

## O USO DE MATERIAIS ALTERNATIVOS PARA BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

Caio Fradick Gomes da Silva <sup>1</sup>, Maria Vitória Oliveira Brasil <sup>2</sup>, Antonia Darc Costa Marcolino <sup>3</sup>, Márcia Barbosa de Sousa <sup>4</sup>

### RESUMO

A higienização inserida no âmbito escolar proporciona os estudantes adquirir conhecimento sobre a importância que exerce a higiene, atuando de forma que todos possam obter ou melhorar os hábitos de boas práticas de higienização. Estudos mostram que a má manipulação dos alimentos pode acarretar diversas doenças. A ludicidade é de fundamental importância para o ser humano e ao seu desenvolvimento, entendido como um modo de expressar-se, fazendo um paralelo entre os jogos e as brincadeiras atribuindo a questões do seu cotidiano ou do grupo social. Diante desse panorama, objetivou-se no presente trabalho elaboração de recursos lúdicos como estratégias de intervenção educacional, afim de conscientizar sobre a importância das boas práticas de higienização do indivíduo. Realizou-se uma pesquisa de caráter descritivo exploratório (pesquisa-ação) sobre hábitos de higienização de alunos de uma escola de Ensino Fundamental na região do Maciço de Baturité. Foram construídos materiais lúdico-educativos destinados à promoção de boas práticas de higienização adequadas a estimular o interesse do professor e da turma de Ciências pela temática abordada no projeto. Notou-se que a atividade proporcionou conhecimentos a respeito da manipulação e armazenamento de alimentos, o assunto foi compreendido, contribuindo para a conscientização da higiene alimentar.

### PALAVRAS-CHAVE

Prática docente. Higiene alimentar. Lúdico. Atividade coletiva.

---

<sup>1</sup> Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, Discente, e-mail: caiofradick@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, Discente, e-mail: vbrasil2404@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, Discente, e-mail: darccosta88@gmail.com

<sup>4</sup> Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, Docente, e-mail: marcia\_bsousa@unilab.edu.br

## INTRODUÇÃO

A higienização inserida no âmbito escolar proporciona os estudantes adquirir conhecimento sobre a importância que exerce a higiene, atuando de forma que todos possam obter ou melhorar os hábitos de boas práticas de higienização. De acordo com Wendisch (2010) é relevante o manuseio correto dos alimentos, a fim de prevenir a contaminação por agentes patogênicos no consumo de alimentos, pois sabemos que grande parte dos alimentos usados para o consumo podem trazer consigo micro-organismos, componentes químicos, entre outros fatores que podem ser causadores de doenças infecciosas.

Articular materiais didáticos para o ensino em sala de aula, tornou-se um meio eficaz no processo de aprendizagem, trazendo inúmeras contribuições para o desenvolvimento do aluno. O lúdico auxilia no processo de assimilação e facilita o ensino e aprendizagem. Segundo Vygotsky (1991), a brincadeira é compreendida como uma atividade social do indivíduo, onde a natureza e a origem são essenciais para o desenvolvimento da personalidade e compreensão da realidade que o indivíduo se insere.

Este projeto tem como justificativa mostrar a importância da utilização de materiais lúdico no processo de ensino - aprendizagem das crianças de ensino fundamental, a fim de contribuir para a redução de problemas relacionados a higienização adequada dos alimentos e das mãos, que podem acarretar danos à saúde.

Nessa perspectiva, este projeto buscou aplicar recursos alternativos como estratégias de intervenção pedagógica no ensino de boas práticas de higiene no campo da educação em saúde e contribuindo para a conscientização da higiene alimentar e do indivíduo.

## METODOLOGIA

Os materiais utilizados no projeto foram construídos no Laboratório de Biologia Geral no Campus das Auroras - UNILAB pelos membros do projeto de extensão, alunos do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas. O projeto foi executado nas turmas de 8º Ano A e B de uma escola de Ensino Fundamental, em Barreira, Ceará, tendo como público alvo os professores e alunos de Ciências. O desenvolvimento do projeto teve a necessidade de ser elaborado por etapas, descritas a seguir:

**Visitas técnicas e reunião de planejamento nas escolas** - Inicialmente foram feitas visitas a escola para a apresentação do projeto junto a gestão da escola e professores, justificando o projeto e esclarecendo como funcionaria. De acordo com a programação da escola, realizamos as atividades de intervenção;

**Pesquisa quali-quantitativa** - Aplicou-se um questionário quali-quantitativo aos estudantes das turmas selecionadas com perguntas relacionadas a boas práticas de higiene, com objetivo de diagnosticar o tipo de carência dos alunos para que, assim pudéssemos desenvolver atividades/materiais que seriam utilizados focando na maior deficiência apresentada pelas turmas (Figura 1).

