

OFICINA DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL OLAVO BILAC: ALTERAÇÕES NOS ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS

SABRINA FEKSA FRASSON¹; LUANY MORALES VALADÃO²; VIOLETA GONÇALVES HENCES³; CARLA ROSANE BARBOZA MENDONÇA⁴; CAROLINE DELLINGHAUSEN BORGES⁵; TATIANA VALESCA RODRIGUEZ ALICIEO⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – sfrasson@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – luany242@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – lolohences@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – carlaufpel@hotmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – caroldellin@hotmail.com

⁶Universidade Federal de Pelotas – tatianavra@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

Os alimentos têm por objetivo suprir as necessidades nutricionais e imunológicas de uma pessoa (RADAELLI et al., 2022). Para isso, as boas práticas na manipulação são de suma importância no seu dia a dia, pois previnem várias doenças e contaminações, portanto, a relevância de trazer esse assunto para o ambiente escolar e levar o interesse para os alunos é grande (GOVERNO, 2022). As informações passadas podem ser levadas adiante, gerando assim uma rede maior de conhecimento para os participantes da oficina e seus familiares.

Alguns cuidados são essenciais para consumir os alimentos, como por exemplo, a higiene pessoal, dos utensílios e ambiente, verificação da data de validade, bom armazenamento do produto, entre outros (OLIVEIRA et al., 2020).

Este projeto objetivou orientar as crianças de forma lúdica e didática a organizar um ambiente agradável e limpo para a alimentação, mostrar quais alimentos devem ser consumidos e a ajudar a experimentar novos sabores e texturas, praticar a autonomia nas escolhas de suas preferências e o conhecimento dos tipos de comidas saudáveis e aptas ao consumo.

2. METODOLOGIA

No ano de 2022 foi realizada a Oficina de Alimentação Saudável na Escola Municipal de Ensino Fundamental Olavo Bilac com 27 crianças do terceiro ano. As atividades apresentadas foram feitas pelos discentes e docentes participantes do projeto. Primeiramente foi realizada uma apresentação sobre as alterações em alimentos e a higienização dos vegetais e logo após as crianças foram dirigidas até o refeitório escolar para a realização da atividade prática, na qual consistiu na produção de um espetinho de frutas com ameixa, uva, bergamota e banana. Ao final da atividade prática foi aplicado um questionário com cinco opções de resposta, para a avaliação sobre o projeto, no qual os resultados foram expressos em porcentagem. Na Figura 1 é apresentada a escala facial com os níveis de avaliação que iam desde “Muito Ruim (1)” até “Ótimo (5)”.

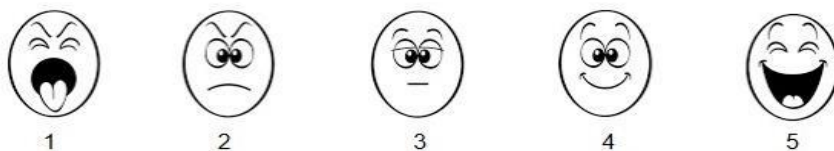


Figura 1: Escala facial utilizada para a avaliação do curso pelos alunos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

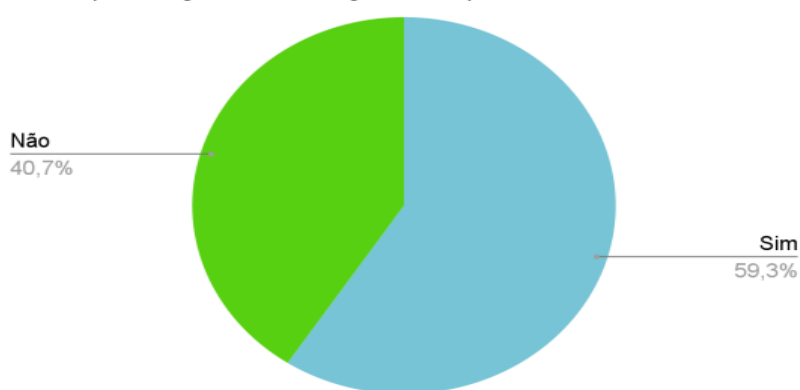
As crianças se mostraram bastante receptivas quanto à atividade de higienização das mãos e alimentos, fazendo várias perguntas referentes ao conteúdo. A atividade prática dos espetinhos de fruta foi recebida com bastante alegria, e os alunos repetiram as porções várias vezes. A banana foi a fruta preferida dos participantes e a ameixa foi menos aceita, por se tratar de uma fruta mais ácida, como pode ser observado nas Figuras 2 e 3.



