



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PROJETO CIÊNCIA PARA TODOS NO SEMI-ÁRIDO

FORMULÁRIO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO

ESCOLA	ESCOLA MUNICIPAL LIBÂNIA LOPES PESSOA	PROFESSOR	PEDRO VALERO MELO NETO MARIA ROSICLEIDE DA SILVA
ESTUDANTES	Ana Beatryz Cassiano Machado		
	Larissa Cassiano de Paiva		
	Ana alice		
TÍTULO			
RISCOS INVISÍVEIS: CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES SOBRE A CONTAMINAÇÃO BACTERIANA EM SUPERMERCADOS DE ITAJÁ/RN			
SITUAÇÃO PROBLEMA			
Todos os dias, milhares de pessoas circulam pelos supermercados acreditando que os alimentos expostos nas prateleiras estão completamente seguros para o consumo. Entretanto, poucos percebem que frutas, verduras, embalagens, carrinhos de compras, cestos, balanças e outros objetos compartilhados podem se tornar importantes veículos de disseminação de bactérias capazes de causar doenças. A manipulação constante dos alimentos por diferentes consumidores, associada à falta de higienização adequada e ao desconhecimento sobre práticas básicas de segurança alimentar, aumenta o risco de contaminação microbiológica, tornando esse um problema silencioso e muitas vezes invisível aos olhos da população. Em municípios como Itajá/RN, essa realidade torna-se ainda mais preocupante diante da escassez de estudos que avaliem o nível de conhecimento dos consumidores sobre esses riscos e os hábitos adotados durante a compra e a manipulação dos alimentos. Diante desse cenário, torna-se necessário investigar se a população reconhece os principais fatores que favorecem a contaminação bacteriana nos supermercados e se adota medidas preventivas capazes de reduzir a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, contribuindo para a promoção da saúde pública e da segurança alimentar.			
HIPÓTESE			
Os consumidores do município de Itajá/RN possuem conhecimento parcial sobre os riscos de contaminação bacteriana em supermercados, reconhecendo alguns fatores de risco, mas apresentando lacunas em relação às práticas de prevenção e segurança alimentar.			
INTRODUÇÃO/JUSTIFICATIVA			
A segurança alimentar é um dos pilares da promoção da saúde pública, uma vez que alimentos contaminados por bactérias podem provocar doenças que afetam pessoas de todas as idades, gerando impactos na qualidade de vida e sobrecarregando os serviços de saúde. Embora os supermercados sejam ambientes frequentemente associados à higiene e à qualidade dos produtos comercializados, diversos fatores, como a manipulação constante dos alimentos, o contato com superfícies compartilhadas e a adoção de práticas inadequadas de higiene, podem favorecer a contaminação microbiológica dos alimentos. Apesar da relevância desse tema, muitas pessoas desconhecem os riscos presentes durante a compra e a manipulação dos alimentos, acreditando que a aparência de limpeza é suficiente para garantir sua segurança. Esse desconhecimento pode contribuir para comportamentos que aumentam a exposição às doenças transmitidas por alimentos, evidenciando a necessidade de ampliar o acesso da população a informações baseadas em evidências científicas. No município de Itajá/RN, ainda são escassos estudos que investiguem o nível de conhecimento dos consumidores sobre os riscos de contaminação bacteriana em supermercados e seus hábitos relacionados à segurança alimentar. Dessa forma, este projeto justifica-se por possibilitar o diagnóstico das principais dúvidas, percepções e práticas da população, fornecendo informações que poderão subsidiar ações educativas voltadas à prevenção de doenças e à promoção da saúde. Além de contribuir para a conscientização dos consumidores, a pesquisa apresenta caráter educativo ao propor a elaboração de uma cartilha com orientações sobre boas práticas de higiene durante a compra, o transporte, o armazenamento e a manipulação dos alimentos. Espera-se que os resultados obtidos incentivem mudanças de comportamento, fortaleçam a cultura da prevenção e despertem o interesse da comunidade pela ciência, demonstrando como o conhecimento científico pode ser aplicado na resolução de problemas do cotidiano.			



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

PROJETO CIÊNCIA PARA TODOS NO SEMI-ÁRIDO

Por fim, o projeto está alinhado aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, especialmente ao ODS 3 (Saúde e Bem-Estar), por incentivar a prevenção de doenças; ao ODS 6 (Água Potável e Saneamento), ao reforçar a importância da higiene na manipulação dos alimentos; e ao ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis), ao promover práticas de consumo mais seguras e conscientes.

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Avaliar o nível de conhecimento, as percepções e os hábitos dos consumidores do município de Itajá/RN sobre os riscos de contaminação bacteriana em supermercados, visando identificar lacunas de conhecimento e promover ações educativas voltadas à segurança alimentar.

Objetivos Específicos

- Caracterizar o perfil sociodemográfico dos participantes da pesquisa.
- Identificar a frequência com que os participantes realizam compras em supermercados.
- Avaliar o conhecimento dos consumidores sobre os riscos de contaminação bacteriana em alimentos e superfícies presentes nos supermercados.
- Investigar os hábitos dos consumidores relacionados à higienização dos alimentos e das mãos após as compras.
- Verificar o conhecimento dos participantes sobre bactérias associadas à contaminação de alimentos e sobre fatores que favorecem a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.
- Identificar se os consumidores já receberam orientações sobre segurança alimentar e seu interesse em receber informações educativas sobre o tema.
- Levantar a percepção dos participantes sobre as principais medidas que consumidores e supermercados podem adotar para reduzir os riscos de contaminação bacteriana.
- Elaborar e divulgar uma cartilha educativa com orientações sobre boas práticas de higiene, manipulação e conservação de alimentos, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e da saúde pública.

