



# 7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



**Agroindústria na prática: Levando o conhecimento agroindustrial, a partir de métodos que contribuam na conscientização sobre as boas práticas que devem ser utilizadas na manipulação do leite e/ou derivados.**

**AUTORES:** Maycon Gomes de Araujo (Autor), Elaine Cristina dos Santos (Autor), Angela Matilde da Silva Alves (Orientador)

**PALAVRAS-CHAVE:** leite, alimentação, conscientização.

## RESUMO:

Sabe-se que o leite tem como função principal nutrir por conta da sua rica composição. Diante disso, sua ingestão é relevante para a saúde, sobretudo por auxiliar no desenvolvimento do organismo. Já a alimentação escolar, tem um papel crucial na prosperidade do corpo discente. Tem o propósito de completar, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos enquanto permanecem na escola e, com isso, aprimorar a capacidade de aprendizagem e promover bons aspectos alimentares. Sua produção no ambiente escolar muitas vezes é deficitária podendo provocar doenças. Não bastam as escolas apenas distribuírem a alimentação, seu papel também deve ser em investir na qualidade de suas unidades. Nesse contexto objetivou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias de cozinhas de escolas públicas municipais de Murici/AL e visou informar a comunidade presente nas mesmas, da relevância que o leite e seus derivados tem na saúde do consumidor. Como o mesmo pode ser preservado, reaproveitado de forma agroindustrial obedecendo à legislação, para que assim os microrganismos patogênicos não causem intoxicações alimentares e os deteriorantes não acarretem mudanças em sua composição. Utilizou-se uma análise descritiva, a partir da aplicação de uma lista de verificação sobre boas práticas conforme referencial da RDC 216/2004, palestras, rodas de conversas, distribuição de material informativo e cursos de curta duração. Conclui-se que as unidades em pesquisa se apresentavam em situação de risco alimentar, sendo imprescindíveis que fossem realizadas ações e orientações sobre os cuidados necessários para que seja oferecida aos discentes uma alimentação segura, a fim de afiançar e promover a saúde entre os escolares. As merendeiras puderem absorver um conhecimento relativamente amplo da essencialidade do leite para a saúde de quem o consome e sabendo de sua importância, conseguiram entender o motivo pelo qual é indispensável o uso das boas práticas no ambiente de preparo dos alimentos.

Instituição de Ensino: Instituto Federal de Alagoas

ISBN: 978-85-93416-00-2

