



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



CONHECER, ENTENDER PARA PREVENIR: CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS - FOI ALGUMA COISA QUE VOCÊ COMEU?

AUTORES: Alan Clebson Vieira da Silva (Autor), João Victor Ferreira da Silva (Co-Autor), Maria Andreia da Silva (Co-Autor), Karla T M GOLLNER-REIS (Orientador)

PALAVRAS-CHAVE: Alergia alimentar, DTA, intolerância alimentar

RESUMO:

A produção de alimentos seguro é um dos temas mais estudados por profissionais da indústria de alimentos. Entre os estudos, encontra-se o processamento e conservação de alimentos, com ênfase nos programas de garantia da qualidade e conseqüentemente a redução dos riscos de surtos de intoxicações alimentares. Reações adversas aos alimentos (RAA) é a denominação utilizada para qualquer reação anormal que ocorra após a ingestão de alimentos, resultando na quebra da homeostase do organismo, incluindo os quadros de alergia, intolerância e intoxicações alimentares, incluindo aqui as doenças veiculadas por alimentos (DVA). Na última década, tem sido evidenciado um aumento da prevalência destes casos e a população em geral, desconhece os princípios básicos que envolvem os casos de RAAs e muitas vezes, o desconhecimento pode ser o responsável por DVAs. Desta forma, a divulgação e a disseminação dos conceitos e fundamentos relacionados aos casos de reações, parece ser uma ferramenta minimizadora da realidade. Promover a divulgação dos princípios, conceitos e importância da correta conservação dos alimentos como ferramenta preventiva contra os casos de RAAs ou de DVAs para alunos do ensino fundamental foram os objetivos do projeto de extensão intitulado: "CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS - FOI ALGUMA COISA QUE VOCÊ COMEU?". O projeto foi desenvolvido em uma escola municipal de Murici/AL, trabalhando com 2 turmas de 9 ano (80 alunos). Foram elaborados folhetos de divulgação do projeto e seus fundamentos e outros 2 com a descrição dos temas, utilizando os conteúdos ministrados nas disciplinas de Microbiologia de Alimentos e Princípios das Tecnologias de Alimentos. A realização de palestras e atividades interativas ("jogo "de perguntas", "caminho da roca" e Jogo da velha") foram realizadas como ferramenta didática para transmissão dos conhecimentos. Na cerimônia de encerramento, equipes de alunos apresentaram todo o conteúdo do projeto para membros da comunidade escolar (diretora, coordenadores e professores) explicando os conceitos do projeto e concluindo sobre sua importância no cotidiano do aluno e do futuro cidadão, demonstrando que os objetivos do projeto foram atingidos, principalmente no que tange a divulgação dos princípios, conceitos e fundamentos apresentados durante o desenvolvimento das atividades. Palavras chave: Alergia alimentar, DTA, intolerância alimentar

Instituição de Ensino: Instituto Federal de Alagoas

ISBN: 978-85-93416-00-2

