

ALIMENTO SEGURO E SAÚDE PÚBLICA: EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA EM ESCOLA DE REALEZA-PR

SAFE FOOD AND PUBLIC HEALTH: OUTREACH UNIVERSITY PROJECTS IN A SCHOOL IN REALEZA-PR

Submissão:
29/07/2025
Aceite:
07/11/2025

Giordanna Pereira Gomes¹  <https://orcid.org/0009-0003-1946-8260>
Maria Eduarda Kawka²  <https://orcid.org/0009-0000-4715-8057>
Ana Julia Borges Hall³  <https://orcid.org/0009-0000-5267-4224>
Breno Amaral Ojeda⁴  <https://orcid.org/0009-0006-7696-5599>
Laiana Barros de Araújo⁵  <https://orcid.org/0009-0006-5278-032X>
Karina Ramirez Starikoff⁶  <https://orcid.org/0000-0001-8378-9972>

Resumo

A “Gincana do Alimento Seguro” foi desenvolvida pelos projetos de extensão “Semeando sustentabilidade: fortalecimento das agroindústrias da agricultura familiar” e “Condições higiênic-sanitárias de estabelecimentos de produtos de origem animal”. O objetivo foi promover e divulgar a conscientização sobre alimento seguro para estudantes do ensino médio em Realeza, PR. Inicialmente, foi aplicado um questionário a todos os alunos para avaliar o nível de familiaridade com o tema. Na sequência, foram realizadas quatro atividades: 1. identificar erros em ambientes de manipulação de alimentos; 2. verificar a ocorrência de contaminação durante o preparo de refeições; 3. analisar os rótulos de produtos de origem animal; e, 4. visualizar a contaminação cruzada e a manipulação inadequada de alimentos. A gincana foi aplicada a 115 alunos, distribuídos em quatro turmas. A experiência mostrou o potencial das metodologias ativas para o envolvimento do público estudantil, contribuindo para a formação de consumidores mais conscientes e para a interação entre universidade, escola e comunidade.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Metodologias ativas; Ensino Médio.

¹ Discente na Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS/Campus Realeza giordanna.gomes@estudante.uffs.edu.br

² Discente na Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS/Campus Realeza anahall@estudante.uffs.edu.br

³ Discente na Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS/Campus Realeza breno.ojeda@estudante.uffs.edu.br

⁴ Discente na Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS/Campus Realeza laiana.araujo@estudante.uffs.edu.br

⁵ Discente na Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS/Campus Realeza maria.kawka@estudante.uffs.edu.br

⁶ Docente na Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS/Campus Realeza karina.starikoff@uffs.edu.br

Abstract

The “Safe Food Challenge” was developed as part of the outreach projects “Sowing Sustainability: Strengthening Family Farming Agro-Industries” and “Hygienic-Sanitary Conditions of Establishments Producing Products of Animal Origin.” The aim of the projects was to promote and disseminate awareness of safe food practices among high school students in Realeza, Paraná. Initially, a questionnaire was administered to all students to understand their level of familiarity with the topic. Next, four activities were carried out: 1. Identification of errors in food-handling environments; 2. verification of contamination during meal preparation; 3. analysis of labels of products of animal origin; and 4. visualization of cross-contamination and inadequate food handling. The gymkhana involved 115 students divided into four groups. The experience highlighted the potential of active methodologies to foster student engagement, contributing to the formation of more informed consumers and reinforce the interaction between the university, the school, and the community.

Keywords: Good Manufacturing Practices. Active Methodologies. Secondary Education.

Introdução

A segurança dos alimentos destaca-se como uma temática essencial da saúde pública, especialmente no contexto da prevenção das doenças transmitidas por alimentos (DTAs), que afetam milhares de pessoas anualmente. Os alimentos seguros são aqueles que, quando consumidos, não causam danos à saúde do consumidor, uma vez que não apresentam qualquer tipo de contaminação, seja de origem física, química ou biológica (Girondoli, 2022).

Ao ingerir alimentos contaminados, uma variedade de doenças pode ocorrer, causando desde casos leves, com quadros de diarreia ou vômito, e casos mais graves, o que pode levar o indivíduo à morte. Portanto, alimentos não seguros representam uma ameaça à saúde humana e às economias, afetando desproporcionalmente as pessoas, especialmente mulheres, crianças, populações afetadas por conflitos e migrantes (Brasil, 2021).

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a falta de segurança dos alimentos, além de comprometer a saúde individual, pode atingir de forma intensa o comércio e a economia global, principalmente no Brasil, por ser um grande produtor e consumidor de produtos de origem animal, enfrentando constantes desafios para garantir a qualidade sanitária em toda a cadeia produtiva (OMS, 2019.)

Além do impacto direto na saúde e na economia, “o investimento em segurança dos alimentos proporciona benefícios significativos: para cada dólar investido, estima-se um retorno de até 10 dólares em produtividade e economia em saúde pública” (Nações Unidas, 2019).

O modo de transmissão das DTAs pode ocorrer desde o momento da produção dos alimentos até o fim da cadeia alimentar. Na contaminação cruzada, patógenos presentes em alimentos são transferidos através de utensílios ou até mesmo pelo manipulador, devido à falta de lavagem das mãos, e por outras bactérias presentes em lesões de pele ou existentes de modo natural. Essas falhas permitem

a entrada e multiplicação de patógenos, favorecendo a ocorrência de surtos alimentares, conforme a Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (São Paulo, 2010).

