

# JUNTOS PELO BEM: COMPARTILHANDO CONHECIMENTO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR

## TOGETHER FOR GOOD: SHARING KNOWLEDGE IN FOOD SAFETY

Camille Brunes Neves<sup>1,i</sup>  
Larissa da Silva Brito<sup>2,ii</sup>  
Lauane Barbosa de Almeida<sup>3,iii</sup>  
Nayara Julia Magela Ferreira<sup>4,iv</sup>  
Sabrina Evellym da Silva<sup>5,v</sup>  
Sofia da Silva Leite<sup>6,vi</sup>  
Joyce Regina de Barros<sup>7,vii</sup>  
Sandra Emi Kitahara<sup>8,viii</sup>

### RESUMO

O projeto de extensão universitária “Reconstruindo Raízes”, desenvolvido por estudantes do curso de Tecnologia em Alimentos da Faculdade SENAI-SP, teve como objetivo aproximar a comunidade acadêmica das práticas culturais brasileiras, promovendo solidariedade e trocas comunitárias. A ação ocorreu junto à Aldeia Guarani, na Praia da Boraceia (Bertioga – SP), envolvendo arrecadação de roupas, alimentos e produtos de higiene e limpeza. No aspecto técnico, o trabalho se concentrou na sanitização de alimentos frescos, abordando o uso de soluções de hipoclorito de sódio e boas práticas de higiene para reduzir a carga microbiana e aumentar a segurança alimentar. Como exemplo prático, as técnicas foram aplicadas ao palmito cultivado pela comunidade. O projeto ganha relevância em meio à região, marcada por elevados índices de inadequação de saneamento básico e casos frequentes de viroses gastrointestinais associados à contaminação hídrica (INSTITUTO TRATA BRASIL, 2025; BRASIL DE FATO, 2025).

**Palavras-chave:** sanitização, segurança alimentar, hipoclorito de sódio, saneamento básico, projeto social.

### ABSTRACT

The university extension project “Rebuilding Roots,” developed by students of the Food Technology course at SENAI-SP College, aimed to bring the academic community closer to Brazilian cultural practices, promoting solidarity and community exchanges. The initiative took place at the Guarani Village, located at Praia da Boraceia (Bertioga – SP), involving the collection of clothes, food, and hygiene and cleaning products. On the technical side, the work focused on sanitizing fresh foods, addressing the use of sodium hypochlorite solutions and good hygiene practices to reduce microbial load and enhance food safety. As a practical example, these techniques were applied to heart of palm cultivated by the community. The project gains particular relevance in the region, characterized by high rates of inadequate sanitation and frequent cases of gastrointestinal viral infections associated with water contamination (INSTITUTO

<sup>1</sup>[nevescamilleb@gmail.com](mailto:nevescamilleb@gmail.com); <sup>2</sup>[larissasilvabrito09@gmail.com](mailto:larissasilvabrito09@gmail.com); <sup>3</sup>[lauanebalmeida@gmail.com](mailto:lauanebalmeida@gmail.com);  
<sup>4</sup>[nayaranpk@gmail.com](mailto:nayaranpk@gmail.com); <sup>5</sup>[silva.sabrinaevellym@gmail.com](mailto:silva.sabrinaevellym@gmail.com); <sup>6</sup>[sofia.dsleite@gmail.com](mailto:sofia.dsleite@gmail.com);  
<sup>7</sup>[joyce.regina@sp.senai.br](mailto:joyce.regina@sp.senai.br) <sup>8</sup>[sandra.emi@sp.senai.br](mailto:sandra.emi@sp.senai.br)

TRATA BRASIL, 2025; BRASIL DE FATO, 2025).

**Keywords:** sanitization, food safety, sodium hypochlorite, basic sanitation, social project.

## 1 INTRODUÇÃO

O acesso à água potável é vital para a saúde, a segurança alimentar e a qualidade de vida, além de ser essencial para a agricultura, indústria, turismo e preservação ambiental. No entanto, 32 milhões de brasileiros ainda vivem sem acesso à água tratada (IBGE, 2022). Nos últimos cinco anos, o avanço nesse indicador foi mínimo, passando de 83,6% para 84,9% da população atendida, segundo dados do Sistema Nacional de Informações sobre Saneamento – SNIS (2022). A situação é ainda mais crítica entre povos indígenas, onde quase metade (48,9%) não possui abastecimento de água, tornando-se o grupo mais afetado pela ausência do recurso (IBGE, 2022).

Essa realidade compromete diretamente a saúde pública, favorecendo a propagação de doenças de veiculação hídrica como gastroenterites, hepatites e viroses, frequentes em regiões litorâneas com infraestrutura precária. No litoral paulista, por exemplo, já foram registradas situações de praias impróprias para banho e surtos de viroses, em parte relacionados à contaminação da água e à ausência de saneamento adequado (SANEAMENTO AMBIENTAL, 2025; BRASIL DE FATO, 2025).