**Atividade sobre Boas Práticas de Higiene**- Essa atividade foi dividida em duas partes. Na qual elaboramos materiais didáticos de baixo custo, foi desenvolvido uma mini geladeira e uma mini pia (Figura 5), com materiais de papelão, cartolina, papel madeira e etileno acetato de vinila, para o ensino da forma correta de lavagem e armazenamento de alimentos. Inicialmente utilizamos da mini geladeira para demonstrar a forma correta de armazenar os alimentos, eram feitas perguntas para os alunos: " como e onde é guardado tal alimento na geladeira da sua casa? ", por fim fazíamos a correção mostrando o certo e o errado, justificando cada um. Em seguida, propomos o Jogo dos Erros na mini pia, onde tinha alguns erros e os alunos teriam que mostrar quais eram, marcando com X. Em seguida era feito a correção, juntamente com a explicação.

**Relato de experiências-** Após as atividades coletamos relatos de experiências dos alunos, em forma de frases, desenhos e textos.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Este projeto fundamenta-se a partir de uma pesquisa a qual possui uma abordagem quali-quantitativa, com ação participante e observação das interações positivas e/ou negativas no desenrolar desse processo (GERHARDT; SILVEIRA, 2009).

A figura 3 descreve os resultados da pesquisa a respeito das boas práticas de higienização dos alunos nas turmas de 8ª anos de Ensino Fundamental, que foi possível trabalhar com a seguinte questão: “ Durante o consumo e preparo destes alimentos, você sabe como lavá-los da forma correta? ”. De acordo com os resultados apresentados na tabela observa-se um número elevado de alunos de ambas as turmas, que possuem dúvidas com relação a higienização correta dos alimentos antes do seu preparo. Dessa forma podemos ver que a uma grande chance de alunos possuírem doenças patogênicas, acarretadas pela carência de informação sobre o assunto.

Na figura 3 a segunda pergunta orientou-se no questionamento sobre a lavagem das mãos: “ Antes de se alimentar você lava as mãos? ”. Ao examinar as respostas, notamos que a um número de 26 alunos de ambas as turmas que não possui o hábito de higienizar as mãos antes de alimentar-se. Essa falta de higiene das mãos com frequência gera danos à saúde.

Ainda sobre o contexto da higienização das mãos ao questionar os alunos com a pergunta: “Sobre a lavagem das mãos, quais produtos você mais utiliza? ”. Observou-se que os produtos, água e detergentes foram os mais utilizados pelos alunos de ambas as turmas, revelando que a maioria dos alunos utilizam apenas eles durante a higienização das mãos.

A figura 4, retrata as repostas ditas pelos alunos na pergunta: “Você sabe como guardar os alimentos crus, e os cozidos? ”. Verificou-se que os alunos de ambas as turmas sabem como armazenar os alimentos de forma correta, isso pode-se perceber através da porcentagem de 68%.

Posteriormente, a análise dos questionários respondidos, delineou-se estratégias para se trabalhar em sala de forma que pudesse atender a carência dos alunos e que materiais seriam utilizados. A figura 6, corresponde a uma mini pia e uma mini geladeira que foi utilizada com uma atividade sobre Boas Práticas, ambos eram uma forma de assimilar as informações repassadas. O cartaz (figura 2) foi de grande relevância para os alunos associarem o que era falado durante a ação, a mini pia e a geladeira estimularam ainda mais os alunos e auxiliou no desenvolvimento do conhecimento e no crescimento do interesse por parte deles.

Após as atividades, realizamos a coleta de relatos de experiências dos alunos (figura 6) em forma de frases, desenhos e textos. No final os alunos mostraram-se entusiasmados para que pudessemos retornar à escola com novas atividades, e isso foi gratificante e de grande importância.

Diante disso se faz relevante frisar a fala de Vygotsky (1996, p.17) “o ato de brincar a criança se desenvolve conforme o ambiente em que estar inserido, o seu desenvolvimento cognitivo depende muito da ação do professor”. Dessa forma nota-se que a utilização de materiais lúdicos não se limita apenas a um meio recreativo, vai além disso, tendo como intuito auxiliar na construção do intelecto do indivíduo. Podendo-se valorizar o lúdico de forma a motivar e dinamizar o processo de ensino, ocasionando em uma aprendizagem considerável.

Figura 1: Questionário aplicado aos alunos das turmas de 8º Ano A e B da escola de Ensino Fundamental.

**UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA**  
Projeto: Contorno do Alimento: atividades culturais educacionais destinadas à promoção de boas práticas alimentares aplicadas aos estudos de regime de Início da Turma

**QUESTIONÁRIO (ALUNO)**

1- Quantas vezes por semana você consome frutas e refrigerantes?  
 1 Nenhuma vez  
 2 Uma ou duas vezes  
 3 Três vezes ou mais  
 Que as frutas que você mais gosta: \_\_\_\_\_

2- Quantas vezes por semana você consome doces?  
 1 Nenhuma vez  
 2 Uma ou duas vezes  
 3 Três vezes ou mais  
 Qual os doces que você mais gosta de consumir: \_\_\_\_\_