Nesse sentido, é de extrema importância a realização da educação em saúde da população, principalmente dos mais jovens, levando conhecimentos que auxiliem na adoção do consumo de alimentos seguros, prevenindo as DTA e, conseqüentemente, na promoção da Saúde Pública (Scantamburlo; Furlan; Nespolo, 2025).

Por meio de metodologias participativas, como dinâmicas e jogos educativos, é possível estimular o interesse e o engajamento dos estudantes, contribuindo para a construção de uma cultura de prevenção. O uso de estratégias lúdicas no ensino da segurança alimentar promove maior envolvimento dos alunos e facilita a compreensão de conceitos técnicos. E, ainda, a educação alimentar e nutricional, quando aplicada de forma crítica e participativa, contribui diretamente para a construção de ambientes alimentares mais seguros, saudáveis e sustentáveis, além de fomentar a autonomia dos indivíduos e comunidades (Brasil, 2012).

Assim, foi desenvolvida uma ação denominada “Gincana do Alimento Seguro”, com o objetivo de promover e divulgar a conscientização sobre alimento seguro para estudantes do ensino médio público do município de Realeza - PR.

Metodologia

1. Caracterização do Projeto

A ação foi desenvolvida por alunos bolsistas e voluntários do curso de Medicina veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Realeza/PR, como atividade do projeto de extensão “Semeando Sustentabilidade: Fortalecimento das Agroindústrias da Agricultura Familiar”, vinculado ao Projeto de Extensão para Sustentabilidade Territorial, promovido pelo Parque Tecnológico de Itaipu, e em conjunto com o projeto de extensão “Condições Higiênico-sanitárias de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal”, vinculado à Fundação Araucária.

Também foram feitas parcerias com o Serviço de Inspeção Municipal de Realeza e com o Colégio Estadual Doze de Novembro, promovendo-se uma integração entre ensino superior, serviço público de inspeção de produtos de origem animal e comunidade. Desse modo, houve apoio técnico, colaboração na logística e recursos para o desenvolvimento das atividades propostas.

A ação teve duração média de 2 horas e ocorreu nos dias 28 e 31 de março de 2025.

2. Público-Alvo

A gincana foi aplicada em quatro turmas de ensino médio (integrado ao técnico de Administração e à Formação Docente), para estudantes com faixa etária entre 15 e 18 anos de idade. A divisão dos grupos variou conforme o número de alunos presentes, somando-se em torno de seis grupos.

3. Equipe Executora

A equipe executora da ação foi composta por uma docente, responsável pelo projeto, e 13 discentes do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul.

Os estudantes atuaram no planejamento, na produção de materiais e na execução das atividades,

sendo responsáveis por organizar os ambientes e os grupos e conduzir as dinâmicas propostas. Também, houve registro fotográfico de cada atividade, observação das interações, controle do tempo das dinâmicas e mediação de discussões.

4. Questionário Pré-Gincana

Antes da gincana, foi aplicado um questionário a todos os alunos das turmas participantes para avaliar o nível de familiaridade com o tema proposto. O instrumento continha 13 perguntas, divididas entre questões objetivas, com respostas de “sim” ou “não”, e questões abertas, que exigiam respostas discursivas. Além disso, foram coletadas informações como gênero e idade.

As perguntas abordaram temas relacionados à produção e consumo de alimentos, buscando compreender a vivência dos alunos em relação ao assunto. Entre os questionamentos, estavam: se algum membro da família trabalhava com produção rural ou manipulação de alimentos, qual era a atividade realizada e quem a executava; se os alunos sabiam identificar alimentos de origem animal, citando exemplos; se já passaram mal após consumir algum alimento, quais sintomas sentiram e que alimento poderia ter causado o mal-estar; se conhecem o selo com a sigla SIF e seu significado; se havia algum alimento que eles ou alguém da família não podia consumir; e se costumavam ajudar em casa na preparação de alimentos, descrevendo quais tarefas realizam.

5. Gincana

5.1 Jogo dos erros de BPF

A primeira atividade da gincana teve como objetivo estimular os alunos a identificarem erros em ambientes de manipulação de alimentos, tanto industriais quanto em cozinhas caseiras. Foram utilizadas 8 imagens projetadas em slides, com erros relacionados às boas práticas de fabricação, como, por exemplo: manipuladores sem touca, alimentos no chão, lixeiras abertas, produtos químicos juntamente aos alimentos, entre outros.

Cada grupo recebeu uma folha impressa com a mesma imagem que estava sendo projetada e deveria fazer a marcação dos erros com canetas coloridas (Figura 1). Os alunos tinham 1 minuto para observar a imagem, discutir em grupo e marcar no papel; em seguida, eram recolhidas as folhas de resposta e iniciava-se uma discussão coletiva sobre quais erros os alunos tinham encontrado.

Figura 1 - Imagem de uma cozinha com erros de boas práticas de manipulação de alimentos, que foram distribuídas às equipes de alunos do ensino médio, para que discutissem em grupo e identificassem. Mar./2025.



Fonte: Arquivo pessoal, 2025

5.2 O Mistério do almoço contaminado

A segunda atividade teve como objetivo abordar a ocorrência de contaminação dos alimentos durante o preparo de refeições, demonstrando como pequenos descuidos podem comprometer a qualidade dos alimentos e resultar em doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Foi criada uma história simulando um “caso investigativo” (Figura 2). Foi projetada e narrada oralmente aos alunos a sequência de preparo de um almoço fictício, dividida em sequências, que descrevem as etapas do preparo dos seguintes pratos: carne assada, frango assado, salada de maionese caseira, pudim e salada de frutas. As informações foram complementadas com imagens, incluindo procedimentos incorretos, como deixar carnes marinando em temperatura ambiente por muito tempo, utilizar ovos crus na maionese, e provar os alimentos com a colher, reutilizando-a durante a preparação da salada de frutas.

