

## **A PEDAGOGIA COMO FORMA DE INSTRUÇÃO SOBRE AS PRÁTICAS DE CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

Matheus Alberto Pissaia, Luisa Woker Fava, Gabriella de Souza Hassemer, Maicon Elisandro Frigo, Raiana Cristina Colling

**Área:** Ciências Agrárias

Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia

**E-mail para contato:** [luisa.fava@ifc-concordia.edu.br](mailto:luisa.fava@ifc-concordia.edu.br)

A alimentação é essencial para a manutenção do nosso organismo, sendo que o estado em que nosso corpo se apresenta tem relação com o estado dos componentes que ingerimos da nossa dieta. Consumir alimentos que apresentam conservação inadequada pode gerar o que denominamos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). Dentre todos os componentes de nossa alimentação, os de origem animal apresentam-se como potenciais vilões para a saúde pública, devido às patologias relacionadas com os inúmeros casos ocasionados por falhas no acondicionamento ou no modo de preparo do alimento no próprio domicílio. Sendo assim a população necessita de informações sobre esse assunto, contribuindo para diminuir os problemas com as DTA's. Como ferramenta para reduzir a incidência desses episódios epidemiológicos, o objetivo do presente estudo foi desenvolver um projeto de extensão que trabalhasse com a ideia de prevenção, escolhendo um público alvo aberto para novas informações acerca das práticas de conservação de alimentos de origem animal, utilizando a pedagogia como forma de instrução para os alunos do ensino fundamental. Para a realização do projeto uma instituição do município de Concórdia foi escolhida, selecionando-se turmas que apresentavam as atividades escolares relacionadas com os assuntos abordados. Foram desenvolvidos e aplicados dois questionários para avaliação do conhecimento dos alunos e dos seus responsáveis, antes e depois da realização do projeto. Foram confeccionados folders informativos para cada produto de origem animal, com informações sobre processamento e métodos de conservação adequados, sendo estes distribuídos na instituição visitada. Palestras foram ministradas, contando com noventa e seis alunos do ensino fundamental, com idade entre seis e onze anos, das turmas de 1º a 4º ano, durante o cronograma escolar de 2015. Através da avaliação dos questionários, pode-se observar que os alunos e seus responsáveis adquiriram conhecimento acerca da identificação de produtos inspecionados, da importância da aquisição de produtos com o selo de inspeção e, principalmente, da conservação correta dos alimentos para evitar prejuízos à saúde. Dessa forma, conclui-se que o presente projeto atingiu o objetivo de orientar a população sobre a conservação adequada dos alimentos como forma de prevenção de DTA's, contribuindo para a promoção da saúde do indivíduo.

**Palavras-chave:** Saúde, Alimentos e Conservação;