



II MOSTRA UFFS

OFICINA SOBRE MICRO-ORGANISMOS E OS CUIDADOS COM A SAÚDE PARA ALUNOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL

SOUZA, R.D.¹; GOMES, M. M.²; TORMEN, S.³; NARDINI, P.⁴; FRANCISCO, C.T.P.⁵

O objetivo do presente trabalho foi despertar o interesse de crianças de 6 a 7 anos pela ciência, através da investigação de micro-organismos vivos nos alimentos, nas superfícies e no ar e de que forma eles podem contribuir ou afetar a saúde do ser humano, como atividade complementar ao projeto Higiene corporal e vírus, do conteúdo de ciências do 3º bimestre da turma do 1º ano do ensino fundamental. Para isso, realizou-se estudos teóricos para levar os estudantes a compreenderem os cuidados necessários para a manutenção da saúde, bem como, rever alguns hábitos de higiene importantes no dia a dia, e, em seguida, uma aula prática no laboratório. Foi realizada uma coleta de digito pressão dos estudantes, suabe de maçaneta, porta, corrimão e da tampa do vaso sanitário, utilizando 10mL de água peptonada 0,1%, plaqueados em ágar *Plate Count*, incubadas a 35°C/24h. Para coleta do ar foi utilizado ágar glicose cloranfenicol, deixando as placas abertas na sala de aula durante 5min e, após, fechadas e incubadas a 25°C/5 dias. Todo o material foi transportado em caixa térmica com gelo. No laboratório de microbiologia foi realizada uma aula prática, com uma introdução sobre o tema: micro-organismos e os cuidados com a saúde, sendo apresentados os resultados das coletas, a fim de evidenciar que os micro-organismos estão amplamente distribuídos no ambiente, e o cuidado com a lavagem das mãos e de outras práticas de higiene pessoal. Na sequência foi realizada coloração de Gram de leite fermentado, para que os estudantes visualizassem os micro-organismos presentes nestes alimentos. Os estudantes receberam material para simular a montagem de um caderno de laboratório, onde colocaram a data, o nome, colaram o procedimento que foi realizado e após, fizeram um desenho do que foi observado no microscópio, a fim de compreender a morfologia das bactérias. Estes foram levados ao laboratório de didática, para visualizar o corpo humano e compreender como as bactérias ácido lácticas, presentes no leite fermentado, influenciam na saúde. Após, realizaram a lavagem correta das mãos e participaram de uma simulação de análise sensorial, com um alimento comercial, como parte da compreensão da importância da higiene. Todo o material produzido nesta aula foi posteriormente apresentado na Mostra de Ciências da Escola Anjo da Guarda, de Laranjeiras do Sul, que é aberta a visitação. A interação da Universidade com a escola foi considerada positiva, uma vez que se observou o bom aproveitamento dos estudantes na fixação do conteúdo. Logo, considerou-se importante este tipo de interação, uma vez que foi possível cumprir com o papel extensionista da universidade, com a popularização do conhecimento na área de ciências básicas.

¹ Rebeca Duarte de Souza. Estudante. Voluntária. Engenharia de Alimentos.

² Marcia Miss Gomes. Estudante. Voluntária. PPGCTAL.

³ Silvia Tormen. Técnico de laboratório.

⁴ Patrícia Nardini, professora Anjo da Guarda

⁵ Cátia Tavares dos Passos Francisco. Docente. Engenharia de Alimentos



ciências básicas para o
desenvolvimento
sustentável





UNIVERSIDADE
FEDERAL DA
FRONTEIRA SUL

II MOSTRA DE PRODUÇÃO ACADÊMICA DA UFFS - XII SEMINÁRIO
DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO (XII SEPE)

II MOSTRA UFFS

Palavras-chave: Oficinas; Mostra de Ciências; Interação; Higiene;

Área do Conhecimento: Ciência de Alimentos

Origem: Extensão

Instituição Financiadora: UFFS.



*ciências básicas para o
desenvolvimento
sustentável*

