



# COINTER PDVAgro 2022

VII CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição 100% virtual | 29, 30 de nov a 1 de dez

ISSN: 2526-7701 | PREFIXO DOI: 10.31692/2526-7701

## **BOAS PRÁTICAS NA COZINHA: UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE PARA ESTUDANTES DE ENSINO FUNDAMENTAL II**

## **BUENAS PRÁCTICAS EN LA COCINA: UNA ACCIÓN DE EDUCACIÓN EN SALUD PARA ESTUDIANTES DE ESCUELA PRIMARIA II**

## **GOOD PRACTICES IN THE KITCHEN: A HEALTH EDUCATION ACTION FOR ELEMENTARY SCHOOL STUDENTS II**

Apresentação: Relato de Experiência

Thais Priscila da Silva Alves<sup>1</sup>; Maria Carolina da Silva Medeiros<sup>2</sup>; Amanda Viviani Vogas<sup>3</sup>; Viviane da Silva Medeiros<sup>4</sup>

### **INTRODUÇÃO**

Aderir ao uso de boas práticas de higiene na cozinha traz a todos e todas diversos benefícios para a saúde individual e sobretudo a saúde de forma comunitária de forma geral. No momento da pandemia, muitas pessoas aderiram aos cuidados pessoais físicos e nutricionais, cuidando do seu alimento, com sua produção, sua origem se orgânica ou não, se transgênica ou não e o cuidado com a contaminação do alimento (LIMA JUNIOR, 2020). Entretanto, mesmo com a possibilidade de uso de informações da internet, muitas vezes não fica claro como fazê-lo, ou não está disponível de forma clara para toda a população.

Este relato, tem como objetivo demonstrar que levar para crianças e adolescentes as informações sobre a higienização dos alimentos e os seus locais de preparo pode resultar em benefícios para o indivíduo manter uma vida saudável e também multiplicar as informações com seu grupo familiar. O ato de apresentar um conhecimento consolidado pela ciência de forma simples e valorizando os saberes do grupo que assiste é mais que um

<sup>1</sup> Técnico em Agroindústria, EAJ.UFRN, [thais.priscila084@gmail.com](mailto:thais.priscila084@gmail.com)

<sup>2</sup> Técnico em Agroindústria, EAJ.UFRN,, [carolinamedeirospe@hotmail.com](mailto:carolinamedeirospe@hotmail.com)

<sup>3</sup> Mestre em Gastronomia, EAJ.UFRN, [amandavvogas@gmail.com](mailto:amandavvogas@gmail.com)

<sup>4</sup> Doutora em Psicobiologia, EAJ.UFRN, [vivianemedeiros.eaj@gmail.com](mailto:vivianemedeiros.eaj@gmail.com)

compartilhamento, é um momento importante, sendo um instrumento que poderá promover a troca de saberes científicos e culturais.

No Brasil, representantes do governo e Sociedade Civil elaboraram um documento no qual está a definição de Segurança Alimentar: garantia a todos de condições de acesso a alimentação básica de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso às outras necessidades essenciais, como base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo, assim, para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana."(MENEZES, 2007). Pois bem, não só são necessários alimentos, mas que este alimento tem qualidade nutricional e sanitária, ou seja que o alimento seja seguro, o que abrange um outro conceito muitas vezes confundido com o anterior, que é a Segurança de alimentos, que consiste no controle da qualidade e na manutenção da inocuidade que deve estar presente em toda a cadeia alimentar desde a produção até a chegada à mesa do consumidor esteja o alimento in natura ou processado nesse processo é de responsabilidade de todos os profissionais envolvidos, incluindo aí os órgãos governamentais e consumidores (DUBUGRAS, 2008).

Nesse contexto, deve-se considerar também outros fatores como assegurar a sociedade quanto a uma alimentação sem contaminação. O termo Alimento Seguro (food safety) significa garantia de consumo alimentar seguro no âmbito da saúde coletiva, ou seja, são produtos livres de contaminantes de natureza química (agroquímica), biológica (organismos patogênicos), físicas ou de outras substâncias que possa colocar em risco sua saúde (Sper & kassauf, 1996 apud. Cavalli, 2001).

