

Higienização Segura De Alimentos e Medidas de Biossegurança na Prevenção de Intoxicações Alimentares

Autor(res)

Suellem Luzia Costa Borges
Maria Vitória De Sousa E Silva
Gustavo Uzeika De Mesquita
Maria Vitória Falcão Henzel
Vitoria De Queiroz E Silva
Murillo Duailibi Ferrão

Categoria do Trabalho

Extensão

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA - UNIDERP

Introdução

Na Unidade de saúde da família (USF) Maria Aparecida Pedrossian (MAPE), foi reconhecido, com auxílio da preceptora, uma crescente notável na demanda relacionada à intoxicação alimentar, causada pela ausência da higienização adequada de alimentos. Sendo assim, existe uma importância indispensável a respeito da conscientização da biossegurança residencial na comunidade, realizada por meio de ações preventivas nas escolas locais, voltadas ao público infantil. Como objetivo visamos instruir o público-alvo sobre a biossegurança, relacionado ao armazenamento, manipulação e higienização correta, evitando a contaminação cruzada e biológica, além de prevenir também a exposição a resíduos químicos. A biossegurança na higienização de alimentos busca minimizar os riscos de contaminação e garantir que os alimentos consumidos sejam seguros e saudáveis. A higiene alimentar é de grande importância na prevenção de doenças de origem alimentar e na garantia da segurança dos alimentos desde a produção até

Objetivo

Objetivo geral: Garantir a diminuição dos números de intoxicação alimentar relacionado à falta de higienização adequada.

Objetivos específicos: Ensinar o público infantil a higienizar, conservar, manusear adequadamente os alimentos por meio de dinâmicas.

Promover educação em saúde a respeito da importância da higienização adequada de alimentos.

Material e Métodos

As atividades foram elaboradas com o objetivo de atender ao público infantil, sendo apresentadas de maneira lúdica e simples para atrair a atenção das crianças e facilitar a compreensão dos conteúdos. Além disso, foi criado um folder, sinalizado na figura 1, para auxílio visual do projeto. Para iniciar o projeto, foi realizada uma interação inicial com as crianças, com o intuito de criar um vínculo e tornar o ambiente mais acolhedor. Após essa etapa,

foram exibidos vídeos educativos e lúdicos que explicavam, de forma simplificada, dois temas importantes: como as bactérias podem ser contraídas devido a maus hábitos de higiene e a importância da higienização correta das mãos. Uma das atividades apresentadas foi voltada para a higiene das mãos, utilizando tinta guache, água e sabão. A tinta guache foi aplicada nas mãos para representar as bactérias, demonstrando como a lavagem com água e sabão é eficaz na sua remoção. Outra atividade abordou a higienização de frutas, utilizando uma solução

Resultados e Discussão

O projeto de extensão realizado na EMEI contou com a participação de 140 crianças, incluindo meninos e meninas de 4 a 5 anos. A atividade começou com a apresentação dos alunos, seguida por uma interação inicial entre eles, visando criar um vínculo que facilitasse tanto a participação nas atividades quanto a atenção durante o desenvolvimento do projeto. Na sequência, foram exibidos dois vídeos educativos, observados na figura 3. O primeiro abordava as bactérias, destacando como elas estão relacionadas à sujeira e à falta de higiene. Já o segundo explicava a maneira correta de higienizar as mãos e a importância dessa prática. Após os vídeos, as crianças foram questionadas sobre o que haviam aprendido e sobre a relevância da higiene para eliminar bactérias. Dando continuidade, começaram as atividades lúdicas, vistas na figura 4. A primeira delas foi uma demonstração prática da lavagem correta das mãos. Utilizou-se tinta guache para simular a presença de bactérias, sendo r

Conclusão

O projeto teve como objetivo ensinar ao público infantil a maneira correta de higienizar, conservar e manusear alimentos de forma adequada. Por meio de dinâmicas interativas, promoveu-se a conscientização sobre a importância da higiene alimentar e sua relação direta com a saúde. Além disso, destacou-se a relevância da higienização adequada dos alimentos como uma medida preventiva para reduzir os casos de intoxicação alimentar, um resultado que será alcançado gradativamente com a aplicação prático

Referências

RICHARDS, T. Food Hygiene. Nature, v. 165, p. 759-760, 1950. Disponível em: <https://doi.org/10.1038/165759a0>. Acesso em: 05 out. 2024