Nesse cenário, foi realizada uma oficina onde foi transmitido à comunidade a importância da utilização de agentes sanitizantes eficientes. Foi explicado que o produto deveria ser diluído em água pois o ácido hipocloroso (HOCl), gerado a partir do hipoclorito de sódio em solução aquosa, possui elevada capacidade de eliminar microrganismos patogênicos tanto em alimentos frescos quanto na água.

A ação teve como público-alvo a comunidade da Aldeia Guarani, na Praia da Boraceia (Bertioga – SP), unindo duas frentes: uma campanha social de arrecadação de itens essenciais e a oficina de aplicação de práticas de sanitização de alimentos com soluções de hipoclorito de sódio, visando à redução da carga microbiana e à promoção de hábitos mais seguros de higiene.

### 1.1 Justificativa

Reconhecendo os desafios enfrentados por comunidades tradicionais, como a Aldeia Guarani, especialmente no que diz respeito ao acesso a saneamento básico e práticas de higiene, este projeto buscou contribuir de forma respeitosa e colaborativa. A partir do conhecimento técnico da área de Tecnologia em Alimentos, foi possível compartilhar com a comunidade técnicas simples e acessíveis para a sanitização de alimentos e da água, com o objetivo de apoiar a melhoria da segurança alimentar e da saúde local. Essa troca permitiu fortalecer vínculos, valorizar saberes tradicionais e promover ações que beneficiem a comunidade de maneira conjunta e respeitosa.

## 2 METODOLOGIA

O projeto foi desenvolvido a partir de uma conversa inicial para averiguar as necessidades da comunidade da aldeia. Foi realizada então uma campanha de arrecadação de doações (roupas, alimentos, produtos de higiene) entre os dias 4 e 8

[Digite aqui]

de março de 2024 no Centro Universitário SENAI-SP, campus Barra Funda. Em 10 de março, as alunas realizaram uma visita à Aldeia Guarani, na Praia da Boraceia, para entrega das doações e realização de uma oficina com a comunidade (Figura 1).

**Figura 01:** Imagens da entrada da Aldeia Guarani.



Fonte: Acervo dos autores

O uso de hipoclorito de sódio, também conhecido como água sanitária, é uma substância comum utilizada para desinfetar superfícies e água potável, bem como para higienizar frutas, verduras e utensílios de cozinha.

De acordo com o Ministério da Saúde, o hipoclorito de sódio deve ser diluído em água antes de ser usado. As concentrações recomendadas podem variar dependendo da finalidade de uso. Para higienização de alimentos, as concentrações são geralmente mais baixas, sempre especificado no rótulo do produto, normalmente 1 colher de sopa (aproximadamente 15 ml) de água sanitária para cada litro de água potável.

Para garantir a eficácia, o hipoclorito de sódio deve ter um tempo de contato adequado com o alimento a ser higienizado. É recomendado deixar por 15 minutos para a desinfecção segura do alimento. Após o tempo de contato recomendado, é necessário o enxágue total do alimento em água corrente para remover qualquer resíduo de hipoclorito de sódio. Isso é especialmente importante para alimentos, pois resíduos de hipoclorito podem afetar o sabor e a segurança do alimento se ingeridos em quantidades excessivas.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A visita proporcionou uma experiência de troca cultural rica e significativa. Os estudantes foram recebidos com entusiasmo e puderam observar a rotina da aldeia, a produção e comercialização de adereços e instrumentos (Figura 2), além de conhecer asocas, artefatos e tradições indígenas. As doações arrecadadas foram recebidas com alegria, principalmente pelas crianças. Foi possível orientar sobre a importância da higienização. O projeto promoveu impacto social e educacional tanto para os estudantes quanto para a comunidade indígena.

**Figura 02:** Artesanato confeccionado pela comunidade

[Digite aqui]



Fonte: Acervo dos autores

## 4 CONCLUSÃO

O projeto atingiu seus objetivos ao promover a valorização da cultura indígena e aplicar o conhecimento técnico dos alunos em uma realidade social concreta. A experiência fortaleceu o compromisso social dos estudantes e contribuiu com a comunidade atendida, mostrando a relevância de ações de extensão universitária na formação profissional e cidadã.

## REFERÊNCIAS

MARCHIORI, Maria Luiza. Projeto de Extensão Universitária. São Paulo: Senai, 2023.

BRASIL DE FATO. *Surto no litoral paulista reacende alerta sobre saneamento precário no Brasil*. 12 jan. 2025. Disponível em:

<https://www.brasildefato.com.br/2025/01/12/surto-no-litoral-paulista-reacende-alerta-sobre-saneamento-precario-no-brasil/>. Acesso em: 12 ago. 2025.

INSTITUTO TRATA BRASIL. *Acesso à água evolui pouco nos últimos anos e população indígena é a mais afetada pela ausência do recurso*. 24 set. 2024. Disponível em:

<https://tratabrasil.org.br/acesso-agua-populacao-indigena-mais-afetada/>. Acesso em: 12 ago. 2025.

