

## PET-SAÚDE/GRADUASUS: EXPERIÊNCIA DE UMA AÇÃO EDUCATIVA SOBRE HIGIENE DOS ALIMENTOS PARA PREVENÇÃO DE DOENÇAS

Débora Suellen Ribeiro Gomes<sup>1</sup>; Rejane Maria Sales Cavalcante Mori<sup>2</sup>; Sandra Maria dos Santos Figueiredo<sup>3</sup>; Silvana da Silva Moura<sup>4</sup>; Brenda Stephany Ferreira Caldas<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Graduando, Universidade Federal do Pará (UFPA);

<sup>2</sup>Mestrado em Patologia das Doenças Tropicais, UFPA;

<sup>3</sup>Mestrado em Saúde e Educação na Amazônia, Secretaria Municipal de Saúde (SESMA);

<sup>4</sup>Graduando, UFPA;

<sup>5</sup>Graduando, UFPA

debora.gomes7@hotmail.com

**Introdução:** As doenças veiculadas por alimentos constituem um dos mais comuns problemas de saúde da população e podem ser causados principalmente por agentes biológicos (microorganismos patogênicos), agentes químicos presentes indevidamente em sua composição, contaminação acidental por substâncias tóxicas, adição de compostos para modificar suas características que acabaram tornando-se tóxicos, além de temperatura e armazenamento inadequados que facilitam a contaminação<sup>1</sup>. Entre os diversos erros cometidos e/ou práticas diárias que se tornam corriqueiras e favorecem a contaminação dos alimentos têm-se a falta de higiene dos manipuladores e dos locais de preparo e armazenamento, limpeza e cozimento insuficiente dos alimentos, descongelamento inadequado, pouca ou nenhuma limpeza de utensílios e superfícies, proximidade com resíduos, além de contaminação cruzada<sup>2</sup>. Como forma de contribuição para escolhas e práticas alimentares seguras e saudáveis, tornando o consumo consciente, livre de possíveis contaminações que resulte em benefícios aos indivíduos, a prática da educação alimentar e nutricional permite a apresentação de alternativas para os cuidados necessários na prevenção destes agravos, pois é compreendida como um processo de diálogo entre os profissionais da saúde e a população, em que há a possibilidade de trocas de saberes e experiências, importantes para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, se tratando de fundamental estratégia para o exercício da autonomia e capacidades individuais e coletivas para o autocuidado<sup>3</sup>. No âmbito da Atenção Primária do Sistema Único de Saúde insere-se o profissional nutricionista que, entre suas funções, tem ainda como objetivo a promoção da saúde, alcançada através do desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional que orientem e incentivem os usuários a ter práticas saudáveis relacionadas à sua alimentação, estratégia essa considerada importante item de ampliação e qualificação dos planos de promoção à saúde e de intervenção, necessárias para o cuidado em todas as fases da vida<sup>4, 5</sup>. **Objetivos:** Descrever a experiência de uma prática de educação alimentar e nutricional que visou a orientação por meio de diálogo direto e demonstração de práticas corretas para a escolha, armazenamento e manipulação dos alimentos, objetivando a qualidade e segurança dos mesmos que são consumidos diariamente por usuários de uma Unidade Municipal de Saúde (UMS) de Belém, Pará. **Descrição da Experiência:** A ação de educação alimentar e nutricional ocorreu na UMS do Guamá em Belém. Foi realizada no dia 24 de Maio de 2017, no turno da tarde, por uma equipe de acadêmicas do curso de nutrição, tutor e preceptor do programa Pet-Saúde/GraduaSUS da Universidade Federal do Pará e contou com a participação de 16 usuários que aguardavam atendimento na clínica médica e demonstraram interesse pela atividade. A atividade foi realizada em três momentos: Iniciando com uma apresentação de boas práticas de higiene dos alimentos, a atividade proporcionou a divulgação de orientações básicas para observação dos locais de venda, atitudes corretas na escolha e compra dos alimentos, higienização de seus locais de

