

RESUMO: O Projeto “Conhecendo o pequeno mundo”, organizado pelos integrantes do Programa de Educação Tutorial (PET) do Curso de Engenharia de Alimentos tem como objetivo conscientizar as crianças, das séries iniciais de escolas públicas, sobre a necessidade da higiene pessoal e dos alimentos. Além disso, tem o intuito de destacar a importância dos cuidados com o manuseio dos alimentos e o risco de ingerir alimentos mal armazenados e impróprios para o consumo. As atividades do projeto foram realizadas em duas escolas de ensino fundamental, na cidade de Porto Alegre, atendendo oito turmas. Para a execução das atividades, foram apresentados aos alunos, de forma lúdica e prática os motivos para realizar a higienização nos alimentos e nas mãos. As ações são iniciadas através do questionamento às crianças sobre os cuidados e hábitos de higiene que essas realizam em suas residências, sendo em seguida apresentados vídeos e figuras relacionados aos principais problemas com a falta de higiene. Ao final da apresentação constrói-se um mural utilizando figuras e desenhos para explicar o que foi aprendido. Algumas atividades demonstrativas foram realizadas para que as crianças pudessem acompanhar o crescimento de microorganismos nos alimentos. Para tanto os alunos foram solicitados a esfregar uma haste flexível na superfície de uma cédula, e posteriormente em um meio de cultura (previamente preparado com tampas de margarina contendo água com caldo de carne). O procedimento indica, após alguns dias, a contaminação do material em análise, demonstrando que a falta de higiene e que alimentos mal embalados ou armazenados incorretamente são meios propícios para o desenvolvimento de bactérias e fungos. Os alunos participaram de todas as atividades, além de levarem o aprendizado para suas casas e colocá-lo em prática no seu cotidiano, alcançando portanto, o objetivo do projeto.