II JORNADA NACIONAL DE EXTENSÃO DA UEMA
II FÓRUM ACADÊMICO INDÍGENA DA UEMA
TEMA: EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E DESENVOLVIMENTO SOCIOPRODUTIVO
27 A 29 DE MAIO | UEMA SÃO LUÍS-MA
REALIZAÇÃO: Uema Proexae APOIO: ISPN PiPoU VALE

Produção de materiais educativos para a sensibilização sobre a higienização de hortaliças.

Maria Clara Sá Almeida
Universidade Estadual do Maranhão
Cassia Rayanne Lopes Mendes
Universidade Estadual do Maranhão
Talessa Viegas Araujo
Universidade Estadual do Maranhão
Suelen Rocha Botão Ferreira
Universíade Estadual do Maranhão

Resumo: O consumo de hortaliças in natura tem aumentado devido aos benefícios nutricionais e à busca por hábitos alimentares mais saudáveis. Entretanto, a higienização inadequada desses alimentos representa um importante risco à saúde pública, pois pode favorecer a transmissão de bactérias, fungos, protozoários e helmintos. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver materiais educativos para conscientizar a população sobre a correta higienização de hortaliças, visando prevenir Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e enteroparasitoses. Trata-se de uma pesquisa descritiva de caráter educativo, realizada por meio de levantamento bibliográfico em artigos científicos e documentos relacionados à segurança alimentar e contaminação parasitária. A partir das informações obtidas, foi elaborado um folder educativo com linguagem simples e acessível, contendo orientações sobre métodos adequados de higienização. Evidências mostram que muitos consumidores ainda utilizam práticas inadequadas de higienização, reforçando a importância de ações educativas para promoção da saúde e prevenção de doenças, os materiais didáticos como folders mostram-se como estratégias eficientes para levar informação de forma clara e objetiva.

Palavras-chave: Higienização, Hortaliças, Segurança alimentar, Entoroparasitoses

Production of educational materials for awareness on the hygiene of vegetables.

Abstract: The consumption of fresh vegetables has increased due to nutritional benefits and the search for healthier eating habits. However, inadequate cleaning of these foods represents an important public health risk, as it can favor the transmission of bacteria, fungi, protozoa, and helminths. In this context, the present study aimed to develop educational materials to raise awareness among the population about the proper cleaning of vegetables, aiming to prevent Foodborne Diseases (FBDs) and enteroparasitoses. This is descriptive research of an educational nature, carried out through a literature review of scientific articles and documents related to food safety and parasitic contamination. Based on the information obtained, an educational leaflet was created with simple and accessible language, containing guidelines on proper cleaning methods. The results showed that many consumers still use inadequate cleaning practices, reinforcing the importance of educational actions for health promotion and disease prevention.

Keywords: Sanitization, Vegetables, Food security, Enteroparasitoses

1. Introdução

Nos últimos anos tem aumentad o consumo de hortaliças in natura devido aos seus benefícios nutricionais e à busca por uma alimentação mais saudável (ARAUJO, 2024). Contudo, quando consumidos sem higienização adequada, esses alimentos podem representar riscos à saúde pública por estarem sujeitos à contaminação por bactérias, fungos, helmintos e protozoários durante o cultivo, transporte e manipulação (BARANCELLI, 2023).

Segundo Reis, Castro e Dexheimer (2020), fatores como irrigação com água contaminada, contato com solo contaminado e condições inadequadas de higiene favorecem a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e enteroparasitoses. Além disso, estudos apontam elevados índices de contaminação parasitária em hortaliças comercializadas em feiras e supermercados, evidenciando a necessidade de ações educativas sobre práticas seguras de higienização (BARANCELLI, 2023; REIS; CASTRO; DEXHEIMER, 2020).

Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver materiais educativos voltados à orientação da população sobre a correta higienização de hortaliças, visando contribuir para a segurança alimentar e redução dos riscos microbiológicos associados ao consumo desses alimentos.

2. Metodologia

O presente trabalho caracteriza-se como uma pesquisa descritiva de caráter educativo, desenvolvida por meio de levantamento bibliográfico sobre Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), enteroparasitoses, contaminação parasitária em hortaliças e segurança alimentar. Foram analisados estudos relacionados aos principais agentes parasitários, formas de transmissão, fatores de contaminação e métodos adequados de higienização desses alimentos.

Com base nas informações obtidas, foi elaborado um folder educativo com linguagem simples, objetiva e visualmente atrativa, contendo orientações sobre a correta higienização das hortaliças, prevenção de doenças parasitárias e riscos associados ao consumo de alimentos contaminados. O material teve como finalidade sensibilizar a população sobre a importância da segurança alimentar e incentivar práticas adequadas de higiene dos alimentos.

3.Referencial Teórico

A segurança alimentar visa garantir alimentos livres de contaminantes e riscos à saúde (BRASIL, 2020). Entre as Doenças Transmitidas por Alimentos, as enteroparasitoses são frequentes e graves, sendo as hortaliças consumidas in natura uma das principais vias de transmissão, pois sua estrutura favorece a adesão de parasitos, mesmo que pareçam limpas (OMS, 2022; REIS et al., 2020).

