

Objetivos:

- Executar a lavagem das mãos de forma correta;
- Realizar a higiene e armazenamento dos alimentos da maneira certa;

Conteúdos:

- Lavagem das mãos passo a passo!
- Como cuidar dos alimentos: higiene e armazenamento.

Metodologia:

1. Contextualizar: Breve conversa a respeito dos temas abordados, a fim de explicar a importância da dinâmica e situá-los.
2. Demonstração: O profissional irá ensinar às crianças as etapas da higienização das mãos com auxílio de figuras e música, bem como, a maneira correta de lavar os alimentos e armazená-los.
3. Dinâmica - lavagem das mãos: O profissional sujará a mão de cada criança com tinta guache de cor escura, após isso todos serão levados para um local onde tenha pias onde executarão a lavagem das mãos, em fila sob supervisão do profissional.
4. Degustação: As crianças receberá uma bisnaguinha com queijo e caixinha de achocolatado.

Recursos:

Humano, E.V.A's coloridos, lápis de cor, canetinha, cola, tesoura, fita adesiva, tinta guache, detergente, papel toalha, bisnaguinha, queijo e achocolatado em caixinha, recipientes de plástico, bucha, toalha descartável, bacia, alimentos artificiais, colher, água sanitária.



Avaliação:

- Diagnóstica: perguntas e respostas
- Somática: dinâmica - Que mãozinha suja!

Cronograma:

Ações	Tempo (minutos)
Revisão	10
Lavagem das Mãos	20
Higienização dos alimentos	20
Degustação	10
Total	60

Referência:

A Prática Diária na Estratégia Saúde da Família\ Dayse Maria Moraes e Souza (Org). - Juiz de Fora: Ed. UFJF, 2011