**ATIVIDADE EDUCATIVA SOBRE A CORRETA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS EM UMA COZINHA COMUNITÁRIA NO CEARÁ**

Antônio Anderson Martins de Sousa

Discente. Faculdade UNINTA - Itapipoca – Ceará.

Patrick Costa Sampaio

Discente. Faculdade UNINTA - Itapipoca – Ceará.

Beatriz Siebra

Preceptora. Faculdade UNINTA – Itapipoca - Ceará

Marília de Sousa Gonçalves

Docente. Faculdade UNINTA – Itapipoca- Ceará

**Introdução:** As cozinhas comunitárias são um dos programas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e compõem as ações da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), ainda em construção, mas cujo instrumento legal mais recente é a Lei Orgânica de Segurança Alimentar (LOSAN), a qual norteia ações e define os conceitos envolvidos no tema, beneficiando pessoas em vulnerabilidade social. A higienização das mãos vem sendo considerada uma medida básica para o cuidado de evitar a transmissão de doenças por ser esta a principal via de transmissão de micro-organismos em locais com diversas pessoas. Além de proteger o indivíduo, os processos de higienização das mãos representam uma importante barreira de biossegurança, pois evitam também a disseminação de muitas doenças. As mãos estão em constante contato com o ambiente externo e com o rosto principalmente na hora das refeições são responsáveis por transmitir uma grande quantidade micro-organismos que causam doenças infecciosas. **Objetivo:** Relatar a experiência de atividade educativa sobre a higienização correta das mãos para prevenção de doenças infecciosas. **Metodologia:** Relato de experiência de atividade educativa realizada em abril de 2022 durante a realização do Estágio de Gestão em Serviços de Alimentação I na Cozinha Comunitária de Amontada, Ceará. **Resultado:** Inicialmente foram convidados de forma aleatória os beneficiários da cozinha comunitária para participação de uma ação educativa sobre a higienização correta das mãos. Aceitaram participar 11 indivíduos, com predominância do sexo feminino. Dois acadêmicos do Curso de Nutrição foram os facilitadores da atividade educativa. Os participantes foram reunidos em círculo no refeitório da UAN e ouviram a explanação sobre as etapas corretas de higienização das mãos de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A duração da atividade foi de 20 minutos. Ao final, os facilitadores solucionaram as dúvidas que os beneficiários obtiveram sobre o tema. **Conclusão:** Foi possível transmitir informações para a conscientização da prevenção de doenças infecciosas relativa à higienização das mãos à população visando à promoção de saúde.

**Palavras chaves: Promoção da saúde; Saúde Coletiva; Desinfecção das mãos**

**REFERÊNCIAS:**

AFONSO, GARAJAU. **Articulação intersetorial como estratégia de gestão na Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: análise do Programa Cozinha Comunitária.** Segur. Aliment. e Nutr., Campinas, v.23, n.esp., p.1065-1079, dez. 2016.

Burity V, Franceschini T, Valente F, Recine E, Leão M, Carvalho MF. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional.** Brasília (DF): ABRANDH; 2010.

Organização das Nações Unidas – ONU. **Declaração Universal dos Direitos Humanos** (1948) [internet]. 2009 [acesso em 10 abril 2022]. Disponível em <http://www.dudh.org.br>.