SANEAMENTO AMBIENTAL. *Litoral paulista tem 38 praias inadequadas e surto de viroses*. 8 jan. 2025. Disponível em:

<https://www.saneamentoambiental.com.br/noticias/litoral-paulista-tem-38-praias-inadequadas-e-surto-de-viroses>. Acesso em: 12 ago. 2025.

## AGRADECIMENTOS

No desenvolvimento do projeto, foi necessária a colaboração de várias pessoas para que ele pudesse ser concretizado. Um agradecimento especial a Ismael Brito e Alexia Brito, que acompanharam as autoras na entrega das doações. Também agradecemos à professora Sandra Emi Kitahara e a Paulo Príncipe, que nos auxiliaram durante o processo de arrecadação e desenvolvimento do projeto. Agradecemos ao cacique Adolfo, que possibilitou a realização deste projeto, e a todos os colaboradores que contribuíram com doações. Por fim, destacamos a mobilização dos alunos e funcionários do SENAI Barra Funda, que se engajaram e apoiaram ativamente a iniciativa, tornando possível o alcance dos objetivos do projeto.

[Digite aqui]

## Sobre os autores:

---

### **i CAMILLE BRUNES NEVES**



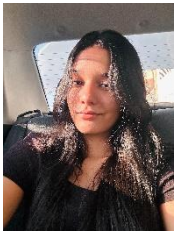
Possui técnico em Alimentos, formada em Analista de Alimentos, cursando atualmente o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos pelo Centro Universitário SENAI – SP, Campus Barra Funda. Atualmente trabalha no Distrito Tecnológico “Mario Amato” do SENAI São Paulo, onde é Assistente de Laboratório de Alimentos e Bebidas.

### **ii LARISSA DA SILVA BRITO**



Possui formação em panificação, especializada em produtos semi folhados e de fermentação natural através de participação de competições estaduais e mundiais. Atuou como docente de alimentos na instituição SENAI SP, unidade Roberto Simonsen, e atualmente é chefe instrutora de boulangerie no instituto de artes gastronômicas Le Cordon Bleu São Paulo paulo. Possui experiência em massas folhadas, fermentação natural, pães rústicos, massas ricas, lanches, focaccias, quiches e pães decorativos e certificação no curso de levain obtida durante estágio e curso na escola France Panificação.

### **iii LAUANE BARBOSA DE ALMEIDA**



Possui técnico em Alimentos, formada em Analista de Alimentos, cursando atualmente o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos pelo Centro Universitário SENAI – SP, Campus Barra Funda. Faz estágio na sede do SESI - Serviço Nacional da Indústria.

### **iv NAYARA JULIA MAGELA**



Concluiu o Curso Técnico em Alimentos pela Escola SENAI “Horácio Augusto da Silveira” em 2022. Atualmente está matriculada no Curso superior de Tecnologia em Alimentos no Centro Universitário SENAI – SP, Campus Barra Funda, com previsão de formatura em 2025. Atua como estagiária na área de alimentos na Sede do SESI - Serviço Nacional da Indústria.

### **v SABRINA EVELLYN DA SILVA**



Possui formação no Técnico em Alimentos pela Escola SENAI “Horácio Augusto da Silveira” (2022), cursando atualmente a graduação em Tecnólogo em Alimentos pelo Centro Universitário SENAI – SP, Campus Barra Funda (2025). É estagiária de alimentos na Sede do SESI - Serviço Nacional da Indústria.

### **vi SOFIA DA SILVA LEITE**



Possui formação técnica em Alimentos, com diploma de Analista de Alimentos. Atualmente, está cursando o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos pelo Centro Universitário SENAI – SP, Campus Barra Funda. É formada no Técnico em Nutrição e Dietética pelo SENAC Osasco.

[Digite aqui]

**vii JOYCE REGINA DE BARROS**

Engenheira de Alimentos pelo Instituto Mauá de Tecnologia, Mestre em Engenharia de Processos Químicos e Bioquímicos pelo Instituto Mauá de Tecnologia, Especialização em Vigilância Sanitária de Alimentos pela USP, Especialização em Engenharia de Embalagens pelo Instituto Mauá de Tecnologia, MBA de Ações e Stock Picking pelo IBMEC. Atualmente é professor no Centro Universitário SENAI SÃO PAULO - Campus Horácio Augusto da Silveira no curso de Tecnologia em Alimentos e Pós-Graduação.

**viii SANDRA EMI KITAHARA**

Possui graduação em Engenharia de alimentos pela Faculdade de Engenharia de alimentos (FEA) da UNICAMP. Possui mestrado e doutorado em Ciência dos alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF) da USP. Atualmente é docente do curso superior da Faculdade de Tecnologia dos alimentos da Faculdade SENAI Barra Funda e dos cursos de Pós-graduação de Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios e de Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos.