

## PROJETO DE CONSCIENTIZAÇÃO: “CONHECENDO O PEQUENO MUNDO”

Coordenador: Alessandro de Oliveira Rios

Autor: Guilherme Silvano

A promoção de saúde é uma estratégia defendida pela Organização Mundial da Saúde (OMS), tendo como componente essencial o estabelecimento de políticas públicas que favoreçam o desenvolvimento de habilidades pessoais e coletivas visando à melhoria da qualidade de vida. Uma vez que as doenças infecciosas, muitas vezes são causadas pela deficiência de bons hábitos de higiene, torna-se importante instruir a população, sobretudo as crianças, pois tal ação ajuda a desenvolver a responsabilidade perante o seu próprio bem-estar, assim como praticar hábitos saudáveis e contribuir para a manutenção de um ambiente saudável.

Com o intuito de conscientizar crianças do ensino básico (faixa etária de 4 a 11 anos), os alunos do Programa de Educação Tutorial do Curso de Engenharia de Alimentos (PET) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, criaram o projeto “Conhecendo o Pequeno Mundo”, que destaca a importância dos cuidados no manuseio dos alimentos e os riscos de ingerir alimentos mal armazenados e impróprios para o consumo, pois a transmissão de doenças através de alimentos é um grande problema para a saúde pública. Assim, o objetivo deste projeto é conscientizar e estimular as crianças, sobre a importância da segurança dos alimentos, através de novos hábitos, relacionados a higiene pessoal e dos alimentos.

As atividades serão desenvolvidas de forma lúdica e prática, a partir da utilização de imagens, vídeos, debates, questionários, experimentos e apresentações interativas, que proporcionam a participação e construção do conhecimento de acordo com a faixa etária. Ao final das atividades, através da utilização de recortes de revistas e desenhos, cada criança utiliza um espaço no mural para demonstrar o que aprendeu e achou importante sobre hábitos relacionados a higiene, sendo que os murais são expostos posteriormente na escola. Para estimular a curiosidade das crianças e conscientizar na prática, são realizados experimentos para cultivar bactérias existentes no ambiente e a partir desse conhecimento, perceber que as baixas temperaturas são as que mais retardam o aparecimento de micróbios, por isso a geladeira é o melhor lugar para conservar alimentos.

Através de um questionário entregue aos professores, percebe-se que a metodologia foi de fácil compreensão e eficiente, sendo que esse projeto obteve resultado satisfatório, pois a problemática levou ao interesse do público alvo tendo como ápice o conhecimento aprendido em sala de aula repassado aos familiares. Portanto, a conscientização das crianças pode minimizar e/ou evitar a transmissão de doenças provenientes da contaminação dos alimentos, sendo que hábitos adquiridos podem ser estendidos para a comunidade de um modo geral.

Descritores: segurança dos alimentos; conscientização; higiene; comunidade.