

# REVISTA TÓPICOS

---

## INTOXICAÇÃO POR STAPHYLOCOCCUS AUREUS

DOI: 10.5281/zenodo.15073052

Anderson Silvério Bueno

### RESUMO

O estudo aborda a relevância do autocuidado no ambiente escolar como medida preventiva contra intoxicações alimentares, com foco na influência do *Staphylococcus aureus*. Destacamos a importância da promoção de práticas saudáveis desde a infância e a necessidade de integrar temas de segurança alimentar no currículo escolar. Argumenta-se que a intoxicação alimentar não apenas afeta a saúde dos estudantes, mas também compromete seu desempenho acadêmico. A pesquisa propõe uma análise aprofundada das práticas de autocuidado existentes, visando identificar lacunas e desafios específicos nas escolas. O objetivo geral é desenvolver estratégias eficazes para prevenir a intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus*, contribuindo para a formação de hábitos saudáveis e conscientes. A relação entre *Staphylococcus aureus* e intoxicação alimentar é delineada, destacando os mecanismos de produção de enterotoxinas e os sintomas associados. A presença do *Staphylococcus aureus* em alimentos é discutida, enfocando suas fontes e alimentos mais suscetíveis à contaminação. A segunda parte do resumo explora estratégias educativas, incluindo a inclusão de temas de segurança alimentar no

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

currículo, conscientização para estudantes, professores e funcionários, além de diretrizes práticas para manipulação segura de alimentos. Como os resultados esperados, visa-se a implementação de programas educativos, melhorias nas práticas de manipulação de alimentos e a criação de uma cultura escolar focada no bem-estar dos estudantes. O projeto não apenas visa aprimorar as práticas de segurança alimentar, mas também contribuir para a formação de estudantes conscientes e responsáveis em relação à sua saúde e bem-estar.

Palavras-chave: Cuidado. Prevenção. Intoxicação. Staphylococcus Aureus. Segurança Alimentar.

## ABSTRACT

The study addresses the relevance of self-care in the school environment as a preventive measure against food poisoning, focusing on the influence of Staphylococcus aureus. We highlight the importance of promoting healthy practices from childhood and the need to integrate food safety topics into the school curriculum. It is argued that food poisoning not only affects students' health but also compromises their academic performance. The research proposes an in-depth analysis of existing self-care practices, aiming to identify gaps and specific challenges in schools. The overall objective is to develop effective strategies to prevent food poisoning by Staphylococcus aureus, contributing to the formation of healthy and conscious habits. The relationship between Staphylococcus aureus and food poisoning is outlined, highlighting the mechanisms of enterotoxin production and associated symptoms. The presence of Staphylococcus aureus in food is discussed, focusing on its sources and foods most

# REVISTA TÓPICOS

---

susceptible to contamination. The second part of the brief explores educational strategies, including the inclusion of food safety topics in the curriculum, awareness raising among students, teachers and staff, and practical guidelines for safe food handling. The expected outcomes include the implementation of educational programs, improvements in food handling practices and the creation of a school culture focused on student well-being. The project not only aims to improve food safety practices, but also contribute to the formation of students who are aware and responsible regarding their health and well-being.

Keywords: Care. Prevention. Poisoning. Staphylococcus Aureus. Food Safety.

## 1. INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é mais do que um espaço dedicado ao aprendizado acadêmico; é onde se desenvolvem relações sociais, hábitos e valores que moldam a formação integral dos estudantes. Nesse contexto, a promoção do autocuidado emerge como uma temática de extrema relevância, especialmente quando associada à prevenção de intoxicações alimentares, uma preocupação que afeta diretamente a saúde e o bem-estar da comunidade escolar.

