

CONHECENDO OS ALIMENTOS: PERCEPÇÕES DOS ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL AS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE RELACIONADAS AO CONSUMO DE ALIMENTOS

Emily Oliveira Fonseca¹, Maria Alice Cavalcante Gomes², Vanessa Lúcia Rodrigues Nogueira³, Márcia Barbosa de Sousa⁴, Sarah Ramos Medeiros⁵

Resumo: A promoção de alimentos saudáveis é uma ação prioritária em vários documentos públicos. A escola é uma ótima oportunidade de desenvolver ações de intervenções para a melhoria da qualidade de vida, através da educação em saúde. As boas práticas alimentares também se referem aos cuidados no manuseio e consumo seguro dos alimentos. Um alimento seguro deve ser produzido usando medidas higiênico-sanitárias para redução de doenças aos consumidores, especialmente os alimentos consumidos crus e frescos. Várias doenças são associadas à má manipulação e higienização dos alimentos, veiculadas especialmente por bactérias e fungos. Diante desse panorama, o trabalho teve como objetivo usar estratégias didáticas no ensino fundamental II para abordar as boas práticas de manipulação alimentar buscando contribuir para uma redução da incidência desses problemas, além de integrar saberes científicos e populares. Para tanto, foram realizadas atividades práticas com meios de cultivo para que os alunos conhecessem os micro-organismos e sua presença ao seu redor. As meios foram então cultivados com amostras das mãos dos alunos e de alimentos comuns do seu cotidiano. Após a atividade, os alunos registraram o que aprenderam por meio de desenhos e relatos. Estes se mostraram muito positivos e favorecendo a assimilação dos conteúdos pelos alunos, além de promover a educação e saúde alimentar.

Palavras-chave: Educação em saúde. Segurança alimentar. Materiais alternativos. Atividades coletivas.

¹ Estudante do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, e-mail emilyofonseca@outlook.com

² Estudante do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, e-mail marialice1002@gmail.com

³ Professora Adjunta da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, e-mail: vanessa.nogueira@unilab.edu.br

⁴ Professora Adjunta da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, e-mail: marcia_bsousa@unilab.edu.br

⁵ Técnica do Laboratório de Biologia Geral da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, e-mail: sarah.medeiros@unilab.edu.br

INTRODUÇÃO

A promoção de uma alimentação saudável tem sido uma ação prioritária em vários documentos públicos oficiais, como: Política Nacional de Alimentação e Nutrição e Política Nacional de Promoção da Saúde (BRASIL, 2003; BRASIL, 2006). Quando consideramos boas práticas alimentares, estas se referem ao consumo de alimentos saudáveis, porém, acrescenta-se a isso também aos cuidados no preparo dos alimentos, bem como o seu consumo de forma segura. Um alimento é considerado seguro quando ao longo da sua cadeia produtiva são aplicadas medidas higiênico-sanitárias efetivas para que esse alimento não ofereça riscos aos consumidores (ROBBS, 2005). As doenças associadas aos alimentos podem ser provocadas tanto por intoxicação (causada por ingestão de toxinas produzidas pelo patógeno) como por infecção (caracterizada pela ingestão do alimento contaminado com células viáveis do patógeno) (MONTEIRO; PIRES; ARAUJO, 2011). Diante desse panorama, somente o desenvolvimento de estratégias de intervenção nutricional e aplicação das Boas Práticas de Higiene e Manipulação inseridas no campo da educação em saúde e a educação continuada contribuem para a redução da incidência de problemas relacionados à saúde dos sujeitos. Para que as comunidades desfrutem de uma segurança alimentar é necessário o acesso a uma alimentação adequada, aceitável e obtida a partir de recursos locais, sobre uma base contínua e sustentável (SOUZA, 2004).

METODOLOGIA

As atividades foram planejadas no Laboratório de Biologia Geral e Microbiologia no Campus das Auroras da UNILAB e aplicadas na Escola de Ensino Fundamental Padre Antônio Crisóstomo, Acarape-Ce. O trabalho foi desenvolvido em etapas com alunos do 6º ano do Ensino Fundamental II. Inicialmente foi elaborado e aplicado um questionário sobre as boas práticas alimentares e de higiene alimentar para verificar os conceitos já estabelecidos dos estudantes quanto as boas práticas de manipulação e consumo dos alimentos, bem como higiene pessoal. De acordo com os questionários, foi desenvolvido um material para uma intervenção didática interativa na sala de aula com os alunos. A atividade se propôs a mostrar a existência de diferentes microrganismos presentes nos mais diversos lugares do cotidiano escolar. A prática consistiu no cultivo de microrganismos a partir das mãos dos alunos em placas de Petri com ágar nutritivo. Adicionalmente, uma maçã foi passada de mão em mão

dos alunos para coletar os microrganismos depositados no meio de cultura. As placas com o meio de cultura foram semeadas, e incubadas. Após crescimento, as placas foram levadas à escola para discussão com os alunos. Por fim, os alunos observaram o crescimento dos microrganismos nas placas e relataram suas experiências individuais e/ou coletivas e aprendizados em forma de desenhos e frases sobre as atividades.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

