



Prospecção e Capacitação de Jovens da Educação Média para Preparo e Conservação de Alimentos frente a Pandemia do COVID-19

Isaqueline Joplin Gonçalves Amorin¹; Arão Cardoso Viana²; Geuzeli Bispo de Sousa³

1-Orientando - Campus Petrolina- e-mail para contato: isaqueline.joplin@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Petrolina e-mail para contato: arao.viana@ifsertao-pe.edu.br;

3- EREM Antônio Padilha;

RESUMO

Introdução: A educação para a saúde deve se iniciar desde a educação Infantil visto que a alimentação contribui no desenvolvimento da criança tanto na escola como na sociedade, influenciando na formação da personalidade e na sua alimentação. Em meio a pandemia da covid-19, surge a preocupação da transmissão através da superfície dos alimentos, objetos, bancadas, utensílios e embalagens manipulados por alguém com a doença, atitudes do nosso dia-a-dia que podem contaminação, devido a falta de conhecimento. **Objetivos:** Este trabalho tem como objetivo conscientizar e reforçar alunos de escolas públicas sobre ações de boas práticas de manipulação de alimentos nas escolas, a fim de reduzir a transmissão direta e indireta de doenças, como a covid-19 **Metodologia:** A pesquisa foi realizada com os alunos do 3º ano da escola EREM Antônio Padilha. Foi elaborado questionário com perguntas objetivas sobre o conhecimento sobre a transmissão do COVID-19 pelos alimentos e noções sobre doenças pelos alimentos. Após questionários realizados via plataforma G. forms, os dados foram tabulados e direcionado para construção de curso online. Foi realizado treinamento via Plataforma G. meet para treinamento sobre os cuidados na compra, preparo e consumo dos alimentos. **Resultados:** Foram entrevistadas 85 pessoas, sendo observado que 67,1 % das pessoas afirmaram que os alimentos podem ser fonte de transmissão do COVID-19. Também foi observado que 89,4 % das pessoas acreditam que sempre deve higienizar as mãos com sabão e outra substância sanitizante para evitar contaminação. Com os dados da entrevista, foi realizado curso on line abordando os cuidados para evitar contaminação, principalmente das embalagens, transporte e recebimento das mesmas antes do consumo. **Considerações Finais:** Através do trabalho realizado, foi possível verificar que os participantes da pesquisa já possuíam conhecimento prévio sobre as medidas para evitar a contaminação pelo COVID-19, sendo também abordados outros pontos desde o preparo, transporte e consumo do alimento. Para finalização do projeto, será realizado treinamento da escola participante da pesquisa.

Palavras-chave: Contaminação; Vírus; Treinamento; Escola..

AGRADECIMENTOS: Ao IFSertãoPE pela bolsa concedida ao projeto e a Sra. Geuzeli Bispo de Sousa pela parceria na realização deste projeto.

Modalidade: Superior

Campus: Petrolina