

A IMPORTÂNCIA DA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS INTEGRADA À ATIVIDADE PEDAGÓGICA LABORATORIAL E AGROINDUSTRIAL¹

Josiane Capellaro Varela² Donizete Alves de Lima Júnior³ Jessica Capellaro Varela⁴ Nélío Ranieli Ferreira de Paula⁵

Por meio do ensino prático de Higienização das Mãos, realizado na disciplina de Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos, foi possível a percepção da importância desta atividade para a indústria alimentícia, uma vez que esta técnica atende os preceitos básicos de saúde e segurança encontrados nas legislações vigentes. Tendo como objetivo geral, a promoção e discussão de conhecimento técnico e pedagógico a respeito da importância de uma correta higienização das mãos e corporal, sendo uma prática fundamental antes de qualquer procedimento, independentemente de sua área de atuação. Além disso, ocorreu a socialização de conhecimento dos fatores intrínsecos e extrínsecos que são interligados com a higienização e controlam o desenvolvimento microbiano, influenciando assim, na qualidade e segurança alimentar. Dentro do ensino prático, foram realizados diversos processos metodológicos, como: Pré-lavagem das mãos (apenas com água), Lavagem com detergente, Realização dos movimentos das palmas das mãos, entrelace dos dedos, esfregue das unhas, articulações, punhos (15 a 20 segundos) enxague, secagem com papel toalha, e por último, anti-sepsia com álcool 70%. No desenvolvimento desta metodologia, foi aplicado o princípio das boas práticas de manuseio e produção de alimentos, importantíssimo na prevenção de toxinfecções, garantindo alimentos seguros e inócuos ao mercado consumidor. Também foram utilizados outros materiais específicos, como: álcool 70%, Detergente, Água, Papel toalha, Placas de Petri, Estufa, Autoclave, Contador de Colônias, Marcadores entre outros. Houve 100% de aprendizagem, pois ficou evidente que a higienização das mãos é uma medida individual simples, fácil, menos dispendiosa e rápida para a sua execução. Sendo essencial para a qualidade e saúde dos produtos oferecidos ao consumidor.

Palavras-chave: Higienização das mãos. Alimentos. Aprendizagem.

¹ Trabalho realizado dentro de práticas exitosas no ensino.

² Discente do curso Técnico em Alimentos, josy_capellaro@hotmail.com, Campus Colorado do Oeste.

³ Discente do curso Técnico em Alimentos, donny_alves@hotmail.com, Campus Colorado do Oeste.

⁴ Discente do curso Técnico em Alimentos, jessicavarela@hotmail.com, Campus Colorado do Oeste

⁵ Orientador e professor, nelio.ferreira@ifro.edu.br, Campus Colorado do Oeste.