

## SUMMARY - EXAMPLE OF SUBJECT AREA

### **BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA JOVENS DE ESCOLAS PÚBLICAS**

*Sandy Santos Da Silva (sandy@gmail.com)*

*Rosilda Alves (rosilda.alves@belojardim.ifpe.edu.br)*

*Mayk Charles Silva Caldas (mayk.caldas@belojardim.ifpe.edu.br)*

Introdução: Os alimentos, quando não são manipulados de forma adequada, podem ser contaminados por micro-organismos patogênicos e, ao serem consumidos, podem causar doenças, sendo os principais sintomas vômitos, diarreias e dores abdominais. Grande parte das doenças transmitidas pelo consumo de alimentos contaminados dura poucos dias e não deixam sequelas, no entanto, para indivíduos suscetíveis, como as crianças e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves. Muitos estudantes e seus familiares sofrem com a falta de informações sobre as boas práticas de manipulação de alimentos e não possuem conhecimento sobre os riscos que estão correndo. O ambiente escolar é um lugar fundamental para a implementação de programas sobre educação alimentar. Objetivo: Com isso, o projeto de extensão boas práticas de manipulação de alimentos, buscou mediante oficinas, incentivar alunos de 9º ano das escolas públicas do município de Belo Jardim-PE a aplicarem as práticas corretas de manipulação no preparo da alimentação doméstica, contribuindo com isso para a melhoria das condições higiênico sanitárias, evitando assim, as doenças transmitidas por alimentos. Resultados: Foram realizadas oficinas teórico-práticas para um total de 268 estudantes de escolas públicas do município. Nas oficinas, foram

abordados diversos conteúdos relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos. Ao término de cada oficina, foi solicitado a cada participante responder um formulário de satisfação, onde 99% dos estudantes capacitados disseram que gostaram do que foi apresentado e que a oficina foi dinâmica e interativa, além de conseguirmos conscientizá-los sobre as boas práticas de manipulação. Conclusões: Através dos resultados obtidos, percebemos que conseguimos conscientizar os estudantes, promovendo uma integração efetiva e incentivando-os a aplicar essas práticas em seu cotidiano e no meio familiar.

Palavras-chave: capacitação; estudantes; higiene; alimentação.