19º Encontro Conversando sobre Extensão (CONEX) e 4º EAEX - Encontro Anual de Extensão (EAEX)

Resumo Expandido Modalidade B: "Apresentação de produto"

ÁREA TEMÁTICA:

( ) COMUNICAÇÃO

( ) CULTURA

( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA

(x) EDUCAÇÃO

( ) MEIO AMBIENTE

( ) SAÚDE

( ) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO

( ) TRABALHO

CARTILHA: SEGURANÇA DE ALIMENTOS E COVID-19

Andressa Loriane de Souza Mathias [1]

Larissa Deckij Evers [2]

Lara Tschopoko Pedroso Pereira[3]

Resumo: o projeto foi pensado todo no contexto da Covid-19. Tendo em vista que as normas técnicas para serviços de alimentação sofreram algumas alterações feitas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Foram abordados assuntos como, doenças transmitidas por alimentos (DTA), boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, o que é Covid-19 e como ocorrem as transmissões, os cuidados que devemos ter após o período de vacinações, as normas técnicas que sofreram alterações nesse período de pandemia. Com o enfoque na extensão, priorizando a segurança da comunidade, a cartilha traz informações importantes em uma linguagem acessível e de fácil compreensão, proporcionando conhecimento sobre um assunto de grande importância no momento difícil que estamos enfrentando.

Palavras-chave: segurança de alimentos. Covid-19. Boas práticas

SEGURANÇA DE ALIMENTOS

[1] Bolsista extensionista; Universidade Estadual de Ponta Grossa; engenharia de alimentos; Andressa_mathiass@hotmail.com

[2] Extensionista; Universidade Estadual de Ponta Grossa; engenharia de alimentos; larissadeckij.evers22@gmail.com

[3]Orientadora; Universidade Estadual de Ponta Grossa; engenharia de alimentos; pedroso.lara7@gmail.com

Cartilha: segurança de alimentos e Covid-19

PÚBLICO-ALVO

A cartilha é destinada a toda comunidade, especialmente aqueles que prestam serviços de alimentação

JUSTIFICATIVA

Estamos no meio a uma pandemia, a elaboração da cartilha foi pensada para ajudar toda a comunidade nesse momento. Fazendo orientações relacionadas a segurança de alimentos em meio a pandemia

OBJETIVOS

Nosso principal objetivo como extensionistas é ajudar a comunidade ao nosso redor, trazendo à tona um assunto tão importante que é o consumo de um alimento seguro

METODOLOGIA

A cartilha foi elaborada com pesquisas, abordando assuntos como: segurança de alimentos; tipos de perigos que podem existir envolvendo alimentos; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos; covid-19; cuidados pós vacinação.

Embora não haja comprovação de transmissão do novo coronavírus por produtos alimentícios. Foram consultados materiais da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) que sofreram alterações na pandemia, tais como:

- Nota técnica (NT) 47/2020, que orienta o setor de alimentos sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos
- Nota técnica (NT) 48/2020, que trata das boas práticas de fabricação, acrescentando e reforçando medidas para a adequada manipulação dos alimentos
- Nota técnica (NT) 49/2020 que traz recomendações para os serviços de alimentação com atendimento ao cliente.

Com todas as pesquisas concluídas, nós reunimos toda as informações em uma plataforma de design gráfico que chamado ‘Canva’, que nos permitiu criar um conteúdo visual, dando origem a nossa ‘Cartilha: Segurança de Alimentos e Covid-19’.

RESULTADOS

A cartilha: Segurança de alimentos e Covid-19 ficou bem ilustrada, com uma linguagem simples ao leitores, proporcionando uma fácil compreensão das informações, apresenta um total de 50 paginas

Figura 1 – capa



Legenda: capa da cartilha elaborada

Figura 2 – sumário



Legenda: sumário da cartilha, onde são apresentados todos os assuntos abordados

Figura 3 – uso de mascaras



Legenda: uso correto de mascaras, item consta na página 28 da cartilha

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como extensionistas nos ficamos muito felizes com o resultado, sem duvida nenhuma o que nos motiva é poder levar conhecimento a comunidade ao nosso redor. Infelizmente com tudo que vem acontecendo, tudo teve que ser feito remotamente. Mas acreditamos que o material elaborado pode contribuir muito para entendimento dos assuntos tratados

APOIO: UEPG/Fundação Araucária - Programa Institucional de Apoio à Inclusão Social, Pesquisa e Extensão - PIBIS

REFERÊNCIAS

Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Nota Técnica nº 47/2020**/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19. Brasília, 3 jun. 2020b.

Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8aa416d7fdf6e. Acesso em: 18 Mar. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Nota Técnica nº 48/2020**/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 5 jun. 2020a. Disponível em:http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__48___Boas_Praticas_e_Covid_19__Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437. Acesso em: 18 Mar. 2020

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Nota Técnica nº 49/2020**/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília, 2 jun. 2020c. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N__49.2020.GIALI__orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589. Acesso em: 18 Mar. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. **Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004**. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004

BRASIL. **Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013

BRASIL, Ministério da Saúde. **Vacinação contra covid**. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/vacinacao. Acesso em: 1 fev. 2021.

BRASIL, Ministério da saúde. **O que é covid?** Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/vacinacao/#o-que-e-covid. Acesso em: 2 set. 2021

EAST ALABAMA MEDICAL CENTER. **COVID-19 Information**. Alabama, Estados Unidos, 2020. Disponível em: https://www.eamc.org/patient-and-guests/covid-19-information/. Acesso em: 3 abr. 2021

FOOD SAFETY BRAZIL **Afinal, por que o álcool 70% é mais eficaz como bactericida que o álcool absoluto?** Brasil: Humberto Vinicius Faria da Cunha, 2016. Disponível em: https://foodsafetybrazil.org/afinal-por-que-o-alcool-70-e-mais-eficaz-como-bactericida-que-o-alcool-absoluto/. Acesso em: 3 abr. 2021.

PREFEITURA DE CURITIBA, Brasil. **Combate a pandemia**: Saúde orienta uso de máscaras caseiras como reforço à prevenção da covid-19. Brasil, 2020. Disponível em: https://www.curitiba.pr.gov.br/noticias/saude-orienta-uso-de-mascaras-caseiras-como-reforco-a-prevencao-da-covid-19-veja-as-orientacoes/55554. Acesso em: 3 dez. 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). WHO **Coronavirus Disease (COVID-19).** Dashboard, 2020d. Disponível em: https://covid19.who.int. Acesso em: 1 jun. 2020.

YUKIO NINOMIYA, Vitor. **Vacinação covid-19: cuidados gerais**. Brasil, 2021. Disponível em: https://coronavirus.saude.mg.gov.br/blog/305-vacinacao-covid-19-cuidados-gerais. Acesso em: 4 set. 2021.