Foram entregues fichas de respostas para cada grupo, onde os estudantes, atuando como “investigadores”, tinham o papel de identificar os alimentos como “contaminado” ou “não contaminado” para cada preparo abordado durante a narrativa.

Ao final da atividade, foram recolhidas as fichas de respostas, que, posteriormente, foram corrigidas. Além disso, foi realizada uma discussão coletiva sobre as principais falhas e, também, possíveis formas de evitá-las. A discussão final teve como foco a identificação dos agentes causadores de

contaminação, os erros cometidos na preparação, a forma de conservação correta dos alimentos, e as medidas preventivas que poderiam ter evitado a intoxicação alimentar sofrida pelos personagens da história. Essa discussão relacionou o conteúdo teórico com o cotidiano dos próprios estudantes.

Figura 2 - Contação de uma história simulando um “caso investigativo” do almoço contaminado para alunos do ensino médio, para identificação dos problemas possíveis. Mar./2025.



Fonte: Arquivo pessoal, 2025

5.3 Jogo da Rotulagem

Essa foi a terceira atividade, com o objetivo de estimular a atenção e o olhar crítico dos alunos em elementos obrigatórios presentes nos rótulos de produtos de origem animal.

Foram utilizadas oito embalagens de alimentos, identificadas com números (Figura 3), algumas reutilizadas e outras confeccionadas por integrantes do projeto. Seis contavam com irregularidades e duas estavam em conformidade com a legislação. Os erros incluíam ausência de rótulo, rótulo com nome incorreto ou informações conflitantes, data de validade vencida, presença de objeto estranho (simulado com fio de cabelo), embalagem danificada, ausência de selo de inspeção, entre outros.

Com a divisão dos grupos, cada equipe recebeu uma folha-resposta para que pudesse registrar os problemas identificados. Em virtude disso, cada time se deslocava até uma mesa onde estavam dispostos os produtos para fácil visualização e, a partir do momento de chegada, tinham dois minutos para encontrar o máximo de erros possíveis.

Após a análise, as folhas foram recolhidas para correção. Os acertos foram pontuados com dois pontos cada. Para finalizar, foi realizada uma discussão coletiva sobre os erros, estimulando-os a relatar quais foram os erros encontrados, reforçando os critérios de rotulagem exigidos por lei.

Figura 3 - Embalagens de alimentos com erros de rotulagem que foram disponibilizadas às equipes de alunos do ensino médio, para que discutissem em grupo e identificassem os erros. Mar./2025.



Fonte: Arquivo pessoal, 2025

5.4 Embalagem às cegas

Essa atividade foi elaborada com o objetivo de apresentar, de forma prática e visual, os riscos relacionados à contaminação cruzada e à manipulação inadequada de alimentos, com foco nas Boas Práticas de Fabricação (BPF). Essa dinâmica buscou demonstrar aos estudantes, de maneira visível, como os microrganismos podem ser transferidos por meio do contato com superfícies, utensílios e alimentos, especialmente quando não são adotadas medidas de higiene, como a lavagem correta das mãos.

Para simular a contaminação, utilizou-se tinta guache colorida (para representar os microrganismos), luvas descartáveis, fita crepe, papel para simular a embalagem e caixas de tamanho padrão para simular um alimento.

Para iniciar a atividade, foi aplicada tinta guache nas luvas do voluntário de cada grupo, que deveria ser espalhada por toda a mão. Foi contabilizado um minuto para um representante voluntário de cada equipe embalar o alimento, que deveria fazê-lo com o mínimo de contaminação. Durante todo o processo, o restante da turma acompanhou toda a atividade.

Após o término da atividade, no momento da revelação, foram mostrados visualmente os pontos sujos de tinta em cada embalagem, evidenciando que diversas partes estavam “contaminadas”. Essa etapa demonstrou como a contaminação pode ocorrer de forma invisível. A dinâmica foi seguida com uma discussão, abordando-se sobre a importância da lavagem correta das mãos.

Figura 4 - Simulação de manipulação de alimentos com as mãos contaminadas. Mar/2025.



Fonte: Arquivo pessoal, 2025

6. Instrumentos de Registro e Avaliação

A avaliação das atividades foi conduzida por meio de instrumentos qualitativos, com foco em observação direta, registros visuais e roda de conversa coletiva entre os integrantes do projeto.

Durante a aplicação das atividades, foram realizados registros fotográficos (com a devida autorização da instituição de ensino), documentando-se a disposição dos materiais, a interação dos alunos nas atividades e a atuação dos extensionistas na mediação das dinâmicas. As imagens serviram como evidência do engajamento dos participantes.

Ao final da gincana, foi realizada uma pequena premiação para os grupos com melhor desempenho nas atividades, com a entrega de adesivos decorativos como forma de incentivo. Além disso, promoveu-se uma roda de conversa entre os integrantes do projeto, com o objetivo de refletir coletivamente sobre os resultados obtidos, os pontos positivos observados, os desafios presentes em cada aplicação da gincana e possíveis melhorias para futuras ações do projeto.

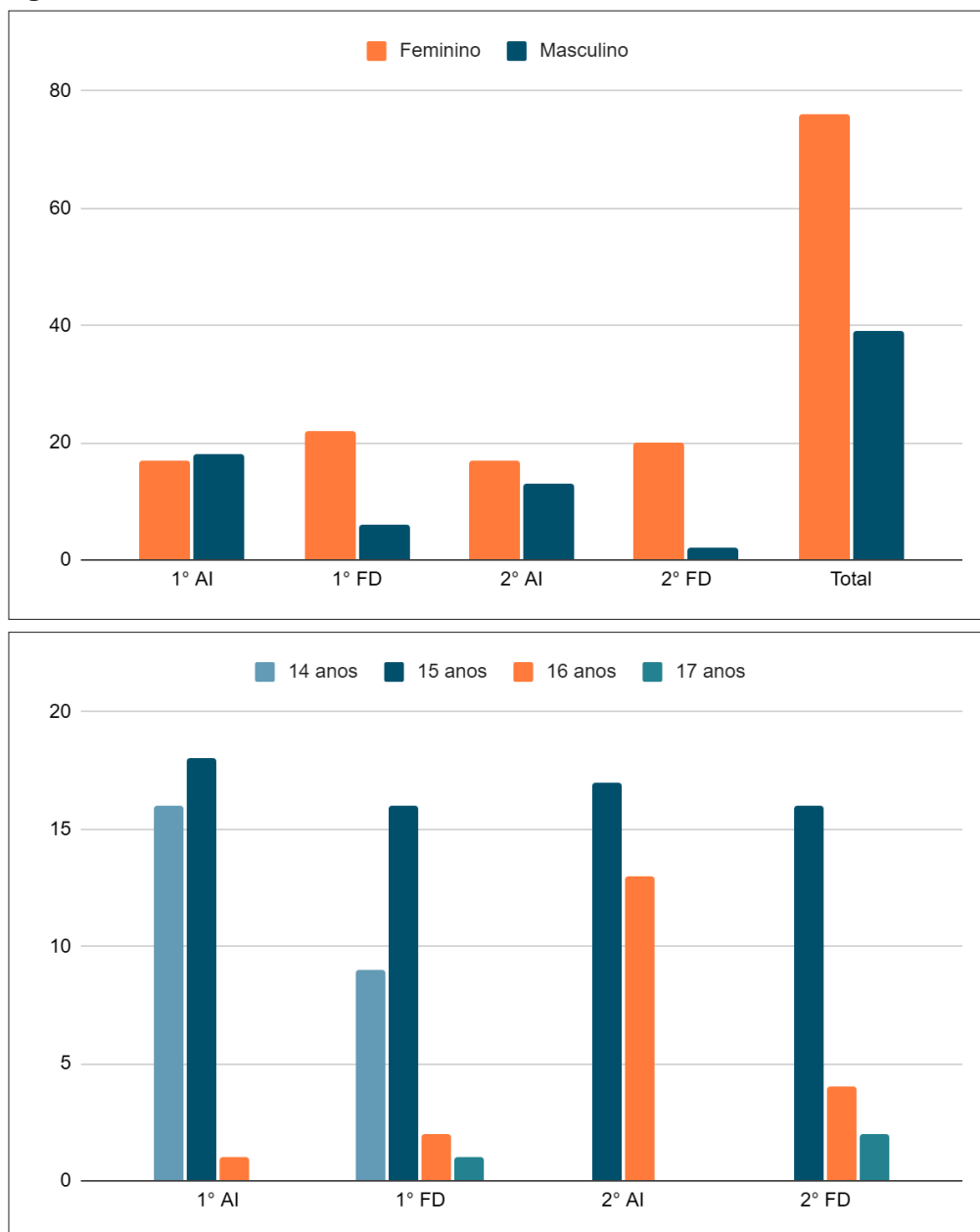
Resultados

A gincana foi aplicada para um total de 115 alunos: a primeira turma foi composta por 35 estudantes/7 grupos; a segunda turma 30 alunos/ 6 grupos; a terceira turma 28 alunos/7 grupos; e a quarta turma de 22 estudantes/3 grupos.

No primeiro dia, as atividades foram aplicadas em duas turmas do ensino técnico em Administração, no período das 6h50 às 8h30 e das 10h30 às 12h00. No segundo dia, as atividades foram dirigidas aos estudantes de Formação Docente, no período das 6h50 às 8h30 e das 10h30 às 12h00.

A maioria dos estudantes reside no município de Realeza, sendo que apenas alguns são provenientes de Santa Izabel do Oeste, ambas cidades do sudoeste do Paraná. Em relação ao perfil de gênero, verificou-se uma predominância do sexo feminino. As idades variaram entre 14 e 17 anos, com predominância de jovens de 15 anos (Figura 5).

Figura 5 - Gênero e idade dos estudantes do ensino médio que participaram da Gincana do Alimento Seguro. Mar./2025.



Quanto ao contato familiar com a produção ou manipulação de alimentos, observou-se que 41 dos 115 estudantes relataram possuir familiares envolvidos em atividades como agricultura, pecuária, produção de leite, fabricação de queijos, preparo de salgados, panificação ou serviços relacionados ao setor alimentício. Por outro lado, 74 alunos afirmaram não possuir qualquer vínculo familiar com essas atividades.

Esses resultados indicam que apenas uma parcela menor dos participantes apresenta exposição prévia ao contexto produtivo de alimentos, o que reforça a importância de ações educativas que ampliem o entendimento sobre o tema. Quanto ao conhecimento sobre alimentos de origem animal, observou-se que 103 dos 115 estudantes foram capazes de identificar corretamente exemplos como carne, leite, ovos, mel, queijo e peixe. Apenas 12 alunos apresentaram dificuldade ou não souberam responder.

