



ATIVIDADE DE GEIMIFICAÇÃO SOBRE A HIGIENE DOS ALIMENTOS

Autor(res)

Bruna Cristina Zacante Ramos
Maria Antonia Alcilete Leal Da Silva
Luiz Henrique Alves Dos Santos

Categoria do Trabalho

1

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE BRASÍLIA

Introdução

A idéia da geimificação é de promover hábitos saudáveis e fazer com que as pessoas possam ter uma motivação extrínseca, ou seja, o valor destas atividades não estão no ato em si, mas no seu resultado a longo prazo.

A higienização tem que ser uma rotina indispensável na vida do ser humano para assim ter uma qualidade de vida melhor.

Objetivo

Entre os principais objetivos da gamificação se destacam: Tornar mais divertido o processo de aprendizagem. Aumentar a motivação do aluno e Promover a proatividade no estudo.

Material e Métodos

Os elementos de jogos mais usados em gamificação são pontos, níveis, rankings, desafios, missões, medalhas, conquistas, integração, loops de engajamento, personalização, feedback, regras, narrativa, entre outros.

Ou seja, quando falamos de gamificação, são destes três elementos-chave que estamos falando: prazer, objetivo e interatividade. O que há por trás desses elementos e por que todas as esferas da sociedade estão tentando aplicá-los de diferentes maneiras? estão tentando aplicar a conscientização das boas praticas da higiene dos alimentos e higiene pessoal como um todo.

Resultados e Discussão

A gamificação no ensino oferece mais dinamismo na aprendizagem porque ela utiliza elementos dos jogos para tornar o processo de aprendizado mais interativo e envolvente para os alunos. Ou seja, em vez de algo monótono e tradicional, ela incentiva o engajamento a partir de algo que chama atenção dos alunos.

Esta técnica traz conceitos da psicologia e tem base no funcionamento dos jogos para incentivar as pessoas a cumprirem objetivos. A metodologia pode ser aplicada em vários segmentos, inclusive em hospitais, empresas para melhorar processos como treinamento, vendas e integração de novos funcionários.

Conclusão

A higienização correta dos alimentos e das suas embalagens é uma medida importante que ajuda a proteger a

3ª MOSTRA
CIENTÍFICA

Anhanguera



saúde, evitando, assim, a proliferação de bactérias, fungos, vermes e problemas de intoxicação alimentar. Ao selecionar o alimento a ser consumido, é importante observar as condições de limpeza que ele se encontra, para assim, oferecer um alimento de qualidade para o nosso paciente, cliente e família.

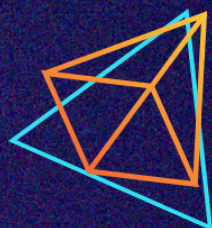
Referências

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.

3^a MOSTRA CIENTÍFICA



Anhanguera