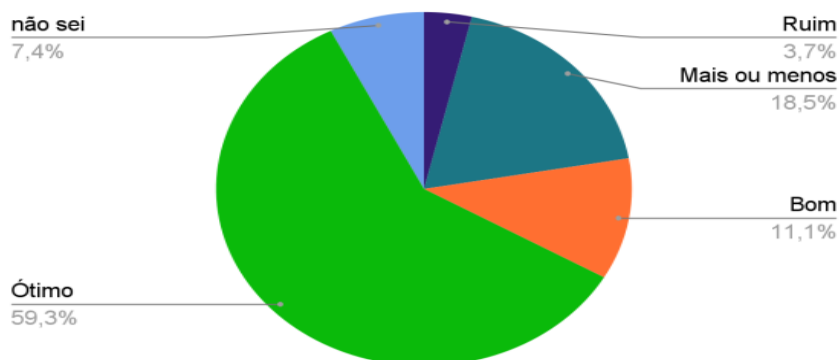
Figuras 2 e 3: Atividade de realização dos espetinhos

Na figura 4 são apresentados os resultados obtidos com os questionários aplicados. Pode-se observar que 59,3% das crianças provaram novas frutas depois do projeto e acharam ótimo o espetinho de frutas, 77,8% ainda não haviam experimentado nenhuma fruta levada para o projeto e 48,1% podem seguir praticando tudo o que aprenderam. De forma geral, foi obtida uma avaliação de 81,8% das crianças dando nota 10 e 18,2% com nota 9.

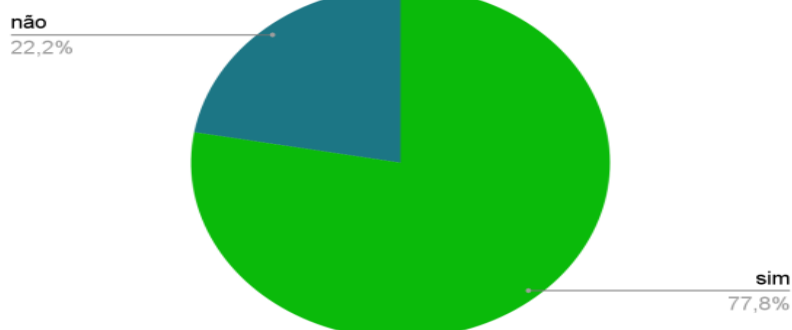
1- Você provou alguma fruta ou vegetal novo após os cursos?



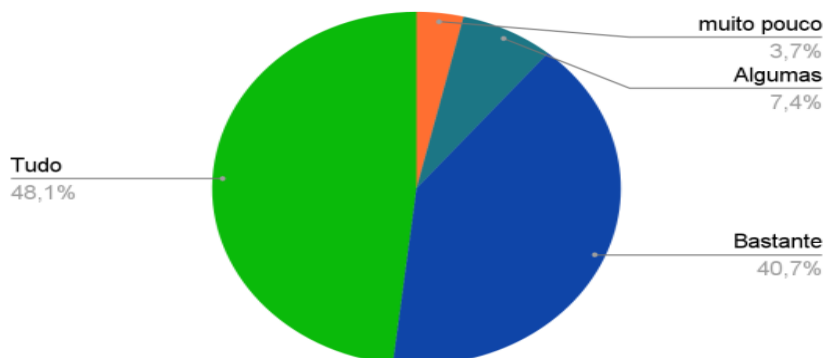
Pergunta 2- O que você achou dos espetinhos de frutas?



Pergunta 3- tinha alguma fruta que você ainda não tinha provado no espetinho?



Pergunta 4- Quanto você acha que pode colocar em prática do que você aprendeu?



Pergunta 5- Que nota de 0 a 10 você daria para as atividades que foram realizadas?

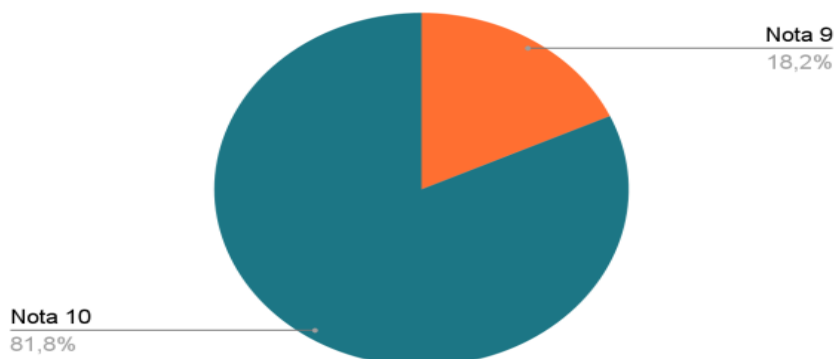


Figura 4: Resultados das avaliações obtidas a partir do questionário aplicado.

4. CONCLUSÃO

O projeto Oficina de Alimentação Saudável teve uma boa aceitação e avaliação entre os alunos do terceiro ano do ensino fundamental do colégio Olavo Bilac, levando a eles um incentivo a experimentar novos alimentos e praticar aquilo que foi ensinado.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. **Cartilha sobre higiene na primeira infância**. Acessado em: 10 de jul. de 2022. Acessado em: <[Cartilha higiene na primeira infância](#)>

OLIVEIRA, I. S.; OLIVEIRA, J. S. C.; SANTOS, J. G.; VIANA, E. C. R. M. **Higiene de alimentos em tempos de COVID-19: O que é preciso saber?**. Universidade Federal do Espírito Santo, 2020. Acessado em 10 de jul. de 2022. Disponível em: <[Cartilha higiene de alimentos 2020](#)>

RADAELLI, P.; RECINE, E. **Cuidados com os alimentos**. Ministério da Saúde em parceria com NUT/FS/UnB – ATAN/DAB/SPS. Acessado em: 11 de julho de 2022. Disponível em: <[Cuidado com os alimentos](#)>