

CONHECENDO E MANIPULANDO OS ALIMENTOS: ATIVIDADES EDUCATIVAS DESTINADAS À ESCOLAS DA REGIÃO DO MACIÇO DO BATURITÉ

Maria Alice Cavalcante Gomes¹, Glauciara da Silva Lima¹; Márcia Barbosa de Sousa², Vanessa Lúcia Rodrigues Nogueira³

Resumo: A promoção de uma alimentação saudável tem sido uma ação prioritária em várias ações públicas no Brasil. O perfil de uma alimentação saudável tem mudado decisivamente, em especial a diversificação dos modelos alimentares. O novo foco deve abranger o conhecimento nutricional e o comportamento alimentar do indivíduo e de seu grupo social e a construção coletiva das estratégias de boas práticas alimentares. Além disso, quando tratamos de boas práticas alimentares, incluímos os cuidados no preparo dos alimentos, tornando-o um alimento seguro. Nesse caso, medidas higiênicas-sanitárias efetivas devem ser empregadas ao longo de sua cadeia produtiva para que esse alimento não ofereça riscos aos consumidores. Diante desse panorama, 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 podem contribuir para a redução da incidência de DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos). Na região do Maciço de Baturité, a promoção de atividades coletivas relacionadas com educação em saúde é prioritária para promover a saúde individual e da comunidade, além de integrar saberes científicos e populares de culturas afro-brasileiras presentes na UNILAB. O trabalho tem como objetivo principal avaliar o conhecimento e as percepções do público alvo quanto as práticas relacionadas a prevenção de enfermidades relacionadas aos alimentos, bem como sobre os principais patógenos e mecanismos de contaminação alimentar, visando sua prevenção. As ações do projeto serão desenvolvidas nas escolas do Maciço de Baturité com atividades coletivas e integrativas com a comunidade escolar visando uma melhoria na qualidade de vida através da promoção à saúde relacionadas a prevenção de doenças veiculadas a alimentos contaminados ou mal preparados.

Palavras-chave: Boas práticas alimentares, Doenças transmitidas por alimentos e educação em saúde.

¹Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, e-mail: marialice1002@gmail.com

²Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Ciências Exatas e da Natureza, marcia_sousa@unilab.edu.br

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