

OFICINA- ALFABETIZAÇÃO ALIMENTAR E HIGIÊNICA PARA ALUNOS DO COLÉGIO SANTA TERESINHA

Área Temática: Educação

Coordenador(a) da atividade: Lara TSCHOPOKO PEDROSO PEREIRA

Autores e co-autores: Eduarda FERREIRA; Lara TSCHOPOKO PEDROSO PEREIRA; Mikael Douglas DE OLIVEIRA DE SIQUEIRA; Vanessa ZIMERMANN DE OLIVEIRA ILLA FONT

Projeto de Extensão Segurança de Alimentos- 3ª Edição

Resumo: A oficina de Alfabetização Alimentar e Higiênica foi desenvolvida no Colégio Santa Teresinha, em Ponta Grossa/PR, com duas turmas do 3º ano do Ensino Fundamental, totalizando 36 alunos. A ação teve como objetivo conscientizar as crianças sobre a importância da higiene, da manipulação correta dos alimentos e das boas práticas no ambiente escolar e familiar. A metodologia atendeu atividades lúdicas e interativas, organizadas em ilhas temáticas, que abordaram microrganismos, higiene, contaminação cruzada, armazenagem e qualidade dos alimentos e foram utilizadas dinâmicas, brincadeiras, microscópio e a práticas. A atividade foi finalizada com a preparação coletiva de uma salada de frutas, com participação dos alunos, reforçando os conteúdos desenvolvidos em primeiro instante, como cuidados básicos de higiene e segurança alimentar. Os resultados mostraram envolvimento ativo, compreensão dos conceitos e assimilação prática dos conteúdos, evidenciando a importância da ludicidade no processo de aprendizagem. Conclui-se que a proposta contribui para a formação de hábitos saudáveis e para a multiplicação de conhecimentos juntas às famílias, reforçando o papel da escola como espaço fundamental para a educação. A experiência reforça o papel da extensão universitária no currículo acadêmico como instrumento de transformação pessoal e social para cidadãos conscientes e responsáveis.

Palavras-chave: Segurança de alimentos. Escola. Higiene.

INTRODUÇÃO

O Plano Nacional de Educação (PNE), aprovado pela Lei Nº 13.005/2014 e a Resolução CES, nº 7 de 18 de dezembro de 2018 (BRASIL, 2018), regulamentam que os cursos de graduação devem assegurar no mínimo 10% (dez por cento) da carga horária total em ações extensionistas, vinculadas a disciplinas, programas ou projetos de extensão universitária. A extensão universitária desempenha um papel fundamental na aproximação entre a universidade e a comunidade, ao promover a troca de conhecimentos. Por meio dela, é

possível responder a demandas sociais e contribuir para a formação dos acadêmicos (FREIRE, 1996). Nesse contexto, a ação "Oficina- Alfabetização Alimentar e Higiênica para alunos do Colégio Santa Teresinha" foi desenvolvida com o objetivo de trabalhar a conscientização sobre higiene e cuidados na manipulação de alimentos, estimulando práticas de manipulação seguras e a adoção de hábitos saudáveis desde a infância.

A relevância da proposta apoia-se na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), decorrentes de práticas inadequadas de manipulação e conservação (SILVA, 1996). O ambiente escolar é um espaço privilegiado para ações educativas, pois possibilita que os alunos atuem como multiplicadores dos conhecimentos adquiridos, levando-os para suas famílias (TEIXEIRA et al., 2000). Assim, ao sensibilizar os estudantes desde os primeiros anos escolares, aumenta a formação de cidadãos mais conscientes e responsáveis e contribui não apenas para o ambiente escolar, mas também para a redução de riscos no cotidiano.

Entre os potenciais da proposta, destaca-se o uso de metodologia lúdico e interativo, como brincadeiras, dinâmicas e práticas coletivas, que favorecem a aprendizagem e estimulam a participação das crianças. Além disso, o projeto contribui para o fortalecimento da responsabilidade social da universidade e comunidade, alinhando-se os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) como saúde e bem-estar, educação de qualidade e consumo responsável (ONU, 2015).