No Brasil, a realidade das instituições de ensino abrange uma diversidade de cenários, desde escolas públicas em áreas urbanas até unidades rurais e instituições privadas. Independentemente do contexto, a segurança alimentar torna-se uma questão crítica, demandando estratégias eficazes para prevenir episódios de intoxicação que possam comprometer não

# REVISTA TÓPICOS

---

apenas a saúde dos estudantes, mas também o ambiente educacional como um todo.

A microbiologia é, um ramo da biologia dedicado ao estudo dos seres microscópicos. A etimologia da palavra, vem da combinação dos termos gregos mikrós-, que significa pequeno, e -biologia, do grego bíos = vida + logos = estudo. (Lourenço, 2010).

Essa área do conhecimento abrange uma ampla diversidade de organismos, incluindo bactérias, fungos, algas unicelulares e protozoários, além de estruturas peculiares que não são compostas por células, como vírus, viróides e príons (Lourenço, 2010; Madigan et al., 2010; Tortora et al., 2005; Trabulsi e Alterthum, 2005).

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são ocasionadas pelo consumo de alimentos ou água contaminados por microrganismos patogênicos, como por exemplo: Fungos, bactérias, protozoários ou vírus. Alguns sintomas mais comuns são: Distúrbios gastrointestinais, como diarreia e dores abdominais, podendo evoluir para vômitos, febre, septicemia e até mesmo ao óbito. Os alimentos fornecidos em escolas podem apresentar um risco significativo à saúde pública, se não houver uma orientação e inspeção de órgãos competentes o que destaca a necessidade de garantir informações adequadas sobre a qualidade dos alimentos oferecidos nesses locais.

A literatura acadêmica e científica destaca que a escola desempenha um papel central na formação de hábitos saudáveis entre os estudantes. Dos

# REVISTA TÓPICOS

---

Santos, Melquide e Orssatto (2022) ressaltam que a educação para o autocuidado, incluindo práticas de higiene pessoal e segurança alimentar, é essencial para proporcionar um ambiente escolar seguro e propício ao aprendizado. Nesse sentido, a prevenção de intoxicações alimentares, especialmente aquelas causadas por *Staphylococcus aureus*, assume um papel de destaque nas agendas de saúde e educação. Bernardes et al. (2018) destacam que a intoxicação alimentar não é apenas uma questão de desconforto temporário, mas pode ter impactos significativos na vida escolar dos estudantes. A ocorrência de surtos de intoxicação pode levar a ausências prolongadas, afetando a frequência escolar e, conseqüentemente, o desempenho acadêmico. Portanto, compreender a gravidade desses incidentes e desenvolver estratégias de prevenção no âmbito escolar torna-se uma prioridade imperativa.

Farias et al. (2023) ampliam a discussão ao ressaltar a importância de abordar a segurança alimentar de maneira holística, considerando não apenas os aspectos técnicos, mas também a conscientização dos estudantes sobre práticas alimentares seguras. A educação alimentar no ambiente escolar, segundo os autores, desempenha um papel crucial na formação de cidadãos conscientes e responsáveis, capazes de fazer escolhas informadas em relação à sua saúde e nutrição.

Nesse contexto, a presente pesquisa propõe uma análise aprofundada das práticas de autocuidado no ambiente escolar e sua relação com a prevenção da intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus*. Considerando os desafios específicos enfrentados pelas escolas, a investigação visa fornecer

# REVISTA TÓPICOS

---

insights valiosos para gestores educacionais, profissionais de saúde e demais envolvidos na promoção da segurança alimentar e no bem-estar dos estudantes.

O tema da pesquisa não apenas se insere em uma lacuna existente na literatura sobre saúde escolar, mas também responde a uma demanda urgente por estratégias eficazes de prevenção de intoxicações alimentares em ambientes educacionais. A saúde dos estudantes é uma prioridade inegociável, e a promoção do autocuidado torna-se uma ferramenta crucial para capacitar os alunos a adotarem práticas seguras no que diz respeito à alimentação.

