenharia de Alimentos. Universidade Federal de Goiás. E-mail: miriamfas.ufg@gmail.com

4 Tutora do Programa de Educação Tutorial de Engenharia de Alimentos. Universidade Federal de Goiás. E-mail: drilavras@yahoo.com.br



VI Encontro Regional dos Grupos PET do Centro-Oeste

Cuiabá – 01 a 04 de maio de 2019

preservação e manutenção da saúde por meio de atividades lúdicas, o que resultou em uma maior interação das crianças atendidas com as atividades propostas para a fixação acerca da promoção das práticas de higiene como um fator imprescindível na preservação da qualidade alimentar.

Palavras-chave: Práticas de higiene; Saúde; Extensão.

Introdução:

O curso de Engenharia de Alimentos abrange várias áreas de atuação dentro da indústria, com maior foco no processamento dos alimentos, sempre com o cuidado para que os produtos cheguem ao consumidor com qualidade e durabilidade, e não tragam riscos à saúde. De acordo com Silveira (2018), ao se processar um alimento, é necessário que sejam realizados processos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF's), a fim de evitar contaminações nos produtos.

O Ministério da Saúde (2019) define as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) como doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados, o mesmo adverte que atualmente o número de ocorrências cresce de modo expressivo em nível mundial, existe uma multiplicidade de agentes causais e um dos fatores que favorecem esse crescimento é a carência de conhecimentos relacionados acerca desse tema.

Atualmente uma das formas que estudantes e professores utilizam para contribuir com a sociedade é por meio de atividades de extensão. A extensão universitária representa um papel importante no que diz respeito às contribuições para a sociedade, além de fortalecer a relação da universidade com a comunidade ao proporcionar diálogo entre as partes e a possibilidade de desenvolver ações sócio-educativas. E, na medida em que socializa e disponibiliza seu conhecimento, tem a oportunidade de exercer e efetivar o compromisso com a melhoria da qualidade de vida dos cidadãos (SILVA, 2011).

O Centro de Educação Comunitária de Meninas e Meninos (CECOM) foi fundado em 22 de maio de 1984 em parceria com a Pró-Reitoria de Extensão e Apoio Estudantil da Pontifícia Universidade Católica de Goiás – PUC Goiás. Essa instituição se trata de um espaço de convivência comunitária de crianças, adolescentes, famílias e desempregados, e tem como propósito a promoção da cidadania (PUC GOIÁS, 2019).

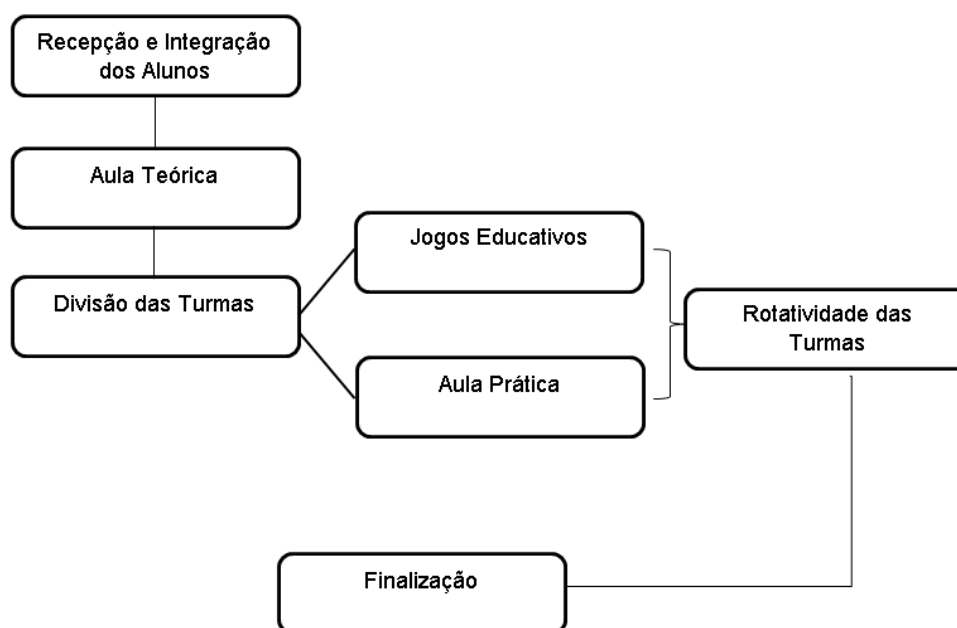
Mediante essas informações, o objetivo da atividade foi conscientizar e proporcionar aos alunos desta instituição de ensino conhecimentos básicos relacionados ao processamento de alimentos, BPF's e DTA's, além de troca de experiências e desenvolvimento da cidadania para os integrantes do grupo.

Metodologia:

A atividade foi realizada no dia 17 de outubro de 2018, no Centro de Educação Comunitária de Meninos e Meninas (CECOM), situado no Setor Santa Dumont, em Goiânia - GO. O público alvo foram crianças atendidas pelo CECOM.

A metodologia adotada para a execução da atividade (Figura 1) foi adaptada para as turmas, e englobou diferentes faixas etárias. A mesma foi desenvolvida no turno matutino e vespertino, de forma idêntica em ambas as turmas, na qual o tema abordado foi higiene do manipulador de alimento.

Figura 1: Fluxograma de execução da atividade realizada com as crianças no CECOM.