As boas práticas são essenciais para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) desde o conhecimento dos principais agentes de contaminação até o constante ato de higiene pessoal e lugares de preparo das refeições. Higienização é muito importante, visto que, nem sempre é possível ver sinais de contaminantes.

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA**

O presente relato, é resultado de uma vivência em coletividade realizada na Escola Municipal Pedro Gomes que está localizada no município de Macaíba-RN, onde foram desenvolvidas aulas com metodologias diferenciadas tornando possível levar informações as/aos alunos/as do 7º e 8º anos do ensino fundamental As atividades elaboradas e



Inicialmente, a equipe multidisciplinar formada por uma docente Gastróloga e duas discentes do curso Técnico de Agroindústria da Escola Agrícola de Jundiá se reuniram pela primeira vez para pautar pontos importantes a serem levados na forma de slides e brincadeiras lúdicas. Acertados, como tópicos relacionados ao tema proposto: boas práticas na cozinha, em um segundo encontro foi priorizado um tempo para a construção dos slides que seriam exibidos, bem como, os materiais utilizados nas interações lúdicas.

Após o preparo dos materiais, nos dias marcados para apresentação, para que o conteúdo fosse absorvido de forma clara pelos educandos, os materiais tiveram figuras do cotidiano, seguidos das orientações e informações da equipe sobre cada assunto tratado, buscando ter a fixação das informações ali passadas. Em seguida, para fortalecer relação entre teoria e prática iniciou-se a primeira atividade utilizando pares de plaquinhas cada uma com seu símbolo certo ou errado (Figura 1). A cada questionamento feito sobre tudo que foi passado na aula, foi possível levantar as plaquinhas correspondentes a sua respectivas respostas, gerando um ato de discussões benéficas em prol dos saberes diversificados. Outra brincadeira realizada foi a do repasse do balão, que dentro continha um papel com questões. Com apoio das discentes na brincadeira a música era tocada e pausada, e exatamente na ação de pausa o aluno que estivesse com o balão estourava-o e lia em voz alta a questão e, em seguida respondia de acordo com o que aprendeu, sempre com ajuda das informações do grupo envolvido e dos colegas de classe. E para cada ação finalizada foram distribuídos brindes como gratidão pela participação, atenção, comportamento e demonstração de aprendizado de cada um.

**Figura 01:** A dinâmica das plaquinhas certo ou errado aplicada aos estudantes 7º e 8º ano do ensino fundamental II da Escola Municipal Pedro Gomes, Macaíba-RN



Fonte: Própria (2022).



## CONCLUSÕES

Conclui-se que a experiência de sala de aula é um momento estimulante para quem deseja ensinar e aprender. Os resultados obtidos foram satisfatórios, tendo em vista, que o tema abordado era desconhecido por maioria dos adolescentes, o diferencial e fator de grande relevância para resultados explicitamente bons, foram as propostas das atividades lúdicas escolhidas, as quais levaram a todos sem exceção o envolvimento, assim, a equipe pôde identificar que ocorreu aprendizado e que adquiriram o melhor dos conhecimentos depois das duas brincadeiras realizadas.

## REFERÊNCIAS

Cavalli, S. B.; **Segurança Alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. RV. Nutr.** , Campinas, 14 ( suplemento): 41-46, 2001.

DUBUGRAS, Maria Thereza Bonilha et al. Perspectiva sobre a análise de risco na segurança dos alimentos. **Série de Manuais Técnicos**, 2008.

LIMA JUNIOR, L. C. . ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E EXERCÍCIOS FÍSICOS EM MEIO À PANDEMIA DA COVID-19. **Boletim de Conjuntura (BOCA)**, Boa Vista, v. 3, n. 9, p. 33–41, 2020. DOI: 10.5281/zenodo.3988664. Disponível em: <https://revista.ioles.com.br/boca/index.php/revista/article/view/62>. Acesso em: 24 out. 2022.

Menezes, Francisco. Panorama atual da Segurança Alimentar no Brasil. [200?]. Disponível em: <<http://perso.orange.fr/amar-bresil/documents/secual/san.html>>acesso em: 27 de fevereiro de 2007.