Além disso, a pesquisa aborda diretamente as preocupações dos pais e responsáveis, que confiam na escola como um ambiente seguro para seus filhos. A confiança na instituição de ensino não se restringe apenas ao âmbito acadêmico, mas estende-se à garantia de que as condições de saúde e segurança são cuidadosamente consideradas.

Diante do cenário educacional, onde a saúde dos estudantes é uma prioridade inquestionável, emerge a necessidade de explorar estratégias eficazes que promovam o autocuidado e, por conseguinte, previnam a intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus* no ambiente escolar. Com isso em mente, a pergunta que norteia este estudo é: De que forma as práticas de autocuidado no ambiente escolar podem ser aprimoradas para prevenir a intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus* entre os estudantes, levando em consideração os desafios 8 específicos enfrentados pelas escolas? Este questionamento fundamenta-se na compreensão de que

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

a segurança alimentar nas escolas não é apenas uma questão técnica, mas uma área complexa que demanda a análise aprofundada das práticas de autocuidado adotadas e de como estas podem ser otimizadas.

## 2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

O *Staphylococcus aureus*, uma bactéria gram-positiva, atrai considerável atenção devido à sua capacidade de causar intoxicação alimentar. Presente na microbiota humana, essa bactéria revela-se versátil e resistente em diversos ambientes. Santos (2007) destaca que, embora seja parte da microbiota normal da pele, nariz e garganta de seres humanos e animais, cepas de *Staphylococcus aureus* podem tornar-se patogênicas, causando uma variedade de infecções.

A relação entre *Staphylococcus aureus* e intoxicação alimentar é complexa, envolvendo mecanismos específicos que resultam em sintomas gastrointestinais agudos. A intoxicação alimentar por essa bactéria ocorre devido à produção de toxinas durante seu crescimento nos alimentos. Entender os mecanismos pelos quais essas toxinas afetam o organismo humano é crucial para implementar estratégias eficazes de prevenção.

Santos (2007) destaca que a intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus* está intrinsecamente ligada à produção de enterotoxinas, proteínas termoestáveis que resistem às condições adversas do trato gastrointestinal. As enterotoxinas, A, B, C, D e E, são as mais frequentemente associadas aos casos de intoxicação alimentar. A produção dessas toxinas ocorre em

# REVISTA TÓPICOS

---

alimentos que oferecem um ambiente propício para a multiplicação bacteriana, como carnes, ovos e laticínios.

Costa et al. (2022) observam que a intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus* é desencadeada pela ingestão de alimentos contaminados com essas enterotoxinas. A rápida manifestação dos sintomas, que incluem náuseas, vômitos, cólicas abdominais e diarreia, ocorre algumas horas após a ingestão do alimento contaminado. As enterotoxinas têm afinidade por receptores específicos no intestino delgado, desencadeando a liberação de neurotransmissores que ativam reflexos emético e diarreico.

Freitas et al. (2022) destacam que o início rápido dos sintomas torna desafiador o diagnóstico e tratamento eficazes. A natureza autolimitada dos sintomas contribui para a subnotificação de casos e a subestimação da verdadeira extensão da intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus*. O controle rigoroso da higiene e a conscientização sobre práticas seguras de manipulação de alimentos são fundamentais para mitigar os riscos associados a essa bactéria na cadeia alimentar. A relação entre *Staphylococcus aureus* e intoxicação alimentar destaca a importância crítica das práticas adequadas de manipulação e preparo de alimentos. A presença do *Staphylococcus aureus* em alimentos é uma preocupação significativa devido à sua capacidade de causar intoxicação alimentar. Freitas et al. (2022) destacam que o *Staphylococcus aureus* pode ser encontrado em diversas fontes ao longo da cadeia alimentar. A contaminação pode ocorrer durante a produção primária, como na pecuária,

# REVISTA TÓPICOS

---

onde animais podem ser portadores assintomáticos da bactéria. Além disso, a manipulação inadequada durante o processamento e preparo dos alimentos pode introduzir *Staphylococcus aureus*, agravando o risco de intoxicação alimentar.