3- Quantas vezes por semana você consome frutas e sucos naturais, no seu, feitos de frutas?  
 1 Nenhuma vez  
 2 Uma ou duas vezes  
 3 Três vezes ou mais  
 Que as frutas de régalo que você mais gosta: \_\_\_\_\_

4- Quantas vezes por semana você consome verduras e legumes?  
 1 Nenhuma vez  
 2 Uma ou duas vezes  
 3 Três vezes ou mais  
 Que duas verduras e legumes régalo que você mais gosta: \_\_\_\_\_

5- Durante o consumo e preparo destes alimentos, você sabe como lavá-los da forma correta?  
 1 Sim  
 2 Tenho dúvida  
 3 Não

6- Antes de se alimentar você lava as mãos?  
 1 Sim, sempre  
 2 Às vezes  
 3 Nunca

7- Sobre a lavagem das mãos, quais destes produtos você mais utiliza?  
 1 Somente água  
 2 Água e Sabão  
 3 Água e Detergente  
 4 Alcool

8- Você sabia me dizer o que é armazenamento?  
 1 Não sabia dizer quantas refeições devemos fazer por dia?  
 1 1 refeição  
 2 2 refeições  
 3 3 refeições

9- Você sabe como guardar os alimentos? É necessário? Por quê?

Figura 2: Cartaz educativo produzido no projeto de extensão – Boas Práticas.

**BOAS PRÁTICAS ALIMENTARES**  
Segurança no Preparo e Manipulação de Alimentos

**O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS?**  
São práticas de higiene que devem ser adotadas para manipularmos desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

**O QUE É CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS?**  
Em geral, os parasitas, as substâncias tóxicas e as micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo.

**OS MECANISMOS**  
Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura.

**O LOCAL DE TRABALHO DEVE SER LIMPO E ORGANIZADO!**

**LAVE AS MÃOS CORRETAMENTE**

1. Utilize a água corrente para molhar as mãos;
2. esfregue a palma e o dorso das mãos com sabão, inclusive as unhas e as regiões entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
3. Enxague bem com água corrente retirando todo o sabão;
4. Seque as mãos com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;
5. Enxague as mãos com um pouco de produto antisséptico.

**Resumo:**  
Fonte: UNILAB. Adaptado de: Brasil. Ministério da Saúde. Guia de Alimentação Segura. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://www.brasilsaude.gov.br/guia-de-alimentacao-segura>. Acesso em: 10/05/2019.

Figura 3: Frequência de respostas referente às questões sobre Boas Práticas Alimentares pelos alunos das turmas de 8º ano A e B.

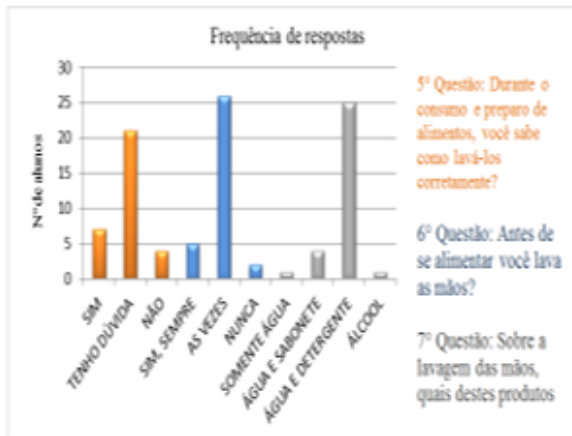


Figura 4: Frequência de respostas referente à questão sobre o armazenamento correto dos alimentos crus e cozidos aos alunos das turmas de 8º ano A e B.



Figura 5: Mine pia utilizada durante o jogo dos erros e a geladeira utilizadas na atividade sobre armazenagem de alimento.



Figura 6: Construção de relatos pelos alunos, em forma de textos, desenhos e frases.



## CONCLUSÕES

Diante dessa visão, pode-se notar que a utilização de materiais alternativos, que vão além do tradicional (livro didático) possibilita aos alunos aprender de uma forma mais fácil, fazendo com que os mesmos conheçam as boas práticas de higiene

Além disso, pudemos mostrar para os professores que é possível dinamizar as aulas utilizando meios que vão além do livro didático e, que podem ser disponibilizados pela escola, como também a mudança da forma de abordagem, que traz um diferencial para a sala de aula.

## AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de agradecer a Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB) pela contribuição na minha formação profissional, a Pró-reitoria de Extensão, Arte e Cultura (PROEX). Agradecemos ao instituto de ciências e da natureza (ICEN).

## REFERÊNCIAS

- VYGOTSKY, Lev Semenovitch. **A Formação Social da Mente**. Acesso em: 10 set. 2019.
- WENDISCH, Carlota. **Avaliação da qualidade de unidade de alimento e nutrição (UAN) hospitalar: construção de um instrumento**. Acesso em: 10 set. 2019.
- GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de Pesquisa**. Acesso em: 10 set. 2019.
- VYGOTSKY, Lev Semenovitch. **Do Ato ao Pensamento**. Acessado em: 11 set. 2019.

