



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

PROJETO DE EXTENSÃO: OBSERVATÓRIO DE METABOLISMO E NUTRIÇÃO

CENTRO EDUCACIONAL ZÉLIA ALEIXO

Acadêmicas de Nutrição: Lisliene Fernandes
Samara Aparecida Fernandes

Orientadora: Ana Maria Rodrigues

Intervenção realizada em 24/05/2013

Título: Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)

Atividade 1: Exposição sobre importância dos cuidados a serem tomados com higienização, manipulação e obtenção dos alimentos.

Público Alvo: Cozinheira e auxiliar de cozinha

Objetivo: Orientar as funcionárias sobre os riscos de doenças transmitidas por alimentos e como evitá-los.

Passo 1: Apresentação expositiva com a ajuda de imagens ilustrativas sobre:

- Conceitos de contaminação por alimentos que podem ser classificados como infecção, intoxicação e toxinfecção.
- Tipos de microrganismos que podem causar as doenças adquiridas pela contaminação dos alimentos;
- Apresentação das doenças, como podem ser adquiridas e quais os cuidados devem ser tomados para evitá-las;

Atividade 2: Apresentação e discussão de casos ou pequenas histórias.

Público Alvo: Cozinheira e auxiliar de cozinha.

Objetivo: Facilitar a compreensão dos conceitos abordados e averiguar se por meio das respostas apresentadas, o tema abordado sob a forma de exposição foi compreendido e assimilado.

Passo 1: Apresentação de seis casos ou pequenas histórias sobre situações usuais que envolvem riscos de doenças transmitidas por alimentos para que as participantes pudessem optar sobre a tomada de decisão - o que fazer para evitar?



OBS: As participantes foram orientadas a opinar sobre qual atitude deveria ser tomada para resolver ou corrigir o problema relatado.

Passo 2: Após a apresentação de cada caso, foi informado quais as respostas corretas para a situação/ história apresentada e enfatizando a importância dos cuidados com a manipulação dos alimentos para evitar o surgimento de doenças.

Passo 3: Entrega de folder informativo, no qual apresentava informações sobre as doenças e as prevenções.

Casos relacionadas as doenças transmitidas por alimentos

1º Caso

Dona Joana está preparando o almoço, ao fazer a salada percebe que falta um ingrediente, o milho verde. Então, para tudo o que está fazendo e decidi ir a mercearia da esquina para comprar o ingrediente faltante. Ela se apressa, pois quer terminar o almoço antes das crianças chegarem da escola. Ao chegar a mercearia, nota que existe apenas uma lata de milho disponível para venda que está amassada e estufada. Ela pensa: O que devo fazer?

1ª Opção

“Vou levar essa lata para a casa. Pois um amassadinho de nada ou essa parte estufada, não causará nenhum problema. Tenho que andar depressa, pois meus filhos já estão chegando e não comem a salada sem o milho.”

2ª Opção

“É melhor não levar essa lata, pois pode conter algum tipo de microrganismo que causará alguma doença.”

Obs: Após a escolha da resposta, explicaremos a atitude certa a ser tomada, enfatizando os perigos que podem ocorrer.

Doença: Botulismo

Microrganismo: *Clostridium botulinum*

2º Caso

Lucas chegou em casa da faculdade com muita fome. Porém, sua mãe ainda não tinha preparado jantar. Então, para matar a "fome" enquanto o jantar não fica pronto, ele decidiu comer um sanduíche. Para preparar o sanduíche, colocou tudo que estava na geladeira até a maionese que a mãe havia preparado no dia anterior. Olhou na cozinha e viu que ela estava destampada em cima da pia. Ele se lembrou de que, na hora do café da manhã a maionese já estava na cozinha. Ele pensa bem antes de colocá-la no sanduíche. O que devo fazer?

1ª Opção

“Vou colocar sim essa maionese. Sanduíche sem maionese não é sanduíche. Que mal há nisto?”

2ª Opção



“Acho melhor não arriscar em consumir essa maionese. Lembro-me bem do professor dizer que alimentos que contém ovos crus, quando deixados expostos, estão muito mais suscetíveis de estarem contaminados por alguma bactéria.”

