## PROJETO DE CONSCIENTIZAÇÃO INFANTIL CONHECENDO O PEQUENO MUNDO

Coordenador: Alessandro de Oliveira Rios; Autor: Bárbara Da Cás Draguetti

## INTRODUÇÃO

Um grande problema para a saúde pública é a transmissão de doenças através dos alimentos. Conforme dados obtidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS), 70% dos casos de enfermidades transmitidas pelos alimentos, tem origem no seu manuseio inadequado pelo consumidor final. Sendo assim, deve-se destacar a importância de hábitos adequados para o manuseio e armazenamento de alimentos por parte dos consumidores.

O projeto "Conhecendo o Pequeno Mundo", organizado pelos discentes do Programa de Educação Tutorial do Curso de Engenharia de Alimentos (PET) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, tem como objetivo conscientizar as crianças sobre a importância da higiene pessoal e dos alimentos, uma vez que os maus hábitos podem causar muitas doenças. Também objetiva-se estimular novos hábitos de higienização, através de visitas realizadas em escolas públicas ou privadas.

## **METODOLOGIA**

Para atingir os objetivos, o grupo aplicou as seguintes atividades:

- 1. Integração com as crianças: Os estudantes serão questionados sobre a importância da higiene e que hábitos elas realizam para mantê-la.
- 2. Apresentação de vídeos e PowerPoint: A apresentação mostrará os principais problemas da falta de higiene e o benefício da aplicação das boas práticas de higiene utilizadas pelas indústrias de alimentos, bem como podem ser aplicadas no dia a dia.
- 3. Cultivando bactérias: Atividade realizada para mostrar a existência de micróbios e como eles contaminam o meio de cultura.

Descrição da atividade: Os alunos passariam uma haste flexível no chão, em uma nota de R\$2,00, entre os dentes, ou ainda entre os dedos dos pés. A haste flexível é esfregada levemente sobre o meio de cultura - previamente preparado, e posto em uma placa de petri, com gelatina incolor dissolvida em água juntamente com caldo de carne - para contaminá-lo. As placas serão tampadas e marcadas com o tipo de contaminação

feita. Depois de três dias, observa-se as alterações.

4. Estragando o mingau: Perceber a necessidade de guardar bem os alimentos para que eles não se contaminem.

Descrição da atividade: Prepara-se um mingau com amido de milho e água, mistura-se bem a solução e leva-se ao fogo até engrossar. Coloca-se o mingau ainda quente até a metade em copinhos plásticos. Deixa-se um copo (1) aberto, em cima da mesa. Cobre-se o segundo com filme plástico, vedando-o, e esse também é deixado sobre a pia. O terceiro é completado com óleo e o quarto, com vinagre. O quinto é colocado na geladeira, sem cobertura. Observa-se com a turma em qual mingau apareceram às primeiras alterações. Depois de uma semana, pede-se a todos para que descrevam a aparência de cada copo e fazer desenhos coloridos, seguindo o que viram nos copinhos.

5. "Mãos limpas?": mostrar que mãos aparentemente limpas podem conter microorganismos.

Descrição da atividade: Será solicitado que os alunos lavem bem as mãos. A turma será dividida em grupos de cinco. Um aluno colocaria fermento biológico em sua mão direita e cumprimentaria seu colega com a mesma. O colega cumprimentado repete o mesmo com outro. O último aluno do grupo a ser cumprimentado lava as mãos em uma tigela com água e açúcar. Uma amostra dessa água será colocada em um tubo de ensaio. Em um algodão será colocado azul de bromotimol e este será posicionado na abertura do tubo sem encostar-se ao líquido. O tubo será fechado com uma vedação. Após os resultados serem notados, será discutido com os alunos o que foi observado.

## PROCESSOS AVALIATIVOS

Para avaliação dos resultados ao final da atividade distribuiu-se uma ficha de avaliação do projeto, onde os alunos deveriam indicar: 1. Gostei muito; 2. Gostei; 3. Degostei; 4. Desgostei muito, além de dar sugestões sobre as atividades realizadas. Como resultado obteve-se um índice acima de 95% de aceitação, sendo indicadas apenas as opções: 1. Gostei muito e 2. Gostei.

Além disso, recebeu-se um retorno positivo dos familiares das crianças e com essa avaliação positiva pretende-se implatar o projeto em outras escolas.