Alimentos nutritivos e essenciais à dieta, as hortaliças podem ser contaminadas na irrigação, transporte ou preparo, independentemente do sistema de cultivo — convencional,

orgânico ou hidropônico —, como demonstra Reis et al. (2020), que encontrou parasitos em 68% das amostras analisadas, desmentindo a crença de que alguns métodos são totalmente seguros. A higienização correta (lavagem + solução de hipoclorito a 1% + enxágue) elimina os agentes, mas a maioria da população usa apenas água ou vinagre, métodos ineficazes, por falta de conhecimento técnico (NASCIMENTO; ALENCAR, 2014; BRASIL, 2022).

Diante dessa lacuna, este trabalho resultou na elaboração de um folder educativo (Figura 1) como estratégia de sensibilização. Com linguagem simples e ilustrações, o material reúne orientações sobre riscos, benefícios e passo a passo da limpeza correta, levando conhecimento científico à população para prevenir doenças e promover hábitos seguros.

Figura 1- Folder produzido com orientações à comunidade (frente e verso)



Fonte: Autoria Própria

4. Discussão

A literatura demonstra elevada contaminação parasitária em hortaliças comercializadas no Brasil, evidenciando riscos à saúde pública. Estudos de Araújo (2024), Morais et al. (2023) e Duarte et al. (2023) identificaram protozoários e helmintos em hortaliças consumidas cruas, relacionando a contaminação às falhas higiênico-sanitárias durante produção, manipulação e comercialização dos alimentos. Esses achados confirmam o referencial teórico do presente trabalho, que aponta as hortaliças in natura como importantes veículos de transmissão de enteroparasitoses.

Além disso, Reis, Castro e Dexheimer (2020) e Lima e Almeida (2021) destacam que fatores como irrigação com água contaminada, contato com solo contendo resíduos fecais e higienização inadequada favorecem a presença de parasitos nos vegetais. Vale a pena

ressaltar que é necessário que os órgãos reguladores e as autoridades de saúde implementem e fiscalizem padrões rigorosos de higiene e segurança alimentar (ARAUJO, 2024). Nesse sentido, Nascimento e Alencar (2014) ressaltam que apenas a lavagem em água corrente não é suficiente para eliminar estruturas parasitárias infectantes. Dessa forma, o folder educativo desenvolvido neste trabalho mostra-se relevante como estratégia de sensibilização sobre práticas adequadas de higienização, contribuindo para a prevenção de enteroparasitoses e promoção da segurança alimentar.

5. Conclusões

Conclui-se que ações educativas contribuem para a conscientização da população, prevenção de doenças e promoção da segurança alimentar. Como limitação, destaca-se a ausência de aplicação prática do material educativo, sugerindo-se que estudos futuros avaliem sua eficácia junto à população.

Referências

ARAUJO, Talessa Viegas. ***Análise parasitológica das hortaliças alface (Lactuca sativa) e coentro (Coriandrum sativum), comercializadas no município de Pinheiro, Maranhão.*** 2024. Monografia (Licenciatura em Ciências Biológicas) – Universidade Estadual do Maranhão, Pinheiro, 2024.

DUARTE, G. R.; GONZAGA, E. M. S.; MOTA, E. K. M.; AGUIAR, E. M. da S.; SIEBERT, T. *Contaminação por enteroparasitas em hortaliças comercializadas nas feiras livres da cidade de Santarém, Pará, Brasil*. Conjecturas, v. 23, n. 1, p. 209–218, 2023.

LIMA, A. C. F.; ALMEIDA, J. F. M. **Contaminação parasitária em hortaliças: uma revisão integrativa.** Varia Scientia – Ciências da Saúde, v. 6, n. 2, p. 165–176, 2021. Disponível em: https://saber.unioeste.br/index.php/variasaude/article/view/26537

MORAIS, E. G. F.; BARROS, L. F.; SOUZA, G. G. et al. **Ocorrência de enteroparasitas em hortaliças comercializadas no município de Cáceres-MT**. Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR, v. 27, n. 5, 2023. Disponível em: https://revistas.unipar.br/index.php/saude/article/view/9946

NASCIMENTO, M. B. N.; SOUZA, M. D.; LIMA, A. A. et al. **Perfil parasitológico de hortaliças cultivadas em hortas tradicionais.** Revista Saúde – UNG, v. 19, n. 2, 2025. Disponível em: https://revistas.ung.br/index.php/saude/article/view/5254

REIS, Roberta Silva dos; CASTRO, Mariana Flores de; DEXHEIMER, Geórgia Muccillo. **Análise parasitológica de hortaliças e avaliação dos cuidados e conhecimentos para o consumo in natura pela população.** Revista Brasileira Multidisciplinar – ReBraM,

v. 23, n. 2, p. 136–148, 2020. Disponível em https://revistarebram.com/index.php/revistauniara/article/view/767