



CONSCIENTIZAÇÃO DE CONSUMIDORES DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO SOBRE SEUS COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA A CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

Viviane Neusa Scheid¹

Ana Claudia Garda²

Andressa Damin³

Franciele Aparecida de Oliveira Camara⁴

Marilei de Fátima da Silva⁵

Thaiane Rios⁶

Sabrinne Luana Colling⁷

Elis Carolina de Souza Fatel⁸

Resumo: Nos últimos anos no Brasil em decorrência das mudanças dos hábitos alimentares da população, a busca por alimentos prontos e de fácil preparo é cada vez maior. Desta forma, vem crescendo a procura pela oferta de refeições fora do lar, sendo que, em 1998, surgiram as Unidades Produtoras de Refeições (UPR) do tipo *self-service* que oferecem aos clientes opções diversificadas de produtos com a mesma qualidade, rapidez e segurança. Porém, a partir das mudanças que ocorreram, houve também um crescimento de doenças transmitidas por alimento do qual uma possível fonte de contaminação é o organismo humano. Assim, no *self-service*, as doenças transmitidas por alimentos podem ser originadas tanto das pessoas que manipulam os alimentos como a partir dos hábitos dos comensais no momento do autosserviço que devido ao contato direto com os alimentos presentes no balcão de distribuição, ao apresentarem hábitos inadequados de higiene pessoal e comportamentos impróprios no momento do autosserviço no *buffet*, podem comprometendo a segurança do alimento. Diante disso, o presente estudo teve por

1 Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, *Campus Realeza*. vivianescheid8@gmail.com.

2 Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, *Campus Realeza*. garda.ana@gmail.com.

3 Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS), *Campus Realeza*. andressadamin18@gmail.com.

4 Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, *Campus Realeza*. francamara85@gmail.com.

5 Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, *Campus Realeza*. marileisilva33@gmail.com.

6 Graduanda do Curso de Nutrição, UFFS, *Campus Realeza*. thaianerios2@gmail.com

7 Nutricionista pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza* e Responsável Técnica de Unidade de Alimentação em Nutrição em Realeza/PR. sabrinnecolling@hotmail.com.

8 Professora, Doutora, do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) *Campus Realeza*. elis.fatel@uffs.edu.br.



objetivo a realização de uma campanha de educação alimentar e nutricional para orientação e conscientização de frequentadores de um Restaurante Universitário (RU) sobre os maus hábitos praticados por estes ao servirem-se. Este estudo foi realizado no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), localizado em Realeza-PR. A campanha de educação alimentar e nutricional consistiu na exposição fotográfica de material educativo com imagens de maus hábitos praticados pelos frequentadores de restaurantes *self-service* no intuito de estabelecer mudanças em relação a esses comportamentos praticados. Justifica-se a realização de tal intervenção devido ao estudo realizado no local anteriormente por Dall Mago, Ferreira e Fatel, em 2018, que demonstrou maior prevalência de contaminação dos alimentos na clientela do gênero feminino, em relação ao masculino, desta unidade (RU) a partir da totalidade de locais avaliados (RU e restaurantes comerciais). Os resultados obtidos a partir desta trabalho foram satisfatórios, uma vez que os frequentadores da unidade demonstraram curiosidade e interesse pela exposição. Salienta-se também que para a realização de campanhas de educação para comensais é necessária a elaboração de materiais educativos com maior dinamismo, sendo estes chamativos, coloridos e com figuras, pois redações muito grandes acabam por reduzir o interesse do público sobre o tema a ser abordado. Através de método observacional, verificou-se redução dos atos de mexer nos cabelos, falar excessivamente sobre as preparações dispostas no *buffet* e, principalmente, houve maior utilização de álcool em gel nas mãos. Desta forma, a campanha atingiu seu propósito de redução no risco da contaminação alimentar por parte dos comensais, sendo de grande valia a investigação, como a pesquisa de Dall Mago, Ferreira e Fatel (2018) no local para verificação destes resultados, assim como, destaca-se a importância da realização de trabalhos de educação alimentar e nutricional em unidades de alimentação e nutrição para modificar atitudes incorretas que possam predispor a tal contaminação durante o autosserviço.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional. Restaurantes. Doenças Transmitidas por Alimentos. Higiene dos alimentos.

Categoria: Ensino

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde

Formato: Comunicação Oral