Quanto ao histórico de intoxicação alimentar, verificou-se que 85 dos 115 estudantes relataram já ter apresentado algum episódio compatível com intoxicação, descrevendo sintomas como vômito, diarreia, dor abdominal, náuseas, mal-estar, tontura, febre, dor de cabeça, além de manifestações menos frequentes, como coceira e manchas pelo corpo. Entre os alimentos citados como prováveis causadores, destacaram-se carnes (bovina, suína e frutos do mar), produtos à base de maionese, lanches, leite e doces. Por outro lado, 26 estudantes afirmaram nunca ter vivenciado episódios de intoxicação, enquanto 4 alunos não souberam informar.

No que diz respeito ao conhecimento sobre o Serviço de Inspeção Federal (SIF), apenas 30 dos 115 estudantes afirmaram já ter visto ou reconhecido algum tipo de selo. No entanto, 82 alunos responderam não, indicando desconhecimento sobre esse tipo de informação. Além disso, 3 participantes deixaram a resposta em branco.

No que tange à participação na preparação de alimentos no ambiente doméstico, dos 115 alunos avaliados, 87 responderam “sim”, descrevendo atividades que incluíam desde o preparo de refeições simples como arroz, feijão, carnes, massas e até a produção de bolos, doces e outras preparações cotidianas. Por outro lado, 27 estudantes afirmaram não participar do preparo de alimentos, enquanto 1 aluno deixou a resposta em branco.

A aplicação da Gincana do Dia do Alimento Seguro evidenciou resultados positivos tanto no engajamento quanto na aprendizagem dos estudantes. De forma geral, as dinâmicas estimulam a participação ativa dos grupos, promovendo o aprendizado e as trocas de experiência sobre segurança alimentar, boas práticas de fabricação (BPF) e DTAs.

Durante o jogo dos erros, foi observado que os grupos conseguiram identificar corretamente os principais erros apresentados nas imagens, demonstrando atenção aos detalhes. A atividade despertou debates entre os alunos, que correlacionaram as situações mostradas com hábitos cotidianos, especialmente em cozinhas domésticas.

Na dinâmica do “Mistério do almoço contaminado”, os estudantes apresentaram habilidade em identificar erros na manipulação dos alimentos e possíveis causas de doenças transmitidas por alimentos das DTAs. A atividade promoveu um olhar importante sobre práticas comuns, como o uso de ovos crus ou a conservação inadequada de carnes, além de promover a troca de experiências entre os participantes, trazendo informações para o debate, como, por exemplo, sobre a *Salmonella*.

No “Jogo da rotulagem”, os grupos estavam atentos a detalhes nos rótulos e aprenderam sobre a importância das informações obrigatórias nas embalagens de produtos de origem animal. A maioria dos grupos identificou corretamente erros como ausência de selo de inspeção, data de validade vencida e rótulos com informações incorretas.

A atividade “Embalagem às cegas” teve grande impacto visual e prático. Os alunos ficaram surpresos com a quantidade de pontos de contaminação evidenciados pela tinta guache, facilitando a relação entre o risco de contaminação cruzada e a importância da higienização correta das mãos. Essa atividade resultou em discussões espontâneas e conscientes sobre os cuidados na manipulação de alimentos.

Como feedback recebido da escola, foi destacado que o desenvolvimento das dinâmicas favoreceu a participação, questionamentos e o engajamento dos estudantes, promovendo a conexão de novos conhecimentos com as experiências e saberes prévios, resultando em uma aprendizagem significativa. A escolha do tema contribuiu para esclarecer dúvidas e mitos sobre a contaminação e a manipulação de alimentos.

Como resultado, destaca-se, para os integrantes idealizadores da ação, a realização de uma roda de conversa entre os integrantes do projeto, realizada logo após o encerramento das atividades com os estudantes, compartilhando experiências. Esse momento proporcionou o contato direto com alunos mais novos, possibilitando uma formação acadêmica integrada e a troca de análises sobre o desempenho da equipe, os acertos e os desafios vivenciados durante a gincana.

A partir dessa troca, foram identificados pontos de melhoria, como o tempo de execução e a divisão de tarefas, além de sugestões para aprimorar a didática da gincana. A roda de conversa também possibilitou a valorização da experiência extensionista como espaço de aprendizagem, fortalecendo o vínculo entre os membros da equipe e promovendo o desenvolvimento de competências como trabalho em grupo, comunicação e adaptação em campo.

Discussão

No período escolar, os alunos têm escolhas alimentares independentes e, ao mesmo tempo, ainda estão em processo de formação desses hábitos. A conscientização acerca dos riscos de contaminação e da relevância das boas práticas de higiene e manipulação de alimentos é essencial para estimular a adoção de comportamentos alimentares seguros (Batista, 2024).

Apesar de a maioria dos alunos conseguir identificar corretamente exemplos de alimentos de origem animal, ainda foram observadas confusões conceituais, como a inclusão de alimentos de origem vegetal entre as respostas. Esse dado demonstra a necessidade de reforçar conceitos básicos relacionados à alimentação e à origem dos alimentos no processo educativo. Além disso, um número expressivo de estudantes relatou já ter passado por episódios de intoxicação alimentar, frequentemente associados ao consumo de alimentos de origem animal, como carne, leite e ovos. Esse achado reforça e ilustra a importância de práticas adequadas de manipulação de alimentos e do reconhecimento de alimentos potencialmente inseguros para o consumo.

Outro aspecto evidenciado foi o desconhecimento sobre o Serviço de Inspeção Federal (SIF), órgão responsável pela certificação da qualidade sanitária dos produtos de origem animal. Poucos alunos sabiam identificar o selo e compreender sua função, o que é alarmante considerando a sua importância para a saúde pública.