METODOLOGIA (tempo verbal futuro)

Metodologia

Tipo de pesquisa

Esta pesquisa caracteriza-se como um estudo de campo, de natureza aplicada, com abordagem qualitativa e caráter descritivo. A pesquisa busca avaliar o nível de conhecimento, as percepções e os hábitos dos consumidores do município de Itajá/RN sobre os riscos de contaminação bacteriana em supermercados, além de identificar possíveis lacunas de conhecimento relacionadas à segurança alimentar.

Local da pesquisa

O estudo será realizado no município de Itajá, localizado na região do Vale do Açu, Rio Grande do Norte.

Público-alvo

Participarão da pesquisa consumidores residentes no município de Itajá/RN, com idade igual ou superior a 18 anos, que realizam compras em supermercados. A participação será voluntária, anônima e condicionada à concordância com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), quando aplicável.

Instrumento de coleta de dados

Os dados serão coletados por meio de um questionário estruturado, elaborado na plataforma Google Forms, contendo perguntas fechadas e abertas. O instrumento abordará aspectos relacionados ao perfil dos participantes, à frequência de compras em supermercados, ao conhecimento sobre contaminação bacteriana, aos hábitos de higiene, às percepções sobre os riscos de contaminação e às medidas de prevenção adotadas pelos consumidores.

Procedimentos metodológicos

Inicialmente, será realizada uma revisão bibliográfica sobre segurança alimentar, doenças transmitidas por alimentos (DTAs), contaminação bacteriana e boas práticas de manipulação de alimentos. Em seguida, será elaborado e disponibilizado o questionário eletrônico por meio de redes sociais e aplicativos de mensagens, permitindo a participação voluntária dos consumidores.

Após o período de coleta, os dados serão organizados em planilhas eletrônicas e submetidos à análise estatística descritiva, utilizando frequências absolutas, frequências relativas (percentuais), tabelas e gráficos para facilitar a interpretação dos resultados. As respostas das questões abertas serão analisadas por meio da análise de conteúdo, sendo agrupadas em categorias temáticas de acordo com as ideias apresentadas pelos participantes.

Produto educacional



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PROJETO CIÊNCIA PARA TODOS NO SEMI-ÁRIDO

Com base nos resultados obtidos, será desenvolvida uma cartilha educativa contendo informações sobre os principais riscos de contaminação bacteriana em supermercados, formas de prevenção, boas práticas de higiene durante as compras, transporte, armazenamento e manipulação dos alimentos. O material será disponibilizado à comunidade escolar e à população de Itajá/RN, contribuindo para a promoção da educação em saúde e da segurança alimentar.

Análise dos resultados

Os resultados serão apresentados em tabelas e gráficos, sendo discutidos à luz da literatura científica sobre microbiologia de alimentos e segurança alimentar. As informações obtidas permitirão identificar o nível de conhecimento da população, os principais hábitos relacionados à higiene dos alimentos e as necessidades de ações educativas voltadas à prevenção de doenças transmitidas por alimentos.

CRONOGRAMA

Neste item você identifica cada fase do seu projeto e relaciona com o tempo necessário para executá-la.

Atividade	Semana								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Definir o problema a ser pesquisado	X	X							
Reunir a equipe		X	X	X					
Escrever e entregar o projeto na Dired					X	X	X		
Realizar o experimento ou levantamento e coletar os dados			X	X	X	X	X		
Analisar os resultados					X	X	X	X	
Escrever o relatório							X	X	
Preparar a apresentação oral							X	X	X
Apresentar na feira da escola									X

ORÇAMENTO

Item	quantidade	Valor unitário R\$	Total R\$
		Total Final	R\$

REFERÊNCIAS

Resumo

A contaminação bacteriana de alimentos representa um importante desafio para a saúde pública, estando frequentemente associada a práticas inadequadas de higiene durante a compra, o transporte, o armazenamento e a manipulação dos alimentos. Embora os supermercados sejam considerados ambientes seguros pela maioria dos consumidores, superfícies compartilhadas, como carrinhos de compras, cestos, balanças, embalagens e produtos hortifrutigranjeiros, podem atuar como veículos de disseminação de microrganismos patogênicos. Nesse contexto, o presente projeto tem como objetivo avaliar o nível de conhecimento, as percepções e os hábitos dos consumidores do município de Itajá/RN sobre os riscos de contaminação bacteriana em supermercados, identificando possíveis lacunas relacionadas à segurança alimentar. A pesquisa será caracterizada como um estudo de campo, de natureza aplicada, com abordagem qualitativa e caráter descritivo. Os dados serão coletados por meio de um questionário



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PROJETO CIÊNCIA PARA TODOS NO SEMI-ÁRIDO

estruturado, elaborado na plataforma Google Forms, contendo perguntas fechadas e abertas sobre perfil dos participantes, frequência de compras, hábitos de higiene, conhecimento sobre contaminação bacteriana e medidas preventivas adotadas. As informações obtidas serão organizadas em planilhas eletrônicas e analisadas por meio de estatística descritiva e análise de conteúdo, sendo apresentadas em tabelas e gráficos. Com base nos resultados, será elaborada uma cartilha educativa com orientações sobre boas práticas de higiene durante a compra, o transporte, o armazenamento e a manipulação dos alimentos, visando promover a prevenção de doenças transmitidas por alimentos e fortalecer a educação em saúde. Espera-se que o projeto contribua para ampliar o conhecimento da população sobre segurança alimentar, estimular hábitos preventivos e incentivar práticas mais conscientes, alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável relacionados à saúde, ao saneamento e ao consumo responsável.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Contaminação bacteriana; Consumidores.