Inicialmente foi realizado um momento de recepção e integração, para que os alunos do CECOM e os membros do grupo PET EngAli pudessem se apresentar. Após essa integração iniciou-se uma introdução teórica sobre higiene do manipulador de alimentos, na qual foram abordadas a importância de lavar as mãos, doenças transmitidas por alimentos, além dos perigos de consumir alimentos contaminados. Em seguida, os alunos foram divididos em dois grupos, ao mesmo tempo em que um grupo participava de jogos educativos relacionados aos assuntos apresentados, o outro **participava** de uma aula prática sobre a produção de biscoitos de amido de milho. Em determinado momento foi realizado o a

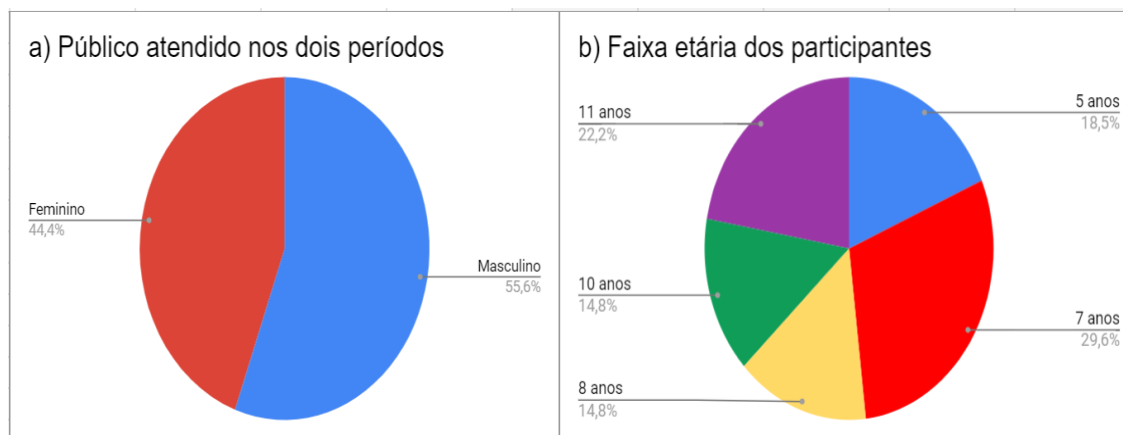
VI Encontro Regional dos Grupos PET do Centro-Oeste
Cuiabá – 01 a 04 de maio de 2019

rotatividade dos grupos, o que possibilitou o envolvimento de todos os alunos nas atividades. A finalização deu-se com a distribuição dos biscoitos produzidos pelos próprios alunos.

Resultados e Discussão:

A atividade contou com a participação de 27 crianças, com faixa etária entre 5 e 11 anos, em que 55,6% do público foi masculino e 44,4% feminino (Figura 2). A utilização de uma roda de conversa como estratégia para promover um diálogo acessível sobre a influência da higienização na manipulação de alimentos foi um artifício eficaz, Moura (2014) ressalta que a utilização de rodas de conversa como método de ensino-aprendizagem é favorável, pois possibilita um exercício de escuta e fala, com momentos para concordar, discordar ou completar a fala do outro e propicia ainda a interação entre os participantes.

Figura 2: Caracterização do público atendido durante a realização das atividades.



Para a fixação dos temas abordados foram utilizadas atividades lúdicas que despertassem o interesse das crianças, isso foi diagnosticado por meio da receptividade e envolvimento de todos, evidenciando assim a importância da aplicação de estratégias pedagógicas que utilizam a ludicidade no ensino com público infantil, Matos (2013) enfatiza que através de atividades lúdicas a criança se desenvolve com mais facilidade, pois existe uma interação e assimilação de determinados conteúdos abordados com experiências vivenciadas, exemplificando o conhecimento adquirido.

Quando questionados sobre a importância da lavagem das mãos, notou-se que grande parte das crianças possuía a consciência a respeito da execução dessa prática, mostrando-se solícitas na hora de executá-la. Segundo Silva (2013) a lavagem das mãos é uma medida fácil



VI Encontro Regional dos Grupos PET do Centro-Oeste
Cuiabá – 01 a 04 de maio de 2019

e muito eficaz na prevenção e disseminação de doenças e que a não lavagem das mãos dos manipuladores são responsáveis por de cerca de 42% dos surtos de DTA's (PONATH,2016).

Conclusão:

Com os resultados obtidos foi possível notar que a realização de ações que promovam a educação alimentar aliada a boas práticas de fabricação e higiene é um método eficiente e assertivo quando trabalhado com crianças de forma lúdica, além de consolidar o amadurecimento dos integrantes do PET Engenharia de Alimentos ao vivenciar um processo que fortaleça o contato e a troca de saberes.

Agradecimentos:

Ao Ministério da Educação (MEC).

Referências:

MATOS, M. M.; **O Lúdico na formação do Educador:** Contribuições na Educação Infantil. Cairu em Revista, v. 2, n. 2, p. 133-142, jan. 2013.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Doenças transmitidas por alimentos:** causas, sintomas, tratamento e prevenção. 2019. Disponível em: <<http://portalms.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>>. Acesso em 15 de março de 2019.

MOURA, Adriana Ferro; LIMA, Maria Glória. A Reinvenção da Roda: Roda de Conversa, um instrumento metodológico possível. **Revista Temas em Educação**, v. 23, n. 1, p. 95-103, 2014.

PONATH, F. S.; et al. **Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do Município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil.** Revista Pan-Amazônica de Saúde, v. 7, n. 1, p. 63-69, 2016.

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS. **História de Centro de Educação Comunitária de Meninos e Meninas.** 2019. Disponível em: <<http://www.cecomgoias.org.br/Home.php>>. Acessado em 08 de fevereiro de 2019.

SILVA, F. M. et al. **Higienização das mãos e a segurança do paciente pediátrico.** Ciencia y Enfermeria, v. 19, n. 2, p. 99-109, 2013.

SILVEIRA, A. V. M.; DUTRA, P. R. S. **Programa Boas Práticas de Fabricação.** 2018.