Silva, Feitosa e Rodrigues (2017) corroboram esses achados, acrescentando que as mãos humanas, utensílios e equipamentos utilizados durante a produção e preparo de alimentos são fontes potenciais de contaminação por *Staphylococcus aureus*. A falta de higiene adequada nessas etapas críticas da cadeia alimentar pode facilitar a proliferação da bactéria.

Alimentos específicos são mais suscetíveis a abrigar *Staphylococcus aureus*, de acordo com as características de sua composição e do ambiente em que são manipulados. Freitas et al. (2022) destacam que alimentos ricos em proteínas, como carne, aves, ovos e produtos lácteos, são particularmente propensos a serem contaminados. A presença de nutrientes nessas categorias de alimentos oferece um ambiente propício para o crescimento bacteriano.

Silva, Feitosa e Rodrigues (2017) expandem essa ideia, enfatizando que alimentos que passam por processos que não envolvem cozimento ou aquecimento após a contaminação são especialmente vulneráveis. Isso inclui alimentos prontos para consumo, como saladas, sanduíches e sobremesas que contenham produtos lácteos.

A presença do *Staphylococcus aureus* em alimentos é multifacetada, envolvendo diversas etapas da cadeia alimentar. A manipulação inadequada

# REVISTA TÓPICOS

---

durante a produção e preparo, aliada à falta de higiene, são fatores críticos na contaminação dos alimentos. A escolha de alimentos ricos em proteínas e processados que não passam por etapas de cozimento contribui para a susceptibilidade à presença dessa bactéria. Portanto, medidas rigorosas de higiene e práticas seguras de manipulação de alimentos são fundamentais para mitigar o risco de contaminação por *Staphylococcus aureus* na cadeia alimentar. As contribuições de Freitas et al. (2022) e Silva, Feitosa e Rodrigues (2017) proporcionam insights essenciais para compreender e abordar esses desafios relacionados à segurança alimentar.

A promoção de práticas de autocuidado e a prevenção de riscos à saúde no ambiente escolar representam um desafio significativo, mas crucial, na formação integral dos estudantes. Este contexto exige uma abordagem multifacetada, incorporando a inclusão de temas de segurança alimentar no currículo escolar, estratégias de conscientização para estudantes, professores e funcionários, além de diretrizes práticas para a manipulação segura de alimentos e a promoção de hábitos higiênicos entre os estudantes.

A educação para o autocuidado inicia-se com a inclusão de temas de segurança alimentar no currículo escolar. A abordagem preventiva deve começar desde os primeiros anos de formação acadêmica. Lang et al. (2023) defendem que a inclusão de tópicos relacionados à segurança alimentar não apenas aumenta a conscientização dos estudantes, mas também estabelece bases sólidas para a formação de hábitos saudáveis ao longo da vida.

# REVISTA TÓPICOS

---

Integrar esses temas no currículo não apenas fornece conhecimentos teóricos sobre a importância da segurança alimentar, mas também ensina habilidades práticas. Discutir a origem e os riscos associados ao *Staphylococcus aureus*, por exemplo, pode ser fundamental, como propõe Maldonado (2022). Compreender a microbiologia dos alimentos e as condições ideais para o crescimento bacteriano é essencial para os estudantes aplicarem práticas seguras em sua vida cotidiana. Essa inclusão no currículo também pode ser vinculada a disciplinas interdisciplinares, como ciências, biologia e até mesmo educação física, onde a conexão entre atividade física e hábitos alimentares saudáveis pode ser explorada. A abordagem holística da segurança alimentar, integrada às disciplinas escolares, proporciona aos estudantes uma compreensão mais profunda e prática dos conceitos, preparando-os para tomar decisões informadas sobre sua alimentação.

A conscientização é uma peça-chave na promoção do autocuidado no ambiente escolar. Estratégias de conscientização devem atingir não apenas os estudantes, mas também professores e funcionários, criando uma cultura de segurança alimentar que permeia toda a instituição. Lang et al. (2023) sugerem que campanhas educativas, workshops e palestras podem ser meios eficazes para disseminar informações sobre segurança alimentar.

O envolvimento ativo dos professores é crucial para garantir o sucesso dessas estratégias. Formações específicas para educadores, abordando não apenas os aspectos teóricos, mas também métodos práticos de integração desses temas nas aulas, são fundamentais. Além disso, incentivar a

# REVISTA TÓPICOS

---

participação dos professores em eventos de conscientização e treinamentos contínuos é uma estratégia eficaz para manter um ambiente educacional seguro.

Os funcionários da escola, incluindo aqueles envolvidos na preparação e distribuição de alimentos, desempenham um papel fundamental na implementação de práticas de segurança alimentar. Maldonado (2022) destaca que treinamentos regulares, enfocando boas práticas de manipulação de alimentos, são essenciais. Além disso, criar uma cultura de comunicação aberta, onde os funcionários se sintam à vontade para relatar preocupações e sugerir melhorias, contribui para a construção de um ambiente mais seguro.

Estimular a participação dos estudantes nesses processos de conscientização também é vital. A criação de clubes ou grupos focados em segurança alimentar pode envolver os estudantes de maneira ativa, tornando-os agentes de mudança dentro da comunidade escolar. Essas estratégias não apenas educam, mas também criam um senso de responsabilidade compartilhada pela segurança alimentar.

Além da conscientização, é imperativo fornecer orientações práticas para a manipulação segura de alimentos e promover hábitos higiênicos entre os estudantes. As boas práticas de autocuidado no ambiente escolar devem ser incorporadas às rotinas diárias, garantindo a consistência e a eficácia das medidas preventivas.

# REVISTA TÓPICOS

---

Lang et al. (2023) sugerem que a criação de manuais ou guias de boas práticas de segurança alimentar específicos para a escola pode ser uma ferramenta valiosa. Esses documentos podem abordar desde o recebimento dos alimentos até o descarte de resíduos, fornecendo orientações claras e passo a passo para evitar a contaminação.

A promoção de hábitos higiênicos entre os estudantes é uma parte integral desse processo. Maldonado (2022) enfatiza a importância de programas educativos que incentivem a lavagem regular das mãos, uso adequado de utensílios e práticas de higiene pessoal. Integrar esses programas à rotina escolar, por meio de atividades práticas e lúdicas, pode tornar a aprendizagem mais envolvente e eficaz.

A criação de espaços adequados para a manipulação de alimentos, como cozinhas bem equipadas e áreas de refeição limpas, é uma consideração prática essencial. Garantir que as instalações estejam em conformidade com os padrões de segurança alimentar é crucial para evitar riscos à saúde.

### 3. METODOLOGIA

A metodologia adotada para esta pesquisa é a revisão bibliográfica, um método amplamente reconhecido para a coleta e análise de informações existentes na literatura sobre um determinado tema (Marconi & Lakatos, 2004). Esta abordagem permite a síntese e a interpretação crítica de conhecimentos consolidados, contribuindo para uma compreensão mais aprofundada do contexto da pesquisa.

# REVISTA TÓPICOS

---

A revisão bibliográfica é especialmente adequada para este estudo, que visa explorar e analisar as práticas de educação para o autocuidado e prevenção no ambiente escolar. Em relação a natureza interdisciplinar do tema, a revisão bibliográfica permite uma abordagem ampla, integrando insights de diversas áreas, como educação, saúde pública e segurança alimentar.

No início do processo, realizou-se uma definição clara do escopo da pesquisa, delimitando os temas específicos relacionados à educação que teve como base o projeto de extensão realizado no semestre anterior da escola E.ME.F Ivone Aparecida Gomes Palumbo que fica localizada na rua Cordeirópolis número 211, no bairro Jardim Paulista na cidade de Santa Gertrudes no estado de São Paulo; voltado para o autocuidado, prevenção de riscos à saúde no ambiente escolar e práticas de segurança alimentar.

A busca por fontes relevantes foi conduzida em bases de dados acadêmicos, sites confiáveis como Scielo, bibliotecas virtuais e repositórios de pesquisa. A seleção criteriosa das fontes baseou-se na sua pertinência ao tema, relevância para os objetivos da pesquisa e qualidade metodológica. Foram utilizadas palavras-chave específicas, como “educação para a saúde na escola”, “prevenção no ambiente escolar” e “segurança alimentar em escolas”, “Staphylococcus aureus”.

Cada fonte selecionada foi submetida a uma leitura crítica, avaliando a metodologia empregada, os resultados apresentados e as conclusões obtidas. Essa análise permitiu a identificação de padrões, lacunas no conhecimento e divergências entre os estudos. A comparação entre as

# REVISTA TÓPICOS

---

diferentes perspectivas encontradas na literatura enriqueceu a compreensão do tema.

Os dados extraídos dos estudos foram organizados de acordo com temas específicos, facilitando a análise comparativa. A síntese das informações permitiu a construção de um quadro conceitual abrangente sobre as práticas de educação para o autocuidado e prevenção no ambiente escolar. Essa fase foi importante para a identificação de tendências, desafios e oportunidades relacionados ao tema.

A redação da revisão bibliográfica seguiu de uma estrutura pesquisada, por meios de leituras em sites, livros, biblioteca virtual e vídeo aula, começando com uma introdução que contextualizou o tema e justificou a escolha da revisão bibliográfica como método. Em seguida, foram abordados os principais conceitos relacionados à educação para o autocuidado, prevenção no ambiente escolar e segurança alimentar. A discussão foi construída de forma a destacar convergências e divergências entre os estudos revisados.

A escolha da revisão bibliográfica como metodologia proporcionou uma abordagem abrangente para o entendimento das práticas de educação para o autocuidado e prevenção no ambiente escolar. Este método permitiu explorar diversas perspectivas e consolidar conhecimentos de diferentes disciplinas, contribuindo para a construção de um conhecimento sólido sobre o tema em questão.

# REVISTA TÓPICOS

---

Em suma, a revisão bibliográfica, conforme orientada por Marconi e Lakatos (2004), proporcionou uma base sólida para a compreensão das práticas de educação para o autocuidado e prevenção no ambiente escolar. Essa abordagem metodológica permitiu integrar conhecimentos de diferentes disciplinas, fornecendo insights valiosos para a construção do conhecimento nessa área específica de pesquisa.

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A educação é um pilar essencial para o desenvolvimento integral dos indivíduos, transcendendo a mera transmissão de conhecimentos acadêmicos para abraçar a formação de cidadãos conscientes e saudáveis. Dentro desse contexto, a relevância do tema proposto, que aborda as práticas de autocuidado no ambiente escolar visando a prevenção da intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus*, se destaca como uma questão de extrema importância para o cenário educacional contemporâneo. Essa justificativa busca apresentar argumentos que identifiquem a importância do tema proposto, defendendo a pertinência da pesquisa e delineando a finalidade deste estudo.

Guimarães (2020) enfatiza que as instituições de ensino têm uma responsabilidade única na construção de uma base sólida para o desenvolvimento dos estudantes, não apenas no aspecto acadêmico, mas também no que diz respeito à promoção de hábitos saudáveis. A escola, portanto, não é apenas um local de aprendizado formal, mas um espaço privilegiado para a construção de conhecimentos e práticas que irão moldar o comportamento dos estudantes ao longo de suas vidas.

