

## CONCEPÇÕES DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL EM RELAÇÃO À CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS ATRAVÉS DA ÁGUA

SILVA, Camila Pacheco (1); MEDEIROS, Karla Samantha Cavalcanti de (1); QUEIROZ, Larissa Lanay Germano de (2); LIMA, Janailson Araújo de (3)

*Universidade Federal de Campina Grande; email: camilapachco@gmail.com*

### INTRODUÇÃO

A disponibilidade de uma água potável é capaz de suprir as necessidades do homem, sendo sua qualidade uma preocupação mundial. Dessa forma tanto o tratamento quanto o consumo de alimentos preparados com água inadequada, tornam-se um influente meio de transmissão de doenças. Segundo Silva e colaboradores (2009),

Em associação às diversas situações em que o usuário pode estar sujeito à água com qualidade imprópria, como anomalias nas estações de tratamento, contaminação da água tratada em reservatórios e rede de distribuição, ou até catástrofes, há de se ressaltar a cultura de não-confiança da população na água do sistema público, o que tem levado à utilização de filtros domésticos para tratamento da água, fontes alternativas ou consumo de água envasada.

Diante disso, o consumo da preparação de alimentos com água inadequada, torna-se um veículo de enfermidade diarreica e de natureza infecciosa, o que torna essencial a avaliação de sua qualidade microbiológica.

A garantia da qualidade da água para consumo humano no Brasil está estabelecida pela portaria N.518 (BRASIL, 2004). Essa portaria resulta as responsabilidades, por parte de quem produz a água, das autoridades sanitárias, a quem cabe à missão de vigilância da água, como também dos órgãos de controle ambiental, no que se refere ao monitoramento e ao controle das águas destinada ao consumo humano.

A água é um componente essencial da produção das indústrias de alimento, sendo usada na maioria dos processamentos do alimento. A qualidade microbiológica tem o objetivo de fornecer alimentos seguros, do ponto de vista higiênico-sanitário. Esses cuidados permitirão a prevenção de doenças veiculadas por alimentos, sendo algumas delas: cólera, hepatite A, toxoplasmose e febre tifoide. Segundo Sousa (2006) a transmissão dessas doenças pode ocorrer de forma direta através da ingestão da água ou dos alimentos ou indireta, no preparo de alimentos, na higiene pessoal, na agricultura e no lazer.

Portanto, o objetivo desse trabalho é observar a percepção dos alunos e também conscientizá-los sobre a importância da qualidade de água, bem como o seu consumo e manuseio adequado para a ingestão dos alimentos, tendo em vista que existe um risco considerável na ocorrência de enfermidades por parte da disseminação da água.

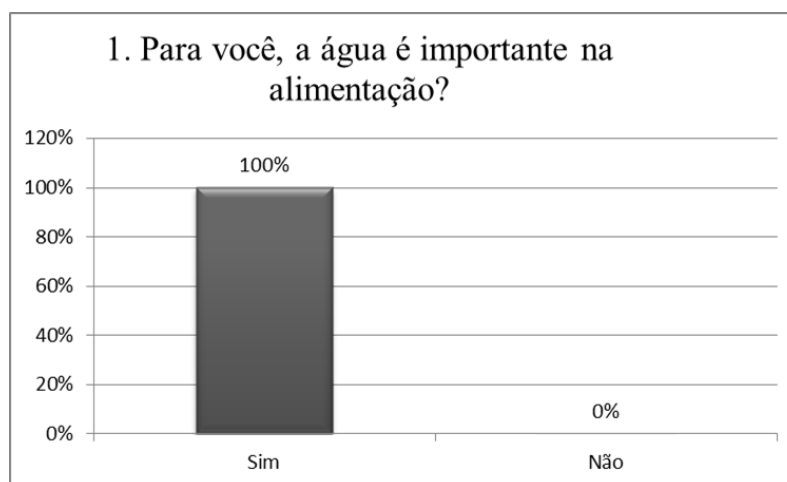
## METODOLOGIA

A referente pesquisa efetuou-se na Escola Estadual de Ensino Fundamental André Vidal de Negreiros, localizada na cidade de Cuité, Curimataú Paraibano. O trabalho foi realizado na turma de 6º ano, do Ensino Fundamental II, totalizando 30 alunos, ocorreu durante as aulas de ciências com o direcionamento do professor da disciplina da escola. Tratou-se de uma pesquisa exploratória e de caráter descritivo (GIL, 2008), através da aplicação de questionário com total de cinco questões (quatro objetivas e uma discursiva).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A primeira questão abordada no questionário aplicado estava voltada à importância da água na alimentação, a resposta, portanto foi unânime à alternativa “sim”, onde todos os alunos confirmaram que a água é um recurso muito relevante na vida dos seres vivos, e principalmente na sua alimentação.

