

PROJETO DE MICROBIOLOGIA - SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Coordenador: ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

O projeto Conhecendo o Pequeno Mundo é um trabalho desenvolvido pelos discentes do Programa de Educação Tutorial (PET) do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), o qual tem como objetivo conscientizar as crianças das séries iniciais de escolas públicas sobre a necessidade da higiene pessoal e da higienização dos alimentos. Além disso, o projeto tem o intuito de destacar a importância dos cuidados de manuseio dos alimentos e alertar sobre os riscos de ingerir alimentos mal armazenados e impróprios para o consumo. No decorrer do ano de 2019 as atividades do projeto foram realizadas em uma Organização Não Governamental (ONG) situada na cidade de Porto Alegre. Inicialmente, são realizados questionamentos sobre alimentos estragados, com data de validade vencida ou impróprios para consumo, para que os alunos possam expressar suas experiências. Em seguida, são apresentadas definições de microrganismos, onde são encontrados e as consequências de quando consumidos em excesso. Posteriormente, são relatadas ações para prevenir contaminações e são realizadas atividades interativas com as crianças, com apresentação das etapas para uma correta higienização das mãos. Concluída a atividade, são apresentados os cuidados que devem ser seguidos em relação ao tempo e temperatura de armazenamento de diferentes alimentos. A atividade inclui a demonstração da forma correta de higienização dos alimentos e a importância de verificar o prazo de validade dos mesmos. O projeto de extensão também apresenta os microrganismos benéficos a saúde humana, como aqueles responsáveis pela fermentação na elaboração de queijos, iogurtes, pães, entre outros. Para conclusão da atividade é apresentado um vídeo sobre os conhecimentos já abordados, incluindo os cuidados com a água, problemas de exposição dos alimentos à temperatura ambiente ou à insetos, doenças e sintomas ocasionados pela falta de higiene do corpo. Com o objetivo de haver uma maior participação das crianças no projeto apresentado realiza-se uma atividade em que os alunos preparam um mingau com o auxílio dos apresentadores e o deixam exposto à temperatura ambiente por sete dias. Após esse tempo, torna-se possível acompanhar e compreender na prática como ocorre o crescimento de microrganismos pela falta de higiene e/ou armazenamento incorreto, ou seja, meios propícios para o desenvolvimento de bactérias e fungos. Para avaliação da efetividade do projeto, os petianos verificam como ocorre a participação dos alunos, sempre incentivando suas atuações em todas as ações propostas. E, em

um segundo momento os alunos participantes do projeto relatam a aplicação dos conhecimentos, obtidos através do projeto, em seu cotidiano escolar e familiar.