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

A abordagem da pesquisa ganha relevância diante dos desafios específicos enfrentados pelas escolas em relação à segurança alimentar. As intoxicações alimentares, em particular aquelas causadas por *Staphylococcus aureus*, não são apenas eventos isolados de desconforto; elas representam ameaças sérias à saúde dos estudantes. Celestino Júnior et al. (2017) alertam para os impactos negativos desses episódios na frequência escolar, no desempenho acadêmico e, mais amplamente, na qualidade de vida dos envolvidos. Assim, a prevenção desses incidentes emerge como uma estratégia imperativa para garantir o bem-estar dos estudantes e, conseqüentemente, o ambiente propício ao aprendizado.

A pesquisa proposta se justifica ao considerar que, muitas vezes, as abordagens tradicionais de segurança alimentar nas escolas podem não ser suficientemente abrangentes. É fundamental ir além das práticas convencionais, incorporando a conscientização sobre o autocuidado de maneira mais efetiva nas rotinas escolares. Ao fazer isso, a pesquisa almeja preencher lacunas existentes e propor medidas específicas que considerem não apenas as recomendações teóricas, mas também as particularidades de cada instituição de ensino. Este enfoque personalizado é essencial para adequar as estratégias de prevenção às condições específicas enfrentadas por cada escola.

A finalidade deste estudo vai além da mera identificação de práticas falhas; visa propor e fundamentar medidas específicas que possam ser implementadas de maneira prática e efetiva. Ao integrar a conscientização sobre autocuidado nas rotinas escolares, pretende-se não apenas prevenir

# REVISTA TÓPICOS

---

episódios de intoxicação alimentar, mas também promover a formação de hábitos saudáveis que permeiem a vida dos estudantes, tornando-se parte integrante de seu repertório comportamental. Ao defender a prevenção de intoxicações alimentares nas escolas, esta pesquisa assume uma postura proativa, considerando que investir na saúde dos estudantes é investir no futuro. A saúde é um fator intrinsecamente ligado ao desempenho acadêmico e ao bem-estar geral dos alunos. Ao abordar o tema proposto, a pesquisa busca, assim, contribuir para a construção de um ambiente escolar mais seguro e promover práticas de autocuidado que transcendam o contexto imediato, impactando positivamente a saúde e o desenvolvimento dos estudantes a longo prazo.

A justificativa desta pesquisa está alicerçada na compreensão da escola como um espaço não apenas de aprendizado acadêmico, mas também como um agente crucial na promoção da saúde e formação de hábitos saudáveis. A prevenção da intoxicação alimentar por *Staphylococcus aureus* surge como um desafio premente, demandando uma abordagem abrangente e personalizada. A pesquisa, ao fundamentar sua relevância nas obras de Guimarães (2020) e Celestino Júnior et al. (2017), busca contribuir para o avanço do conhecimento e, mais importante ainda, para a implementação prática de estratégias que fortaleçam a segurança alimentar nas escolas, assegurando um ambiente propício ao desenvolvimento integral dos estudantes.

## 5. CONCLUSÃO

# REVISTA TÓPICOS

---

Ao concluir a execução deste projeto de pesquisa, antecipa-se a obtenção de resultados que promoverão avanços significativos no entendimento da educação para o autocuidado e na prevenção de riscos à saúde no ambiente escolar. Esses resultados abrangem uma variedade de áreas, desde a implementação de programas educativos até a construção de uma cultura escolar centrada no bem-estar dos estudantes.

A primeira expectativa é o desenvolvimento e a implementação de programas educativos destinados a promover o autocuidado e prevenir riscos à saúde. Esses programas serão concebidos com base nas melhores práticas identificadas durante a revisão bibliográfica, visando impactar positivamente estudantes, professores e funcionários. A introdução de módulos específicos sobre segurança alimentar no currículo escolar será uma medida concreta para construir conhecimentos práticos desde os primeiros anos de formação.