Gráfico 01. Distribuição percentual dos alunos (n=30) do 6º ano da E.E.E.F. André Vidal de Negreiros quanto ao grau de importância da água na alimentação, 2017.

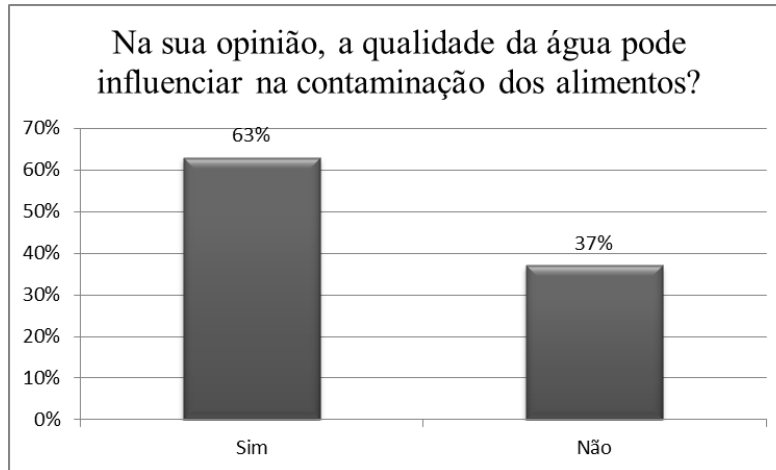


Fonte: dados da pesquisa, 2017

Já na segunda questão, enfatizava a qualidade da água como influência na contaminação dos alimentos. Foram no total de 63% dos alunos que optaram como “sim”. O controle de qualidade da água para consumo humano é realizado através da vigilância sanitária e ambiental que têm como

objetivo avaliar se a água consumida pela população atende aos padrões da legislação vigente e não representa risco para a saúde pública (BRASIL, 2004).

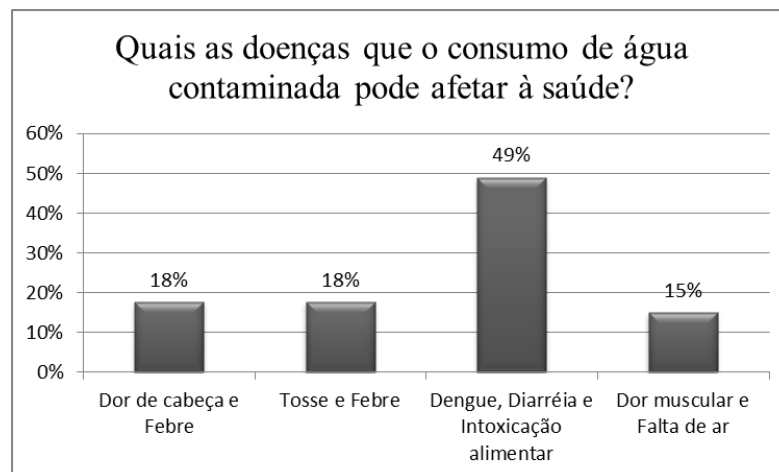
Gráfico 02. Distribuição percentual dos alunos (n=30) do 6º ano da E.E.E.F. André Vidal de Negreiros quanto à qualidade de água na contaminação dos alimentos, 2017.



Fonte: dados da pesquisa, 2017

As doenças que podem afetar a saúde através do consumo da água contaminada foram ressaltadas na terceira questão, onde “Dengue, diarreia e intoxicação alimentar” indicaram-se com 49% como as principais patologias. Uma vez que é fácil a ingestão de patógenos com o alimento ou água, o trato intestinal humano é susceptível às infecções por categorias diarreiogênicas de *Escherichia coli*. (SOUSA, 2003)

Gráfico 03. Distribuição percentual dos alunos (n=30) do 6º ano da E.E.E.F. André Vidal de Negreiros em relação às principais doenças causadas pela água contaminada, 2017.