O público-alvo atendeu 36 alunos do 3º ano de Ensino Fundamental do Colégio Santa Teresinha, em Ponta Grossa/PR. A escolha desse grupo justifica-se pela importância de consolidar hábitos saudáveis na infância, período decisivo para a construção de valores (PIAGET,1972). A proposta buscou, portanto, contribuir para o desenvolvimento das crianças, reforçando a parceria entre escolas, família e universidade na promoção de uma alimentação segura e consciente.

OBJETIVOS

A oficina teve como objetivo principal conscientizar os alunos sobre a importância da higiene e da manipulação segura dos alimentos, visando à formação de hábitos saudáveis e à prevenção de doenças de transmissão alimentar, buscou-se estimular a responsabilidade das crianças em relação aos cuidados básicos de higiene, bem como capacitá-las a reconhecer práticas adequadas e inadequadas no manuseio. Como metas específicas, promover a

compreensão sobre microrganismo, ensinar a forma correta de higienização, apresentar conceitos básicos de contaminação cruzada e armazenamento seguro, além de incentivar atitudes conscientes no ambiente escolar e familiar.

Espera-se, com isso, que os estudantes atuem como multiplicadores do conhecimento adquirido, compartilhando as boas práticas com suas famílias e contribuindo para uma segurança alimentar.

METODOLOGIA

A ação extensionista foi estruturada em formato de oficina, realizada no Colégio Santa Teresinha, em Ponta Grossa/PR, atendendo duas turmas de 3º ano no Ensino Fundamental, totalizando 36 alunos.

Para atingir os objetivos, adotou-se uma abordagem lúdica e participativa, com a utilização de recursos visuais, brincadeiras e atividades práticas, adequados à faixa etária. A programação foi organizada em três ilhas temáticas:

1. O mundo invisível (apresentação de microrganismo, doenças e riscos): utilizou-se microscópio com lâmina contendo amido para que as crianças visualizassem a estrutura e compreenderem a existência de elementos não visíveis a olho nu. Também foram apresentadas placas de cultivo (swab) com microrganismos coletados de diferentes fontes, como mãos limpas, mãos sujas e celulares;
2. Heróis da Higiene (higiene pessoal, higiene de equipamentos e utensílios e explicações sobre contaminação cruzada): desenvolveu-se a dinâmica “pode/ não pode/ depende”, em que os alunos posicionavam as placas em uma cartolina representando adornos como colar e maquiagem, além de itens de higiene como avental e touca, nos locais corretos. Também foi utilizada uma “cozinha de mentira” com tábua de corte, frutas e produtos cárneos, para exemplificar a contaminação cruzada;
3. Guardiões da qualidade (armazenamento e qualidade da matéria-prima): foi montada uma geladeira, freezer e estante cenográfico, onde os alunos organizaram alimentos da forma que achavam corretas, logo depois corrigidos com orientações sobre armazenamento.

Cada grupo de alunos passou por todas as ilhas em sistema de rodízio, favorecendo a interação e o aprendizado. Em seguida, foram realizadas práticas coletivas, como a brincadeira “aceita ou não aceita”, que estimulou a identificação de alimentos em condições adequadas ou inadequadas para consumo, conduzida em forma de historinha, na qual os estudantes atuaram como “detetives” levantando placas verdes ou vermelhas.

Por fim, cada turma participou do preparo de uma salada de frutas, utilizando touca e avental, enquanto os extensionistas demonstraram os procedimentos de higienização e manipulação, garantindo a segurança durante todas as etapas e colocando em prática os aprendizados passados nas ilhas.

RESULTADOS

A ação extensionista possibilitou uma interação entre universidade, escola e comunidade, ao promover a troca de conhecimentos, no qual as crianças se tornaram protagonistas do aprendizado. O caráter interdisciplinar foi contemplado pela integração de conhecimentos de microbiologia, tecnologia de alimentos e educação, de forma acessível à faixa etária trabalhada. Houve também a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, uma vez que o conteúdo foi desenvolvido a partir de estudos acadêmicos, adaptado no contexto escolar e aplicado em uma prática de ensino-aprendizagem.