Embora a maioria dos estudantes não tenha ligação direta com atividades familiares relacionadas à produção de alimentos, uma parcela significativa relatou essa conexão, especialmente com a agricultura e a pecuária. Esse vínculo com o meio rural representa uma oportunidade valiosa para reforçar a conscientização sobre práticas seguras na produção e no consumo de alimentos, conside-

rando que os adolescentes podem atuar como agentes disseminadores de conhecimento, influenciando e orientando seus familiares.

O envolvimento dos alunos nas atividades de preparação de alimentos no ambiente doméstico também se destacou positivamente. Muitos afirmaram realizar tarefas, o que pode facilitar a introdução precoce de práticas de manipulação segura de alimentos. Esse cenário indica que atividades educativas têm grande potencial de impacto ao focar em práticas de higiene e preparo seguro, aproveitando o contexto familiar como espaço de aprendizagem.

De maneira geral, os resultados evidenciam a importância da implementação de estratégias educativas contínuas que reforcem o conhecimento dos estudantes sobre riscos sanitários relacionados aos alimentos. Investir em educação é fundamental para formar consumidores mais conscientes e prevenir riscos à saúde pública.

O número de alunos que já vivenciou sintomas de intoxicação alimentar reforça a pertinência do tema abordado, uma vez que muitos relataram consumo de alimentos, como carnes e derivados lácteos, comumente associados a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Estima-se que aproximadamente 600 milhões de pessoas (1 a cada 10 pessoas no mundo) fiquem doentes todos os anos devido à ingestão de alimentos contaminados. Além disso, calcula-se que cerca de 420 mil mortes anuais estejam relacionadas a essas enfermidades (Brasil, 2025).

Essa situação sanitária se intensifica quando envolve a venda de alimentos de forma irregular, sem qualquer tipo de supervisão ou aprovação sanitária. A falta de fiscalização adequada expõe os consumidores a riscos elevados, uma vez que, nesses contextos, é comum a ausência das Boas Práticas de Fabricação (BPFs). Quando essas práticas são negligenciadas, etapas cruciais do processo produtivo ficam comprometidas, o que favorece a contaminação por microrganismos e aumenta significativamente a ocorrência de DTAs (Brasil, 2004; Graça, 2023).

Ademais, ainda que a gincana tenha promovido a aquisição de novos conhecimentos, foi perceptível que alguns estudantes terminaram as atividades com dúvidas sobre temas mais técnicos, como a função específica dos diferentes selos de inspeção (SIF, SIM e SISBI) e o que caracteriza, de fato, uma prática segura. Esse aspecto aponta para a necessidade de reforço contínuo e aprofundamento em ações futuras, indicando que a metodologia adotada teve boa eficácia introdutória, mas que ações complementares, como oficinas ou materiais digitais de apoio, poderiam consolidar o aprendizado.

Quanto ao envolvimento dos alunos, observou-se que o grau de engajamento variou de acordo com a natureza das atividades. As dinâmicas com forte apelo visual e investigativo, como “O mistério do almoço contaminado” e “A embalagem às cegas”, geraram maior entusiasmo e participação. Essas atividades estimularam a resolução de problemas em grupo e o pensamento crítico. Já no “Jogo da rotulagem”, apesar do caráter técnico, os grupos demonstraram foco e interesse, possivelmente por associarem o conteúdo a produtos do cotidiano, o que evidencia a eficácia da contextualização como estratégia pedagógica.

A dinâmica do “Jogo dos erros” também apresentou boa receptividade, principalmente por permitir que os alunos associassem os erros a situações domésticas, despertando senso de observação crítica. Essas observações fortalecem a ideia de que o sucesso de intervenções educativas como esta não depende apenas do conteúdo ministrado, mas também do formato, da mediação e da sensibilidade para ajustar a linguagem e a dinâmica ao público participante. O envolvimento dos alunos foi um indicativo positivo da efetividade do projeto, mas também serve de base para reflexão sobre melhorias metodológicas que favoreçam uma aprendizagem ainda mais inclusiva, participativa e crítica.

Backes *et al.* (2018) avaliaram os efeitos de uma gincana de educação nutricional em uma escola pública. Assim como na gincana do alimento seguro, os autores observaram que o uso de jogos despertou entusiasmo nos estudantes e favoreceu a apropriação do conhecimento por meio da resolução de desafios e da interação em grupo. Os alunos demonstraram maior atenção aos rótulos, aos cuidados com a higiene e à identificação de alimentos processados, de modo muito semelhante ao que se observou no “Jogo da rotulagem” e na atividade “Embalagem às cegas”.

Outro estudo com resultados similares foi o de Horta *et al.* (2012) que desenvolveu uma intervenção educativa com adolescentes baseada em oficinas de alimentação saudável. Embora a proposta metodológica fosse mais expositiva, o estudo também identificou um aumento significativo no conhecimento dos estudantes após as atividades, especialmente quanto à leitura de rótulos e à compreensão dos riscos associados ao consumo de alimentos industrializados e mal armazenados. A semelhança mais marcante entre o estudo citado está na percepção dos autores de que, apesar do avanço no conhecimento, ainda persistem dúvidas conceituais nos alunos.

