

## Ferramentas para divulgação de conceitos básicos de segurança alimentar para leigos

Carlos Eduardo Alves Reis<sup>1</sup>, Cristina Simões da Costa<sup>1\*</sup>  
\*Orientador

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -  
*Campus* Porto Alegre. Porto Alegre, RS, Brasil.

A Segurança Alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde. Abrange a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis. Embora a Segurança Alimentar e Nutricional seja objeto de lei desde 2006 (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006) ainda é desconhecida por grande parte da população. Nesse contexto ações que visem a consolidar práticas que estimulem uma alimentação mais saudável e segura à população contribuem para consolidar o acesso a esse direito. Este trabalho visa à divulgação de conceitos básicos de Segurança Alimentar, com foco especial em Segurança de Alimentos, à população em geral, através de duas ferramentas distintas: criação de uma página em rede social sobre Segurança Alimentar e preparo de material para curso de curta duração sobre Boas Práticas Domésticas. A página intitulada “Em pratos limpos – conversando sobre Segurança Alimentar” tem por objetivo divulgar informações à respeito do tema em linguagem acessível, de forma gratuita e de rápido e fácil acesso utilizando a rede social *Facebook*. Alimentada periodicamente com postagens originais, elaboradas a partir de pesquisas em artigos e documentos provenientes de bases científicas e livros da área e através da divulgação de notícias relacionadas ao tema veiculadas em outros meios de comunicação. O Curso de Boas Práticas Domésticas destina-se a disseminar conceitos básicos relacionados à manipulação e preparo seguro dos alimentos nos lares. Abrangendo conceitos básicos relacionados aos agentes contaminantes dos alimentos, são abordados cuidados básicos durante às atividades inerentes à manipulação dos alimentos por meio de material audiovisual atrativo que retrata as condições e situações encontradas no ambiente doméstico. O material consiste de cartilha impressa e apresentação em *Powerpoint*. A página possui atualmente 196 seguidores, sendo o alcance das publicações ampliado, uma vez que os amigos destes seguidores também tem acesso a sua visualização. Algumas postagens já alcançaram mais de mil visualizações. O material para o curso está em fase de conclusão, havendo previsão de oferta do curso à comunidade no mês de outubro. Ambas ferramentas demonstram grande potencial de disseminação de conceitos básicos sobre Segurança Alimentar, contribuindo para que o direito ao acesso a uma alimentação de qualidade seja assegurado a todos. O trabalho foi desenvolvido em conjunto com o Curso Técnico em Panificação do IFRS, onde o bolsista efetua as pesquisas e alimentação de informação nas páginas da *Web*.

**Palavras-chave:** Segurança de Alimentos. Boas Práticas Domésticas. Saúde Pública. Rede Social.

Trabalho executado com recursos do Edital PROEX/IFRS nº 054/2015, da Pró-Reitoria de Extensão.