Na formação dos universitários envolvidos, observou-se o desenvolvimento de competência pedagógico e comunicação científica em linguagem simplificada. Em relação aos resultados obtidos, verificou-se forte interesse, curiosidade e o encantamento das crianças nas dinâmicas, participação ativa nas brincadeiras e assimilação dos conceitos de higiene, contaminação cruzada, microrganismo e armazenamento seguro.

As atividades, como a visualização da lâmina no microscópio, contato com placas de cultivo, dinâmicas de organização de alimentos e a prática de detetive, favoreceram a compreensão. Durante o preparo da salada de frutas, ocorreram conversas entre os extensionistas e os alunos, favorecendo uma troca de experiências que aproximou o conhecimento acadêmico da realidade infantil. A oficina também se caracterizou pela inclusão, considerando a participação de crianças com condições especiais, como autismo e síndrome de Down, o que enriqueceu a experiência ao promover interações diversas e ampliar a sensibilidade dos universitários para práticas educativas acessíveis.

Como processo de avaliação, consideraram-se critérios como participação, envolvimento e as respostas observadas durante as dinâmicas, que evidenciaram aprendizado adequado à faixa etária. Dessa forma, a oficina demonstrou impacto positivo na formação de hábitos saudáveis e na conscientização das crianças, além de contribuir para a transformação social por meio da educação em saúde e segurança alimentar.

Figuras da Oficina de Alfabetização Alimentar e Higiênica



Figura 1 – Dinâmica “Aceita ou não aceita”



Figura 2 – Preparo coletivo da salada de frutas.



Figura 3 – Observação ao microscópio

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização da “Oficina de Alfabetização Alimentar e Higiênica” representou uma experiência enriquecedora tanto para os estudantes extensionistas quanto para os alunos do ensino fundamental envolvidos. A equipe avaliou positivamente o trabalho, destacando o interesse das crianças, que se mostraram curiosas, participativas e deslumbradas com cada atividade proposta. Entre motivações, esteve o desejo de aproximar o conhecimento cientifico da realidade escolar de forma lúdica e acessível.

Como desafios, destacam-se a necessidade de adaptar conteúdos técnicos para uma linguagem infantil e a condução de turmas compostas por alunos com personalidades diferentes, incluindo crianças com condições especiais, o que exigiu sensibilidade, responsabilidade, inclusão e flexibilidade. A ação contribuiu para o público-alvo, estimulando as práticas de higiene, segurança alimentar e hábitos saudáveis, além de fortalecer a parceria entre universidade e comunidade.



Como perspectiva futura, segure-se a ampliação do projeto para outras turmas, com idades distintas e diversas escolas, a diversificação das atividades práticas e o aperfeiçoamento da metodologia, garantindo maior acessibilidade e aprofundamento dos temas. Assim, a experiência reforça o papel da extensão universitária no currículo acadêmico como instrumento de transformação pessoal e social para cidadãos conscientes e responsáveis.

APOIO

A equipe agradece a Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), ao Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), à Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Culturais (PROEX/UEPG), PIBS, PIBEX e ao Governo do Estado do Paraná pelo suporte institucional à realização da oficina. Agradecimento à Fundação Araucária pela concessão das bolsas, por meio do convênio UEPG/PROEX, vinculada ao Projeto “Segurança de Alimentos- 3ª Edição”.

Agradece-se também ao Colégio Santa Teresinha, parceiro fundamental para o desenvolvimento das atividades.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução n. 07, de 08 de dezembro de 2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE_RES_CNECESN72018.pdf. Acesso em: 16 de ago. de 2025.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 25. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

ONU – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Transformando Nosso Mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. 2015. Disponível em: https://brasil.un.org/pt-br/sdgs. Acesso em: 05 set. 2025.

PIAGET, J. A psicologia da criança. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1972.

SILVA, E. N. Higiene dos alimentos. São Paulo: Varela, 1996.

TEIXEIRA, E.; et al. Manual de boas práticas na manipulação de alimentos. Brasília: ANVISA, 2000.