Assim, a análise comparativa evidencia que demais projetos também corroboram para a efetividade de metodologias educativas ativas na promoção da segurança e da qualidade alimentar entre adolescentes. Destacando o papel do ambiente escolar como espaço privilegiado para a formação de consumidores críticos e informados. Além disso, reconhecendo que o conhecimento prévio dos estudantes é limitado, embora haja forte envolvimento prático com a alimentação no cotidiano, o que reafirma o potencial transformador dessas ações educativas e sua capacidade de alcançar não apenas os alunos, mas também seus núcleos familiares e comunitários.

Em síntese, a gincana do alimento seguro mostrou-se uma atividade enriquecedora, abordando higiene e segurança alimentar de forma acessível aos estudantes. Além de disseminar informações relevantes, impactou os acadêmicos da equipe promotora, que enfrentaram desafios de adaptação da linguagem acadêmica para um público jovem. O contato direto com o ambiente escolar exigiu estratégias criativas, sendo preciso um conteúdo mais próximo da realidade dos alunos para uma experiência educativa dinâmica.

A adaptação do conteúdo desempenha um papel essencial na aproximação da realidade dos alunos. De acordo com Meira *et al.* (2021), há uma relação direta entre insegurança alimentar, consumo da alimentação escolar e comportamento alimentar dos estudantes, evidenciando a necessidade de estratégias educacionais acessíveis e eficazes para mitigar esses desafios.

Além de levar conhecimento sobre alimento seguro, a gincana ocorreu de maneira leve, envolvente e acessível aos estudantes, tendo um impacto significativo para todos os envolvidos. Essa troca de ideias entre a universidade e escola, criou um espaço de diálogo em que o conhecimento circulou nos dois sentidos, reforçando o papel da extensão universitária, como apontam Pasquim e Recine (2017), ao permitir que os saberes acadêmicos dialoguem com os contextos e vivências da comunidade.

A realização da gincana foi de extrema importância para ampliar a visão dos graduandos sobre os desafios e possibilidades da educação alimentar em contextos reais. Como observado por Martinez *et al.* (2023), a experiência da extensão universitária é um espaço potente de formação crítica, onde o estudante é designado a refletir sobre seu papel como futuro profissional na sociedade.

A interação entre estudantes de estágios acadêmicos distintos, contribui para a desconstrução de estereótipos sobre adolescência, juventude e educação básica, promovendo um olhar mais crítico e empático sobre essas questões. Além disso, possibilita que os acadêmicos percebam o impacto da

universidade fora dos muros, reforçando o papel social do estudante na construção de uma sociedade mais inclusiva e igualitária (Silva; Silva; Reis, 2021).

Ao decorrer do processo de preparação e execução das oficinas, os acadêmicos puderam desenvolver habilidades como planejamento, organização, escuta, comunicação, trabalho em equipe, empatia e responsabilidade, competências que são fundamentais para a extensão e a atuação do profissional na área. Maffei *et al.* (2016) destacam que ações como essas, favorecem a autonomia e o protagonismo estudantil, aproximando a teoria com a prática assumindo papel ativo na produção e difusão do conhecimento, tornando-se mediadores do saber.

A extensão também fortalece o vínculo da universidade com a comunidade local (Costa *et al.*, 2023), atuando como ferramenta estratégica para o “novo ensino médio”. Pois a colaboração entre universidades e escolas secundárias promove uma aprendizagem íntegra, preparando estudantes para o ensino superior e graduandos para o mercado de trabalho (Silva, 2017). Ao participar de ações interdisciplinares, os envolvidos vivenciam desafios do trabalho colaborativo e reconhecem seu papel na transformação comunitária.

Outro aspecto relevante é o impacto na educação básica, pois, ao longo do desenvolvimento das atividades, há uma contribuição significativa para a qualificação dos estudantes do ensino médio. Esse processo favorece uma abordagem pedagógica mais dinâmica e conectada às exigências da sociedade contemporânea, proporcionando uma formação mais contextualizada e alinhada às demandas educacionais e profissionais (Meireles; Afonso, 2024).

Conclusão

A realização da Gincana do Alimento Seguro evidenciou a efetividade do uso de metodologias ativas no processo de ensino-aprendizagem, em especial no que se refere à promoção da segurança dos alimentos entre o público-alvo. A abordagem lúdica e participativa favoreceu o reforço de conceitos essenciais sobre boas práticas de manipulação e consumo seguro de alimentos, além de estimular o pensamento crítico e o protagonismo dos estudantes.

Os dados obtidos revelaram a necessidade de intensificar ações educativas no âmbito escolar, sobretudo quanto ao reconhecimento de selos de inspeção e à diferenciação entre alimentos de origem animal e vegetal. Ainda, ficou evidente o potencial desses jovens como agentes disseminadores de boas práticas no contexto comunitário e familiar.

Portanto, ações de extensão como esta reforçam a relevância da integração entre universidade, escola e comunidade para a promoção da saúde pública, contribuindo para a formação de consumidores mais conscientes e para a construção de ambientes alimentares mais seguros.

A experiência mostrou-se significativamente formativa também para os estudantes universitários envolvidos no projeto de extensão. A atividade possibilitou o contato com práticas da docência e a interação com o ambiente escolar, promovendo o desenvolvimento de habilidades de comunicação com diferentes públicos, além de fortalecer o senso de responsabilidade, já que os universitários atuaram como referência para os estudantes do ensino médio. Houve, ainda, o estímulo ao trabalho em equipe, com a organização e a divisão de tarefas entre os membros do projeto, o que contribuiu para a construção de um ambiente colaborativo, pautado pela troca de conhecimentos e pelo aprendizado mútuo. A iniciativa também proporcionou uma aproximação mais concreta com a realidade da juventude contemporânea, ampliando a visão dos participantes sobre os desafios e as potencialidades desse público.