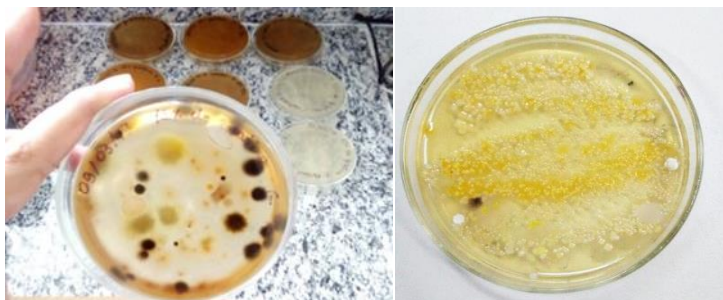
As boas práticas de manipulação dos alimentos e higiene pessoal foram abordadas com foco na segurança alimentar na escola de forma interativa e ao mesmo tempo por metodologias científicas. O questionário revelou que muitos alunos tinham dúvidas quanto a necessidade de lavar os alimentos, como frutas, antes de consumir, como tinham pouco hábito de lavar as mãos antes das refeições. Assim, as atividades possibilitaram uma melhor percepção e aprendizado do mundo microbiano e de seu risco quanto a uma má higiene pessoal. Os relatos dos estudantes realizados através de desenhos e frases foram bastante proveitosos e positivos. Os relatos confirmaram que iniciativas de intervenção no ambiente educacional com intuito de promover a educação em saúde são fundamentais para uma vida e desenvolvimento de conceitos científicos relacionado com a realidade diária dos estudantes, contextualizando assim o ensino de Ciências com hábitos de alimentação saudável.

FIGURA 1- Abordagem e Aplicação das atividades na Escola Padre Antônio Crisóstomo.



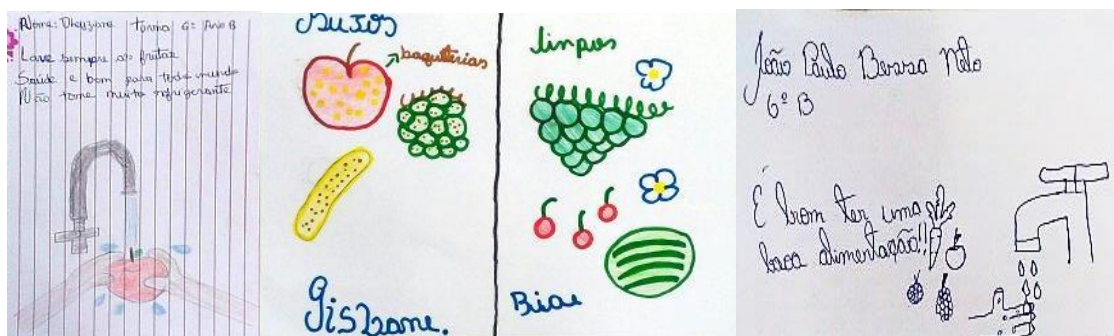
Fonte: Próprio autor

FIGURA 2 - Placas do cultivo de microrganismos coletados das mãos dos alunos.



Fonte: Próprio autor

FIGURA 3- Relatos e desenhos dos alunos após a intervenção didática na sala de aula.



Fonte: Próprio autor

CONCLUSÃO

As ações desenvolvidas nesse trabalho propiciaram uma excelente oportunidade de promoção à educação em saúde, bem como alfabetização científica dos alunos do ensino fundamental II. Além disso, com as ações buscou-se desenvolver competências para assimilar as experiências proporcionadas pelo trabalho contextualizando com o cotidiano dos alunos e sua segurança alimentar, buscando levar a mudanças positivas e significativas nos hábitos alimentares da comunidade envolvida.

AGRADECIMENTOS

À Universidade da Integração Internacional da lusofonia Afro-brasileira (UNILAB), a PROEX, ao ICEN e ao curso de Ciências Biológicas da Unilab e a Escola de Ensino Fundamental Padre Antônio Crisóstomo Acarape-Ce.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Secretaria de Atenção à Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde; 2003.

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Secretaria de Vigilância em Saúde. Política nacional de promoção da saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Portaria interministerial MS/MEC nº 1010, de 8 de maio de 2006. Instituídas diretrizes para promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Diário Oficial da União. 2006; Seção 1:70.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução–RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil 2007**. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/apresentacao_dta.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde - Secretaria de Vigilância em Saúde Departamento de Vigilância Epidemiológica Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis. **Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos**. 2013.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de produção de derivados do leite. 2. ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2011

ROBBS, P. G. A importância do monitoramento e do controle da produção primária sobre a Segurança dos Alimentos. In: MARTINS, C. E. (Ed.). Aspectos técnicos, econômicos, sociais e ambientais da atividade leiteira. Juiz de Fora: Embrapa gado de leite, 2005.

SOUZA, S. S. **Alimentos seguros: orientações técnicas**. São Paulo: Secretaria Municipal de Saúde, 2004. 40 p.