Fonte: dados da pesquisa, 2017



No quesito quarto, os alunos foram abordados quanto à prevenção do consumo de alimentos contaminados através da água, onde a contaminação de pessoas através de alimentos contaminados é uma preocupação constante em todos os países do mundo. Muitos microrganismos presentes em alguns alimentos provocam o aparecimento de intoxicações alimentares, mas infelizmente esses alimentos não apresentam alterações em seu cheiro, sabor ou aspecto. Os principais agentes biológicos capazes de contaminar a água e os alimentos, além de causarem inúmeras doenças aos homens, são vírus, bactérias, protozoários, vermes (parasitas), fungos e toxinas microbianas (LOUREDO, 2012).

Tabela 01. Distribuição percentual dos alunos (n=30) do 6º ano da E.E.E.F. André Vidal de Negreiros em relação a prevenção do consumo de alimentos contaminados através da água, 2017.

<b>4. Para você, como evitar o consumo de um alimento contaminado através da água?</b>	
Beber água sem ser filtrada; Não lavar frutas e vegetais com água potável.	10%
Lavar as mãos com água e sabão antes da preparação das refeições; Lavar de forma correta os alimentos; Evitar o consumo de água de origem desconhecida.	87%
Consumir frutas e verduras sem antes lavar de forma adequada; Usar água contaminada.	3%

Fonte: dados da pesquisa, 2017

Na quinta e última questão, mas não menos importante, os alunos puderam optar a partir de atividades do seu cotidiano soluções para higienização dos alimentos. Essa alimentação dentro dos padrões higiênicos satisfatórios é uma das condições essenciais para a promoção e manutenção da saúde, sendo que a deficiência nesse controle é um dos fatores responsáveis pela ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (OLIVEIRA, *et al.* 2003)

Tabela 02. Distribuição percentual dos alunos (n=30) do 6º ano da E.E.E.F. André Vidal de Negreiros optando através de soluções para higienização dos alimentos em casa, 2017.

<b>SOLUÇÕES DE COMO HIGIENIZAR OS ALIMENTOS EM CASA.</b>	
Sendo bem lavadas	6
Lavar com água limpa	5
Lavar com água	8
Lavar antes de consumir	5



Lavar com vinagre, sal ou limão	2
Enrolar com papel toalha contra insetos	1
Lavar bem lavados e guardar na geladeira	4
Lavar e ferver	1
Lavar as mãos antes de higienizar	2

Fonte: dados da pesquisa, 2017

## CONCLUSÃO

Diante do que foi observado em todas as questões aplicadas e discutidas, pode-se notar a interação do assunto água com o cotidiano dos alunos, o que foi de grande valor para a resolução do questionário. Em torno da problemática e da sua importância é necessário que essa temática seja abordada em todos os níveis de ensino, pois propiciará a formação de mentes críticas e conscientes dentro de uma sociedade que ainda permanece com o pensamento egocêntrico em relação as situações do nosso planeta.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria n. 518 de 23 de março de 2004**. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativas ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de Março de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 518 de 25 de Março de 2004**. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de Março de 2004a.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª Ed. Atlas, São Paulo, 2008

LOUREDO, P. **Contaminação dos alimentos**. 2012.

OLIVEIRA, A. de M.. et al. **Maniouladores de alimentos: Um fator de risco**. Higiene Alimentar, São Paulo, v.17, n. 114/115, p.12-19, nov./dez. 2003.



SILVA, S. R.; HELLER, L.; VALADARES, J. C.; CAIRNCROSS, S. **O cuidado domiciliar com a água de consumo humano e suas implicações na saúde: percepções de moradores em Vitória (ES)**. Eng. Sanit. Ambient. vol.14 no.4 Rio de Janeiro. Oct./Dec. 2009. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-41522009000400012](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-41522009000400012)>. Acesso em: 24 de agosto de 2017

SOUSA, C. P. **Pathogenicity mechanisms of prokaryotic cells: an evolutionary view**. Brazilian Journal of Infectious Diseases, v.7, p. 23-31, 2003.

SOUSA, C. P. **Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos**. São Paulo. Revista APS, v.9, n.1, p. 83-88, jan./jun. 2006



(83) 3322.3222  
contato@aguanosemiarido.com.br  
[www.aguanosemiarido.com.br](http://www.aguanosemiarido.com.br)