De modo geral, para a equipe promotora, os ganhos foram concretos e valiosos, pois, além do desenvolvimento de competências técnicas e humanas, a ação consolidou o sentimento de pertencimento à missão extensionista da universidade, estimulando a formação de profissionais comprometidos com a transformação social.

Referências

- BACKES, Vansa et al. Gincana Alimentar como incentivo à Educação Nutricional em escolares: relato de experiência. **Saúde e Desenvolvimento Humano**, v. 6, n. 2, p. 39-47, 2018.
- BATISTA CORRÊA DA COSTA, Márcia Helena et al. Extensão universitária e a política de segurança alimentar e nutricional sustentável. **Revista Conexão UEPG**, v. 19, e2322230, p. 1–14, 2023. DOI: 10.5212/Rev.Conexao.v.19.22230.050.
- BATISTA, Sueny Andrade. **Percepção de risco, conhecimento e práticas de segurança dos alimentos**: o contexto de crianças e adolescentes brasileiros. Tese (Doutorado em Nutrição Humana) – Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2024.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF, 2004.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS, 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos. 2025.
- FAO. **Guia para o Dia Mundial da Segurança dos Alimentos 2022**. Roma: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Adthagricultura, 2022.
- GIRONDOLI, Yassana Marvila. **Consumo de alimentos seguros para a promoção da nossa saúde**. [S.l.]: Instituto Federal do Espírito Santo, Coordenadoria de Atenção à Saúde do Servidor, 2022.
- GRAÇA, Brenda Assunção; BARRETO, Edilma Moura; ALE, Vanessa Maria Machado. A importância da certificação sanitária para garantir a segurança alimentar em produtos de origem animal. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 6, n. 2, p. 6557-6573, 2023.
- HORTA, Paula Martins; FERREIRA, Aline Dayrell; DOS SANTOS, Luana Caroline. Programa de educação nutricional em adolescentes estudantes da rede pública-caracterização e resultados. **Revista de APS**, v. 15, n. 2, 2012.
- MAFFEI, Daniele Fernanda et al. Práticas educativas em segurança alimentar: uma experiência de extensão universitária. **Revista Ciência e Extensão**, São Paulo, v. 12, n. 2, p. 153–161, 2016. DOI: 10.23901/1679-4605.2016v12n2p153-161.
- MEIRELES, Fernanda Fernández de; AFONSO, Herlander Costa Alegre da Gama. A extensão universitária obrigatória voltada para a educação básica como recurso para atingir metas do Plano Nacional de Educação. **SciELO Preprints**, 2024. DOI: <https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.8093>
- MELO, Danielle Brandão de; SANTOS, Michele Oliveira dos. A relevância da educação alimentar e nutricional na perspectiva do alimento seguro. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, v. 14, n. 17, p. 49-62, 2020.
- MARTINS MARTINEZ, Débora et al. A extensão universitária como reflexão e construção de práticas educativas contemporâneas no contexto da soberania e segurança alimentar e nutricional. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 18, n. 6, p. 833–842, 2023. DOI: 10.33240/rba.v18i6.51593.
- NAÇÕES UNIDAS BRASIL. **Em dia mundial, OPAS alerta para importância de garantir segurança dos alimentos**. 7 jun. 2019. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/83357-em-dia-mundial-opas-alerta-para-import%C3%A2ncia-de-garantir-seguran%C3%A7a-dos-alimentos>. Acesso em: 12 nov. 2025.
- NAÇÕES UNIDAS BRASIL. **Dia Mundial da Segurança dos Alimentos chama atenção para riscos doenças transmitidas por alimentos**. Brasília, DF, 2021. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/130378-dia-mundial-da-seguran%C3%A7a-dos-alimentos-chama-aten%C3%A7%C3%A3o-para-riscos-doen%C3%A7as-transmitidas-por>. Acesso em: 12 nov. 2025.

OLIVEIRA, Maria Emília Braite de; BARATA, Rita de Cássia Barradas. Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Estado de São Paulo, 2008-2010. **Boletim Epidemiológico Paulista**, São Paulo, v. 10, n. 109, jan. 2013.

PASQUIM, Elaine Martins; RECINE, Elisabetta. Contribuições da extensão universitária para a construção de conhecimento em segurança alimentar e nutricional. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 3, p. 539–559, 2017. DOI: 10.12957/demetra.2017.28064.

SÃO PAULO (Estado). Centro de Vigilância Epidemiológica. **Sobre surtos de doenças de transmissão alimentar**. [S.l.]: CVE, [s.d.].

SCANTAMBURLO, Guilherme Pimentel; FURLAN, Ana Beatriz dos Santos; NESPOLO, Natália Maramarque. Metodologias ativas e ludicidade utilizadas como ferramentas na educação em saúde sobre doenças transmitidas por alimentos. **Cadernos da Fucamp**, v. 40, p. 63–83, 2025.

SILVA, Ana Caline Alexandre da; SILVA, Ana Clara Fontes da; REIS, Denise D'arc dos Santos. A extensão universitária no ensino e a correlação com o mundo rural. **Revista Rural & Urbano**, 2021. DOI: [10.51359/2525-6092.2021.249116](https://doi.org/10.51359/2525-6092.2021.249116)

SILVA, Marília Gerlane Guimarães da. A Aprendizagem Colaborativa Mediada pelas Tecnologias Educacionais. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ALFABETIZAÇÃO - CONBRALE, 1., 2017. **Anais [...]**. Campina Grande: Realize Editora, 2017.