

**FORMANDO CONSUMIDORES CONSCIENTES: AÇÃO EXTENSIONISTA SOBRE
ALIMENTO SEGURO EM ESCOLA PÚBLICA**

**GOMES, G. P. [1]; KAWKA, M. E. [1]; KURTZ, J. A. [1]; MEDEIROS, J. O. [1];
OLIVEIRA, G. F [1]; BACK, E. A. K. [1]; BIESEK, M. E. M. [1] STARIKOFF, K. R.[2]**

A segurança dos alimentos é um aspecto essencial na saúde pública, visto que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) geram impactos severos na saúde e na economia. Alimentos seguros são aqueles livres de contaminações físicas, químicas e biológicas, nas quais a manipulação e preparo seguem as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Diante disso, a educação alimentar, especialmente no ambiente escolar torna-se estratégica para a formação de consumidores mais conscientes e para a prevenção de surtos alimentares. Considerando essa importância, foi desenvolvida a “Gincana do Alimento Seguro”. Inicialmente, foi feito um teste piloto com acadêmicos de Medicina Veterinária da UFFS, o que permitiu ajustes nas atividades, no tempo e nos materiais, garantindo maior clareza e dinamismo na versão final. A gincana foi realizada em quatro turmas do ensino médio, envolvendo 115 estudantes de 14 a 18 anos. A atividade iniciou com um levantamento sobre o cotidiano e dinâmica familiar a partir de um questionário sobre produção e consumo de alimentos, histórico de intoxicações, identificação de produtos de origem animal e reconhecimento de selos, como o SIF. As respostas evidenciaram dificuldades na diferenciação entre alimentos de origem animal e vegetal, bem como no entendimento sobre certificações sanitárias. Já as dinâmicas propostas exploraram diferentes aspectos da segurança alimentar, sendo eles: Jogo dos Erros de BPF, os grupos precisavam identificar falhas higiênico-sanitárias em imagens de cozinhas domésticas e industriais, estimulando o olhar crítico; no Mistério do Almoço Contaminado, os alunos atuaram como “investigadores” de um caso de intoxicação alimentar, identificando alimentos contaminados e relacionando erros de manipulação às DTAs; o Jogo da Rotulagem estimulou os participantes a encontrar falhas em rótulos de produtos de origem animal, reforçando a verificação de informações obrigatórias; e a atividade Embalagem às Cegas simulou a contaminação cruzada utilizando tinta guache representando contaminação, evidenciando a importância da higiene das mãos de manipuladores de alimentos. O desenvolvimento das atividades possibilitou o engajamento dos estudantes, especialmente nas dinâmicas práticas e

[1] Giordanna Pereira Gomes. Medicina Veterinária. UFFS.

giordanna.gomes@estudante.uffs.edu.br.

[1] Maria Eduarda Kawka. Medicina Veterinária. UFFS. maria.kawka@estudante.uffs.edu.br.

[1] Juliane Aline Kurtz. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul.

juliane.kurtz@estudante.uffs.edu.br.

[1] Jullya Ogrizio Medeiros. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul.

jullya.medeiros@estudante.uffs.edu.br.

[1] Geise Fátima de Oliveira. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul.

geise.dafre@estudante.uffs.edu.br.

[1] Érica Assucena Kurek Back. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul. erica.kurek@estudante.uffs.edu.br.

[1] Maria Eduarda Minosso Biesek. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul. maria.biesek@estudante.uffs.edu.br.

[2] Karina Ramirez Starikoff. Medicina Veterinária. UFFS. karina.starikoff@uffs.edu.br

investigativas. As discussões coletivas permitiram a troca de experiências, a desconstrução de mitos e a conexão entre teoria e prática, atuando como ferramenta de combate à desinformação sobre segurança alimentar. O feedback da escola indicou que a abordagem favoreceu uma aprendizagem significativa, com o foco na integridade científica e no acesso a informações coerentes. Para a equipe acadêmica, a experiência fortaleceu habilidades de comunicação, planejamento e trabalho em equipe, além de ampliar a compreensão sobre a realidade da educação básica e a importância da extensão universitária como ponte entre ciência e sociedade. Diante disso, a gincana demonstrou a eficácia das metodologias ativas no ensino de segurança dos alimentos, estimulando o protagonismo estudantil e o pensamento crítico. Dessa forma, reforça a relevância da integração entre universidade, escola e comunidade, potencializando a educação em saúde e a construção de ambientes alimentares mais seguros. Além disso, incentivou a adoção de boas práticas e a valorização da inspeção sanitária.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; Metodologias ativas; Doenças transmitidas por alimentos; Ensino Médio.

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Origem: Extensão

Instituição Financiadora/Agradecimentos: Fundação Itaipu Parquetec

[1] Giordanna Pereira Gomes. Medicina Veterinária. UFFS.

giordanna.gomes@estudante.uffs.edu.br.

[1] Maria Eduarda Kawka. Medicina Veterinária. UFFS. maria.kawka@estudante.uffs.edu.br.

[1] Juliane Aline Kurtz. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul.

juliane.kurtz@estudante.uffs.edu.br.

[1] Jullya Ogrizio Medeiros. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul.

jullya.medeiros@estudante.uffs.edu.br.

[1] Geise Fátima de Oliveira. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul.

geise.dafre@estudante.uffs.edu.br.

[1] Érica Assucena Kurek Back. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul. erica.kurek@estudante.uffs.edu.br.

[1] Maria Eduarda Minosso Biesek. Medicina Veterinária. Universidade Federal da Fronteira Sul. maria.biesek@estudante.uffs.edu.br.

[2] Karina Ramirez Starikoff. Medicina Veterinária. UFFS. karina.starikoff@uffs.edu.br