



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

PROJETO XERIMBABO: BOAS PRÁTICAS NA COZINHA APRESENTADO NO CENTRO ESCOLAR MUNICIPAL VER. PEDRO GOMES DE SOUZA NO MUNICÍPIO DE MACAÍBA/RN.

PROYECTO XERIMBABO: BUENAS PRÁCTICAS EN LA COCINA PRESENTADA EN EL CENTRO ESCOLAR MUNICIPAL VER. PEDRO GOMES DE SOUZA EN LA CIUDAD DE MACAÍBA/RN.

XERIMBABO PROJECT: GOOD PRACTICES IN THE KITCHEN PRESENTED AT THE MUNICIPAL SCHOOL CENTER VER. PEDRO GOMES DE SOUZA IN THE CITY OF MACAÍBA/RN

Apresentação: Relato de Experiência

Anne Vitória de Oliveira Gonçalves¹; Viviane da Silva Medeiros²; Amanda Viviani Vogas³

INTRODUÇÃO

O projeto Xerimbabo realizado pela Escola Agrícola de Jundiá (EAJ) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), é uma atividade de extensão que propicia a(ao) estudante a oportunidade de levar seus conhecimentos e experiências para o público externo, contribuindo para sua própria formação acadêmica e também beneficiando a sociedade de maneira geral. A escola contemplada com o projeto está localizada no centro de Macaíba/RN, C.E.M Ver. Pedro Gomes de Souza onde alunos(as) da graduação e de cursos técnicos da EAJ realizaram palestras e dinâmicas com estudantes de uma turma do 7º ano do ensino fundamental sobre tema que envolve saúde única, com o objetivo de compartilhar saberes de forma lúdica, onde todos(as) estudantes e docentes podem participar de forma ativa das atividades e discussões propostas, o que conseqüentemente acaba atraindo a atenção e

1

2

3

facilitando a aprendizagem.

RELATO DE EXPERIÊNCIA

Segundo Carara (2017), no cenário da comunidade escolar, pode estar presente a vulnerabilidade social, principalmente nas escolas públicas, onde a criança menos favorecida não encontra a mesma realidade de outras crianças que têm o apoio e o incentivo financeiro e intelectual de alguns pais. Nesse contexto, o acesso a novas informações e conhecimentos frequentemente chega através de outras formas de exposição, como por exemplo a educação em saúde que neste caso trouxe a discussão sobre as zoonoses, uma preocupação atual, quando se observa o número de pessoas que desconhecem por exemplo, como pode ocorrer a contaminação de um produto de origem animal que não teve a devida inspeção sanitária ou a higiene necessária na cozinha de casa. Desta forma, o desconhecimento leva a situações de risco que podem gerar desde o prejuízo econômico à morte humana e animal.

O Projeto de extensão Xerimbabo a partir de seus objetivos busca tornar acessíveis informações sobre saúde única, por isso levou até a escola o tema: “Boas práticas na cozinha”, usando como material de apoio a RDC N° 216, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), responsável pelo regulamento técnico das boas práticas para serviço de alimentação e o manual de boas práticas na manipulação de alimentos. No mês de setembro de 2022 um grupo de participantes do projeto esteve na E.M.V.Pedro Gomes para apresentar as (aos) estudantes de 7o. ano (Figuras 1 e 2) através de slides, os conceitos e informações básicas. Após a discussão houve muitos questionamentos sobre a importância das boas práticas na produção do alimento; o que seriam as Doenças Transmitidas por Alimento (DTA); as contaminações e os meios e a prevenção, tratando sobre a importância da higiene pessoal e o que evitar para que não ocorra contaminação dos alimentos.

Durante a apresentação observou-se grande participação da turma, pois a todo momento eles(as) tiravam dúvidas de forma ativa nas discussões o que contribuiu para agregar conhecimento e tornar a atividade descontraída. Em seguida, após a apresentação foi realizada uma oficina com algumas brincadeiras que envolviam perguntas e respostas; balões; uso de placas para sinalizar o certo e errado e brindes para os(as) alunos(as). A quebra na rotina da sala de aula por um tema desconhecido e importante de saúde única pode acrescentar um novo ar



para os(as) estudantes, que poderão também ao chegarem em casa, repassarem o que foi aprendido em sala para seus pais e familiares em algumas situações no dia a dia.

Figuras 1 e 2: Estudantes participando da ação de extensão



Fonte: Própria (2022).



Fonte: Própria (2022).

CONCLUSÕES

É de suma importância que crianças e jovens desenvolvam uma consciência educativa, preventiva e protetiva em prol do bem comum e da saúde integral. O projeto agrega valor a aprendizagem escolar, aliado a conteúdos didáticos trabalhados de forma interdisciplinar, por meio de experiências e compartilhamento de novas aprendizagens trazidas as turmas da educação básica por estudantes de cursos de nível médio técnico e de graduação, de maneira dinâmica e lúdica estimulando a pesquisa, participação e envolvimento dos mesmos.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. Cartilha sobre boas práticas para serviço de alimentação **Resolução RDC nº 216/2004**. 3 ed. Brasília : Anvisa, 2004, 44 p.
- CARARA, M. L. Dificuldade de Aprendizagem e vulnerabilidade social sob a percepção da comunidade escolar. Santa Catarina: **Universidade do Sul de Santa Catarina**, 2017. Disponível em: <http://www.uniedu.sed.sc.gov.br/wp-content/uploads/2017/02/Artigo-Mariane.pdf>. Acesso em: 11 de out. 2022.