Além disso, espera-se observar melhorias nas práticas de manipulação de alimentos no ambiente escolar. Por meio de conscientização e treinamentos, almeja-se que os funcionários responsáveis pela preparação e distribuição de alimentos adotem boas práticas de segurança alimentar, desde o recebimento adequado dos alimentos até a manipulação, armazenamento e descarte, contribuindo para a redução do risco de contaminação por patógenos como o *Staphylococcus aureus*.

Um dos resultados mais relevantes será a observação de uma mudança positiva no comportamento dos estudantes em relação ao autocuidado e hábitos alimentares. A implementação de estratégias de conscientização,

# REVISTA TÓPICOS

---

especialmente aquelas focadas em práticas de higiene pessoal e manipulação segura de alimentos, busca criar uma consciência duradoura nos estudantes. A formação de hábitos mais saudáveis desde a infância pode ter impactos a longo prazo na saúde e no bem-estar.

Espera-se, também, o fortalecimento de uma cultura de segurança alimentar dentro da instituição escolar. Isso implica na criação de uma mentalidade proativa em relação à prevenção de riscos à saúde, onde a comunidade escolar perceba a segurança alimentar como uma responsabilidade compartilhada. O estabelecimento de práticas rotineiras de verificação, controle de qualidade e comunicação aberta sobre questões relacionadas à segurança alimentar fortalecerá essa cultura.

Além dos impactos práticos, os resultados esperados incluem contribuições significativas para a literatura acadêmica na área de educação para o autocuidado. A síntese crítica dos conhecimentos existentes e a aplicação prática desses conceitos em um ambiente escolar oferecerão insights valiosos para pesquisadores, educadores e profissionais da saúde, preenchendo lacunas no conhecimento atual e inspirando investigações futuras.

Por fim, ao final do projeto, antecipa-se que os resultados sirvam como base para recomendações voltadas para políticas educacionais. Isso pode incluir sugestões para a inclusão de temas específicos no currículo nacional, diretrizes para a formação de professores em práticas de segurança alimentar e estratégias de implementação mais ampla em diferentes contextos escolares. Ao reunir esses resultados, o projeto de

**REVISTA TÓPICOS - ISSN: 2965-6672**

# REVISTA TÓPICOS

---

pesquisa aspira não apenas aprimorar as práticas de segurança alimentar em ambientes escolares, mas também a influenciar positivamente a educação para o autocuidado, contribuindo para a formação de estudantes conscientes e responsáveis em relação à sua saúde e bem-estar.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERNARDES, Nicole Blanco et al. Intoxicação alimentar: Um problema de Saúde Pública. ID on line. Revista de psicologia, v. 12, n. 42, p. 894-906, 2018.

COSTA, Ana Beatriz Oliveira et al. Principais causas de intoxicação em crianças: uma revisão integrativa. E-Acadêmica, v. 3, n. 1, p. e1631109-e1631109, 2022.

DOS SANTOS, NATANY; MELQUIDE, Jhenyffer Eler; ORSSATTO, Cleidiane dos SANTOS. Intoxicação alimentar por Staphylococcus aureus. In: Forum Rondoniense de Pesquisa. 2022.

FARIAS, Marcelo Alves et al. A educação em saúde como ferramenta na prevenção de doenças transmissíveis no ambiente escolar. Brazilian Journal of Health Review, v. 6, n. 3, p. 11580-11590, 2023.

FREITAS, Juliana Karla Garcia Ribeiro et al. Prevalência de toxina estafilocócica em alimentos contaminados por Staphylococcus spp.: uma revisão sistemática e meta-análise. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2022.

# REVISTA TÓPICOS

---

GUIMARÃES, Isabel Beatriz Naves. Hábitos e saberes acerca da higienização das mãos no âmbito escolar. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Enfermagem) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2020.

CELESTINO JÚNIOR, Alúcio Ferreira et al. Riscos infecciosos no ambiente escolar: relato de experiência com escolares através de metodologia ativa.