

EXT043 - HIGIENE DOS ALIMENTOS: O QUE SABEM OS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL?

SILVANA DA SILVA MOURA¹; RÉIA SILVIA LEMOS²; FRANCISCO ALVES DO NASCIMENTO.²

silvanamoura20@gmail.com

¹Graduação, ²Doutorado

¹Universidade Federal do Pará, ^{2,3}Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: O Direito Humano à Alimentação Adequada se refere à garantia de alimentos de qualidade, do aspecto nutricional e sanitário. A Segurança Alimentar visa garantir, condições de acesso a alimentos básicos e de qualidade a todos, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana¹. Educação Alimentar e Nutricional, no âmbito da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (EAN), é uma área de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. Deve fazer uso de abordagens e meios educacionais problematizadores, a prática da EAN, e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados dos que compõem o comportamento alimentar². A Educação e a saúde são pilares essenciais para sobrevivência humana que estão em construção e desconstrução eternamente. Os autores assumem um compromisso ético de que é possível promover saúde escolar através da articulação entre os setores da educação e saúde; através da interdisciplinaridade; envolvimento dos grupos de alunos; famílias; educadores, num contínuo processo crítico avaliativo dos saberes e práticas de saúde escolar³. A promoção das práticas de higiene é um fator indispensável para preservar a qualidade alimentar e logo da saúde do comensal. Devendo ainda a educação sanitária e os hábitos de higiene ser assunto familiar ao ser humano desde a mais tenra idade⁴. Em se tratando de crianças e adolescentes, quanto mais cedo os mesmos tiverem conhecimento sobre a manipulação higiênica dos alimentos maior será a possibilidade de se difundir na formação de hábitos saudáveis. Incentivando os alunos a analisarem informações e formarem suas próprias opiniões sobre o assunto, eles levarão as discussões e aprendizados para suas casas, disseminando um novo conceito e ideias com relação ao preparo e armazenamento de alimentos e melhorando a qualidade dos alimentos preparados e consumidos em seu próprio domicílio e futuramente no trabalho. O âmbito escolar para desenvolver-se conhecimentos, aperfeiçoar atitudes e habilidades, é ideal. **Objetivos:** Avaliar o conhecimento e instrumentalizar a alunos do ensino fundamental de uma escola municipal para a manipulação higiênica dos alimentos. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal desenvolvido em uma escola de ensino fundamental na cidade de Belém/Pará com a participação de crianças e adolescentes interessadas na temática da higiene dos alimentos. Para caracterização dos participantes foi utilizado um questionário contendo questões sócio-demográficas (sexo, idade, escolaridade) e onze perguntas sobre o conhecimento de segurança alimentar. Esse processo educativo foi estabelecido de forma dialógica, através de um curso, com utilização de banner, bem como a distribuição de folder para a fixação do conhecimento sobre a o processo de

produção de alimentos, legislação sanitária, higiene dos alimentos, aquisição, manipulação, distribuição e armazenamento adequado dos alimentos. Após a coleta, os dados foram registrados e expressos por meio de números absolutos e seus percentuais usando o Microsoft Office Excel® 2007. **Resultados e Discussão:** Participaram da atividade 90 pessoas sendo 58% pertencentes ao sexo masculino; 100% com ensino fundamental incompleto (do 6º ao 9º ano), na faixa etária de 11 a 18 anos, idade média 14 anos. Das onze perguntas sobre o conhecimento de segurança alimentar, apenas 12% dos participantes acertaram 10 perguntas, 18% acertaram 9, 21% acertaram 8, 24% acertaram 7, 16% acertaram 6, 2% acertaram 4. As questões abordadas foram básicas e de como: é importante lavar as mãos antes de manipular os alimentos, 100% acertaram; os panos de limpeza podem disseminar os microrganismos, 37% acertaram afirmando ser verdadeira; pode ser usada a mesma tábua de corte para alimentos cozidos mesmo que nos pareça limpa, 83% acertaram confirmando como falsa; os alimentos crus devem ser armazenados separados dos alimentos cozidos, 97% acertaram ratificando como verdadeira; os alimentos cozidos não precisam de ser reaquecidos completamente, 67% acertaram justificando como falsa; cozinhar corretamente inclui cozinhar a carne a 40 °C, 40% acertaram marcando falsa; a carne cozida pode ser deixada à temperatura ambiente durante a noite para arrefecer, antes de refrigerar, 50% acertaram ratificando como falsa; os alimentos cozidos devem ser mantidos bem quentes antes de servir, 89% acertaram afirmando a veracidade da questão, a refrigeração dos alimentos apenas retarda a multiplicação dos microrganismos, 49% acertaram ratificando como verdadeira; a água pode ser identificada como potável pelo aspecto que apresenta, 49% acertaram afirmando ser falsa; se deve lavar frutas e legumes antes do consumo, 98% acertaram confirmando como verdadeira. Um estudo semelhante por Gonçalves et al⁵, na qual foram aplicados questionários sobre conhecimentos básicos de higiene e procedimentos que se deve ter para evitar a contaminação dos alimentos e assim consumir um produto livre de contaminantes, constatando um resultado positivo para a maioria, 56% ficaram com ótimo, 37% com bom e 5% com regular. É importante destacar que quanto mais jovens começarem o processo de instrumentalização os resultados serão melhores, absorvendo e repassando os seus conhecimentos sobre Manipulação Higiênica dos Alimentos é preparar um futuro profissional competente e o cidadão socialmente responsável, e com isto reduz o desemprego, e a exclusão social e a marginalização dos indivíduos. **Conclusão:** A análise do conhecimento dos estudantes antes do tema abordado foi importante para avaliar o quanto eles sabiam sobre o assunto e ficarem atentos para questões que não sabiam ou tinham dúvidas, para finalizar o entendimento eles foram convidados a explicar um banner para turma e explicaram impecavelmente constatando que esse processo educativo foi compreendido. Instrumentalizar a população através de treinamentos significa contribuir não exclusivamente para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária, mas para o aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados e garantindo o direito humano a uma alimentação saudável.

Referências Bibliográficas:

1. Menezes F. Panorama Atual da Segurança Alimentar no Brasil, 1998. <http://pagesperso-orange.fr/amar-bresil/documents/secual/san.html>. Acesso em: 22/10/2015.
2. Brasil. MDS [Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome]. Marco de

- referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
3. Ferriani MGC, Gome R. Saúde Escolar – Contradições e Desafios. Goiânia-GO: AB Editora, 1997
 4. Hansen K.S.; Hoffmann M.B.; Rodrigues T.L.; Flores M.L.T. Hábitos de higiene: é cedo que se começa. Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - Campus Santo, 2006.
 5. Gonçalves, A.P.A.; LIMA F.C.; GASPARETO O.C.P. Segurança alimentar: Consciência começa na infância. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, 2011.