armazenamento e preparo, sanitização de utensílios e superfícies de manipulação, e limpeza correta de variados tipos de alimentos, atitudes indispensáveis para prevenção de doenças veiculadas por alimentos. No segundo momento foram feitas considerações a respeito dos cuidados no descongelamento correto dos alimentos e em sua manipulação, com uma demonstração da correta lavagem das mãos, recomendada para diminuir os riscos de contaminação dos alimentos e ainda instruções sobre o binômio tempo e temperatura de cozimento e armazenamento dos alimentos crus e após o preparo. Para finalizar foram entregues materiais educativos elaborados pelas próprias acadêmicas a partir de bibliografias consultadas para nortear as orientações apresentadas no decorrer da atividade. **Resultados:** A ação desenvolveu-se a partir da necessidade em alertar e orientar os usuários da UMS para práticas cuidadosas e corretas no que diz respeito ao contato com os alimentos, atitudes consideradas indispensáveis para prevenção de doenças veiculadas por alimentos e que foram apresentadas e discutidas de forma simples e acessível ao público alvo. Mediante a construção do vínculo com os usuários, ao longo da atividade foi possível desmistificar hábitos/costumes e conhecimentos prévios a cerca das causas, tratamento e prevenção das doenças veiculadas por alimentos, através das práticas cotidianas com relação a compra, armazenamento e preparo dos mesmos. **Conclusão ou Considerações Finais:** A experiência da ação de educação em saúde, com ênfase ao cuidado com a higiene dos alimentos permitiu a interação das graduandas de nutrição com a realidade dos usuários, conhecendo suas habilidades, experiências e incertezas, contribuindo para novos conhecimentos e habilidades necessárias para garantia de melhor qualidade de vida, sendo perceptível a motivação de todos os participantes em aprender algo novo. A realização de uma prática de educação alimentar em uma UMS, local de atendimento diário de um grande número de pessoas constituiu uma importante estratégia para disponibilizar de forma simples informações relevantes sobre higiene e segurança alimentar. Além disso, proporcionou às alunas do Pet-Saúde/GraduaSUS experiências extra-curriculares e oportunidade ímpar de interagir e contribuir para o desenvolvimento de conhecimentos dos usuários para prevenção de doenças veiculadas por alimentos.

**Descritores:** Educação em saúde, Saúde pública, Higiene dos alimentos.

### Referências:

1. Baptista P, Antunes C. Higiene e segurança alimentar na restauração. Lisboa: Forvisão, 2005 [acesso em 2017 set 14]. Disponível em: [http://esac.pt/noronha/manuais/restaura%C3%A7%C3%A3o\\_VOL\\_2.pdf](http://esac.pt/noronha/manuais/restaura%C3%A7%C3%A3o_VOL_2.pdf).
2. Prefeitura de Belo Horizonte. Secretaria Municipal Adjunta de Segurança Alimentar e Nutricional. Programa de Mobilização e Educação para o Consumo Alimentar. Higiene, armazenamento e conservação dos alimentos. – Belo Horizonte: Secretaria Municipal Adjunta de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012 [acesso em 2017 set 14]. Disponível em: [file:///C:/Users/emman/Downloads/Cartilha\\_Higiene\\_Web\\_20121025.pdf](file:///C:/Users/emman/Downloads/Cartilha_Higiene_Web_20121025.pdf).
3. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2013 [acesso em 2017 set 10]. Disponível em [http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf).
4. Cervato-Mancuso AM, Tonacio, LV, Silva ER, Vieira VL. A atuação do nutricionista na Atenção Básica à Saúde em um grande centro urbano. Ciênc. saúde

- coletiva [online]. 2012;17(12):3289-3300. [acesso em 2017 set 14]. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232012001200014>.
5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. [acesso em 2017 set 10]. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf).