

**ATIVIDADES REALIZADAS PARA DISSEMINAÇÃO DE INFORMAÇÕES  
VISANDO A DIMINUIÇÃO DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E  
ALIMENTAR**

Eslen Giovana da Silva Cordeiro<sup>1</sup>

Mariluci dos Santos Fortes<sup>2</sup>

Janaíne Perin<sup>3</sup>

Viviane Neusa Scheid<sup>3</sup>

Leonice Andreia Dornhauser<sup>3</sup>

Ana Claudia Garda<sup>3</sup>

Bruna Canbruzzi<sup>3</sup>

Mariana Grisa Simonetti<sup>3</sup>

Davi Fernando Alba<sup>4</sup>

Karla Kiescoski<sup>5</sup>

Vera Luzia Dias<sup>6</sup>

Camila Eduarda Viana<sup>7</sup>

---

1 Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntária do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, eslengeovana08@hotmail.com.

2 Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Bolsista do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, lucci.utfpr@gmail.com.

3 Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntárias do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, jana\_perin@hotmail.com, vivianescheid8@gmail.com, pretadornhauser@hotmail.com, garda.ana@gmail.com, bruna\_cambuzzi@gmail.com, mariana\_grisa@hotmail.com.

4 Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntário do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, davi.alba@hotmail.com.

5 Nutricionista do município de Santa Izabel do Oeste, nutricionistakarla@hotmail.com.

6 Coordenadora da Vigilância Sanitária de Santa Izabel do Oeste, vigilanciasanitariasio@hotmail.com.

Karina Ramirez Starikoff<sup>8</sup>

Elis Carolina de Souza Fatel<sup>9</sup>

As Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar são importantes causas de morbimortalidade no mundo, e sua incidência tem aumentado significativamente nos últimos anos. Executar atividades educativas disseminando informações para manipuladores de alimentos e consumidores são fundamentais, pois essas possibilitam o reconhecimento das causas de contaminação, as formas de prevenção e, especialmente, incentivam à adoção de práticas que diminuem o risco de contaminação nos alimentos, garantindo assim, um alimento seguro e adequado ao consumo. Uma das sugestões mais citadas pelos participantes dos treinamentos realizados pelo Projeto de Boas Práticas de manipulação/fabricação de produtos alimentícios da Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza, no ano de 2014, foi à abrangência da comunidade local sobre os tópicos dos treinamentos, para que a mesma se conscientize dos agravos à saúde relacionados à falta de boas práticas e da importância do armazenamento dos alimentos em temperaturas adequadas. Desta forma, o objetivo do presente trabalho foi atender a sugestão dos participantes do projeto e realizar, além dos treinamentos para os manipuladores, atividades para a conscientização da população geral visando à conscientização da mesma e a diminuição de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. As atividades foram realizadas por discentes e docentes do Curso de Nutrição e Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul, nos municípios de Realeza e Santa Izabel do Oeste, em parceria com a Vigilância Sanitária de ambos os municípios. Foram realizadas entrevistas na rádio sobre temas relacionados à RDC Nº 216/2004, e um Pedágio de Saúde, com distribuição de material educativo e esclarecimento de dúvidas da população geral. As entrevistas foram realizadas na rádio de cada município por 2 docentes e representantes da Vigilância Sanitária, totalizando 6 entrevistas. O Pedágio de Saúde teve duração de 3 horas, contando com a participação de 21 discentes, 2 docentes e representantes da Vigilância Sanitária. Nesta atividade, foram entregues folders com o intuito de conscientizar a população geral, através de informações como: O que são Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar; Importância da leitura de rótulos e verificação de embalagens; Cuidado com alimentos refrigerados e congelados; Importância de conhecer os direitos e ser exigente; Alimentos que mais causam Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar; Higienização de mãos, equipamentos, utensílios e hortifrutis; Preparo de solução clorada e álcool 70%; Cuidado com o Reaproveitamento de Alimentos; e Dez passos para alimentação adequada e saudável Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira. As atividades realizadas atingiram grande parte da população de uma forma fácil e prática, possibilitando a disseminação de informações importantes para a diminuição de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. Desta forma, destaca-se a importância da realização de atividades como

---

7 Coordenadora da Vigilância Sanitária de Realeza, rza\_vigilancia@hotmail.com.

8 Professora, Doutora, Colaboradora do projeto de extensão, curso de Medicina Veterinária, Campus Realeza, UFFS, karina.starikoff@uffs.edu.br.

9 Professora, Doutoranda, Coordenadora do projeto de extensão, curso de Nutrição, Campus Realeza, UFFS, elis.fatel@uffs.edu.br.

essas, para que ocorra a conscientização dos consumidores quanto à adoção de práticas que minimizem os riscos de contaminação alimentar, garantindo maior segurança, qualidade dos alimentos consumidos e reduzindo a incidência de doenças de origem alimentar.

**Palavras-chave:** Boas práticas. Conscientização. Alimentos seguros.