

## DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: PAPEL DO LABORATÓRIO DE SAÚDE PÚBLICA NA DISSEMINAÇÃO DO CONHECIMENTO PARA ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL

Jacqueline Tanury Macruz Peresi<sup>1</sup>; Inara Siqueira de Carvalho Teixeira<sup>2</sup>; Sônia Izaura de Lima e Silva<sup>3</sup>; Bruno Della Rovere Binhardi<sup>4</sup>; Tatiane Simplício Sezefredo<sup>4</sup>; Heloisa SP Pedro<sup>1</sup>; Susilene M T Nardi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Pesquisador Científico\*; <sup>2</sup>Biologista\*; <sup>3</sup>Biomédico\*; <sup>4</sup>Bolsista FUNDAP\*

\*Instituto Adolfo Lutz de São José do Rio Preto (IAL-SJRP)

**Introdução:** Estudos têm comprovado que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são, na maioria das vezes, consequência do não atendimento das regras básicas de higiene e de segurança alimentar durante o preparo e a conservação dos alimentos, sendo as residências apontadas como importante local na cadeia de transmissão dessas doenças, em inúmeros países, inclusive no Brasil. **Objetivo:** Ampliar o conhecimento sobre manipulação e conservação dos alimentos e estimular atitudes saudáveis para prevenção de DTA. **Metodologia:** O módulo III “Doenças Transmitidas por Alimentos” do I Circuito Itinerante de Palestras do Instituto Adolfo Lutz de São José do Rio Preto, foi orientado por três profissionais responsáveis pelas análises e atividades de pesquisas da área de microbiologia de alimentos, que direcionaram os bolsistas do Programa de Aprimoramento Profissional a elaborarem e ministrarem a palestra para alunos do ensino fundamental II. Os coordenadores do projeto fizeram contato com diretores e coordenadores de ensino das escolas do município e o agendamento das palestras. A equipe envolvida foi uniformizada com camiseta especialmente produzida para essa atividade e apresentou a palestra de forma interativa aos alunos. **Resultados:** Durante o mês de maio/2012, quatro escolas foram contempladas, totalizando 8 palestras ministradas para 363 alunos, 14 professores e 3 coordenadores pedagógicos. O tema foi multiplicado nas escolas, por meio de discussão das informações com os alunos, inspeção nas cantinas, publicação das atividades no site oficial da instituição de ensino e atividade de multiplicação do tema com seus funcionários. **Discussão:** Consumidores desconhecem os requisitos necessários para uma correta manipulação de alimentos, como local, temperatura e tempo de armazenamento assim como os perigos que podem estar associados a alimentos contaminados. **Conclusão:** A divulgação das informações pode contribuir para estimular hábitos saudáveis, reduzir a ocorrência de DTA e desenvolver o espírito crítico na formação de cidadãos e dos profissionais em questão.