RESUMO SIMPLES - CSAU - CIÊNCIAS DA SAÚDE

LIGA ACADÊMICA DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO - LACAN: BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA FEIRANTES DE HORTAS ORGÂNICAS

Sofia Toledo Olivieri De Jesus (sofiatolivieri@gmail.com)

Carolina Beres (carolberes@gmail.com)

Lara Fernanda Amaral Da Silva Monteiro (larafermonteiro@gmail.com)

Ana Júlia Feitosa De Sousa (feitosa.julia.uerj@gmail.com)

Introdução: As ligas acadêmicas desempenham papel relevante na articulação entre ensino, pesquisa e extensão, promovendo a aproximação entre universidade e comunidade. Nesse contexto, a Liga Acadêmica de Ciência dos Alimentos (LACAN) desenvolveu ações educativas voltadas às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, atendendo a RDC 2/2003 promovendo a segurança alimentar e a conscientização em higiene nos ambientes de produção e comercialização de alimentos. Objetivo: Promover oficinas extensionistas desenvolvidas pela LACAN com feirantes da Cooperativa Univerde - Nova Iguaçu - Rio de Janeiro, destacando a importância da educação em saúde para o público externo.

Metodologia: As atividades foram realizadas com feirantes de hortas orgânicas localizadas na região dos dutos da Petrobras, em Geneciano, Nova Iguaçu, por meio de dinâmicas participativas. Foram desenvolvidas três atividades educativas no Laboratório de Técnica e dietetica da Universidade do Estado do Rio de Janeiro(UERJ). A primeira ocorreu em formato de jogo dos sete erros, no qual foram apresentados itens inadequados para o ambiente de manipulação, como pano de prato na cozinha e utensílios com cabo de madeira, permitindo a identificação de práticas incorretas. Também foi realizada uma atividade sobre a correta higienização das mãos, enfatizando sua importância na prevenção de contaminações. Por fim, foram elaboradas cinco receitas, incluindo guacamole, mousse de limão, pudim de tapioca, tabule e salada de frutas, todas sem utilização de aquecimento, com o objetivo de incentivar preparações práticas e seguras. Também foi apresentado um laudo microbiológico produzido a partir da coleta de amostras das mãos antes e após a higienização, utilizado como ferramenta de conscientização. Resultados e Conclusão: As atividades desenvolvidas demonstraram participação ativa e interesse das feirantes em relação à segurança dos alimentos. No jogo dos sete erros, as participantes identificaram rapidamente os itens inadequados, promovendo discussões sobre práticas frequentemente presentes no cotidiano de preparo e comercialização. Na atividade sobre higienização das mãos, observou-se grande interesse pelos resultados microbiológicos apresentados, reforçando a importância da correta lavagem das mãos. Além disso, durante a degustação das preparações, as feirantes não perceberam inicialmente que nenhuma delas havia sido submetida ao aquecimento, o que possibilitou um debate sobre o uso do calor como importante método de controle de qualidade e segurança alimentar.

Palavras-chave: ciência dos alimentos; boas práticas; extensão universitária; liga acadêmica.