

## **PROJETO DE MICROBIOLOGIA: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Coordenador: ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

Autor: AMANDA LUÍSA KÄFER

O projeto "Conhecendo o Pequeno Mundo" é organizado e aplicado pelos alunos do Programa de Educação Tutorial (PET) do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). O projeto tem como objetivo conscientizar crianças das séries iniciais de escolas públicas, sobre a higiene pessoal e dos alimentos, que influenciam diretamente na saúde da população. Além disso, têm o intuito de destacar a importância dos cuidados de manuseio dos alimentos, os riscos de ingerir alimentos mal armazenados e impróprios para o consumo. A transmissão de doenças através dos alimentos ou pela deficiência de bons hábitos de higiene é um problema de saúde pública e pequenos cuidados, como a higienização correta das mãos e dos alimentos, são essenciais para diminuir o risco de contaminação. As atividades do projeto foram realizadas em 2 escolas públicas de Porto Alegre, atendendo 68 alunos de 9 a 11 anos de idade. Inicialmente, fez-se um questionamento sobre alimentos estragados, vencidos ou impróprios para consumo, para que os alunos pudessem expressar suas experiências. Em seguida, apresentaram-se os microrganismos, suas definições, onde são encontrados e o que causam quando consumidos em excesso. Após isto, foram relatadas ações para prevenir a contaminação pelos microrganismos e realizou-se uma atividade interativa com as crianças, mostrando-se os passos para uma correta higienização de mãos. Concluída a atividade, apresentaram-se os tipos de alimentos e os cuidados com o tempo e a temperatura de armazenamentos. Em seguida, apresentou-se a forma correta de higienização de alimentos e a importância de verificar o prazo de validade dos mesmos. Para finalizar, apresentaram-se os microrganismos benéficos, responsáveis pela fermentação na elaboração de alimentos como queijos, iogurtes, pães e outros. Durante a apresentação, foi apresentado um vídeo sobre os conhecimentos já abordados, incluindo os cuidados com a água, problemas de exposição dos alimentos à temperatura ambiente ou aos insetos, higiene do corpo, bem como as doenças e os sintomas causados pela falta da mesma como hepatite, cólera, febre e mal estar. Algumas atividades demonstrativas foram realizadas para que as crianças pudessem acompanhar e compreender, na prática, o crescimento de microrganismos nos alimentos. Para tanto, os alunos prepararam um mingau com o auxílio dos apresentadores e o

deixou exposto à temperatura ambiente por sete dias. Após esse tempo, o mesmo já se encontra estragado e contaminado, o que indica falta de higiene e/ou armazenamento incorreto, ou seja, meios propícios para o desenvolvimento de bactérias e fungos. Os alunos participaram ativamente de todas as ações propostas, sempre sanando suas dúvidas, propiciando assim um melhor aprendizado. Além disso, as crianças puderam repassar todos os aprendizados para suas famílias e colocá-los em prática no seu cotidiano.