Obs: Após a escolha da resposta, explicaremos a atitude certa a ser tomada, enfatizando os perigos que podem ocorrer.

Doença: Salmonelose

Microrganismo: Salmonella sp

3º caso

Maria estava preparando o almoço e pediu ajuda de sua filha. Porém, ela percebeu que a menina não havia lavado mãos após ter saído do banheiro, e foi diretamente manipular os alimentos. Ela pensou: “O que a falta dessa atitude poderá causar?”

1ª Opção

“Acho que isso não causará nada. Foi apenas um descuido que não trará nenhum problema.”

2ª Opção

“Essa atitude poderá nos trazer problema. Pois, a falta de higiene antes de manipular alimentos poderá contribuir para a contaminação deles, causando algum tipo de doença.”

Obs: Após a escolha da resposta, explicaremos a opção correta enfatizando os perigos que podem ocorrer.

Doença: Rotavírus

Microrganismo: Rotavírus

4º Caso

Antônia acabou de almoçar e sempre após comer, gosta de tirar um cochilo e depois lavar a louça e guardar os alimentos que sobraram. Então, antes de ir dormir, ela deixou o restante de macarrão e da carne mal passada destampada, em cima da pia da cozinha. Após aproximadamente três horas, ela acordou e guardou o macarrão e a carne do jeito mesmo que estavam, nas panelas, na geladeira. Mais tarde no jantar, ela decidiu consumir esses alimentos que eram sobra do almoço. Porém, pensou: O que devo fazer?

1ª Opção

“Vou consumi-los assim mesmo, pois não estou podendo desperdiçar. Que mal há nisso? Já fiz isso várias vezes...”

2ª Opção

“É melhor não consumir, pois os alimentos ficaram muito tempo expostos e não sei se nesse tempo que estive dormindo algum inseto pousou ou andou nele. Melhor jogar fora e cuidar da minha saúde.”

Obs: Esse último caso exemplifica situação semelhante verificada na cozinha da creche.

Doença: Intoxicação por Bacillus Cereus



Microrganismo: *Bacillus Cereus*

5° Caso

Tiago foi a casa de sua tia almoçar depois da escola. Ela havia feito sua torta favorita, que de frango com requeijão. Porém, na hora que ela foi lhe servir, ele percebeu que ela estava com um ferimento nas mãos. Então ele pensou: O que devo fazer?

1ª Opção

“Vou comer essa torta porque é minha favorita e deve estar uma delícia. Não há problema algum nisso.”

2ª Opção

“Acho melhor eu arrumar uma desculpa e não comer... Pois, aprendi que quando uma pessoa prepara um alimento com algum ferimento nas mãos, pode ocorrer contaminação que poderá passar para outras pessoas. Não vou arriscar.”

Obs: Após a escolha da resposta, explicaremos a opção correta enfatizando os perigos que podem ocorrer.

Doença: Intoxicação estafilocócica

Microrganismo: *Staphylococcus aureus*

6° Caso

Roberto decidiu almoçar em um restaurante indicado por um amigo, porém percebeu que este não apresentava ter higiene adequada (pano de chão na entrada do restaurante, lixeira sem pedal com resto de alimentos no chão, funcionários sem uniforme, unhas pintadas, cabelos soltos). Porém, quando foi se servir notou que a salada era composta por ingredientes crus. Ele pensou: “O que devo fazer?”

1ª Opção

“Vou comer essa salada porque adoro. Não há problema algum em ela estar crua.”

2ª Opção

“É melhor não comer, pois ela a salada crua pode haver alguma contaminação por microrganismos.”

Obs: Após a escolha da resposta, explicaremos a atitude certa a ser tomada, enfatizando os perigos que podem ocorrer.

Doença: Colibacilose

Microrganismo: *Escherichia coli*

Conclusão:

Após a realização da intervenção, notamos que as participantes conseguiram assimilar o tema, mesmo contendo nomes difíceis e as vezes nunca vistos antes. Percebemos que por meio dos casos relatados tornou-se mais fácil entender a forma de contaminação e como evitá-la no dia-a-dia.