



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

CONTEXTUALIZAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICO PARA O APRIMORAMENTO PROFISSIONAL: CURSO DE EXTENSÃO PARA MERENDEIRAS E SERVENTES ESCOLARES DE PARAGUAÇU-MG

Área temática: Saúde

Luiz Felipe de Paiva Lourenção¹; Laysa Camila Bueno¹; Priscila dos Santos Tótolli¹;
Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo²; Tania Mara Rodrigues Simões²

1. *Graduando em Nutrição - Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG*
2. *Professora da Faculdade de Nutrição – Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL-MG*

Resumo: O quadro epidemiológico das doenças relacionadas à alimentação aponta a necessidade de ações que envolvam outras áreas, além da saúde, representando um desafio aos países. Nesse contexto, torna-se fundamental o treinamento de profissionais envolvidos com a merenda escolar, para que possam ter consciência de seu papel na segurança alimentar e nutricional de crianças e adolescentes. Foi aplicado um questionário para o público envolvido com a merenda escolar, a fim de avaliar os conhecimentos prévios e obter informações que levassem à escolha dos temas a serem abordados. O curso totalizou uma carga horária de 12 horas e abordaram-se temas como Ética e Relações Humanas, Educação Ambiental, Manipulação de Alimentos e Manual de Boas Práticas, Aproveitamento Integral dos Alimentos e Elaboração de Cardápios Criativos para a Merenda Escolar, havendo também uma Oficina Dietética. Participaram 57 funcionários, todos demonstrando grande interesse pelos temas teóricos trabalhados, havendo uma repercussão muito positiva. A atividade prática enriqueceu o curso, oferecendo uma visão diferenciada sobre o aproveitamento integral e utilização de sobras de alimentos, com preparações nutritivas e aplicáveis à merenda escolar. Percebeu-se a importância do processo de aprendizagem e reciclagem de conhecimentos no ambiente escolar, principalmente envolvendo atores indispensáveis ao preparo da alimentação oferecida aos escolares.



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Merenda Escolar; Aproveitamento Integral dos Alimentos; Educação Permanente.

1. Introdução

A alimentação é necessidade básica para qualquer sociedade, pois influencia de forma direta a qualidade de vida dos indivíduos, por ter relação com a manutenção, prevenção ou recuperação da saúde. Por esse motivo, ela deve ser saudável, completa, variada, agradável ao paladar e segura para, assim, cumprir seu papel (ZANDONADI et al., 2007). A qualidade do alimento produzido deixou de ser um diferencial do estabelecimento para se tornar fundamental na produção e comercialização alimentícia. Uma das maneiras para que isso ocorra, mantendo um alto padrão de qualidade, é a implantação das Boas Práticas de Manipulação, que são compostas por normas para o correto manuseio dos alimentos, garantindo a produção de alimentos seguros e saudáveis (NASCIMENTO; BARBOSA, 2007).

Um alimento apto para o consumo, ou seja, seguro, é aquele que não causa injúria ao consumidor, que não contenha nenhum tipo de contaminantes físicos, químicos e/ou biológicos, assegurando suas características e propriedades sensoriais e nutricionais (SOUZA, 2006).

O quadro epidemiológico das doenças relacionadas à alimentação tem apontado para a necessidade de ações envolvendo outras áreas, além da saúde, representando desafio aos países desenvolvidos e em desenvolvimento. Como expressão desse processo, a promoção da alimentação saudável proposta pela WHO (2004) envolve a articulação entre saúde e outros setores, como educação. Outra característica das ações de alimentação e nutrição relativas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) refere-se ao grupo populacional de crianças e adolescentes (VIEIRA *et al.*, 2013).

Os programas de treinamentos e/ou capacitações de manipuladores enfatizam a importância da saúde individual e coletiva, incluem noções básicas de higiene pessoal e ambiental e destacam os danos que a ausência desses cuidados causam sobre a saúde do



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

consumidor, conscientizando os manipuladores do seu papel na prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos - DTAs. Ressaltam, igualmente, a importância da conscientização dos consumidores sobre suas atitudes e, conseqüentemente, sobre os riscos de contaminação dos produtos em etapas posteriores às de produção e distribuição, para minimizar o aparecimento de DTA e prevenir o desperdício de produtos (BERMÚDEZ-MILLÁN *et al.*, 2004; ZANDONADI *et al.*, 2007).

A educação em saúde deve ser utilizada como forma de conscientização e instrução, prevenindo ou minimizando os impactos das más condutas dos manipuladores. Porém, esse é um processo muito difícil, pois está atualmente desvinculado do cotidiano da população. O processo educativo é complexo e, por esse motivo, deve ser encarado com responsabilidade e competência (SACCO; ORTIGOZA, 2007).

Oliveira *et al.* (2008) afirmam que a educação e o treinamento dos manipuladores são as melhores ferramentas para assegurar a qualidade da alimentação. A Educação Nutricional, como método de ensino, é uma ferramenta fácil e de baixo custo no esclarecimento sobre diversos assuntos relacionados à saúde (TURANO e ALMEIDA, 1999). Conforme REGO, STAMFORD e PIRES (2001) devem dar-se aos manipuladores conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades e de atividades específicas na área de alimentos.

Outro ponto destacável nesse processo de Educação Nutricional é a conscientização em relação ao Aproveitamento Integral dos Alimentos. O combate ao desperdício pode começar de maneiras bem simples, como através do reaproveitamento das partes tradicionalmente não usadas dos alimentos. Apesar de algumas partes de alimentos serem muitas vezes consideradas não comestíveis, saborosas ou pouco apresentáveis, é preciso conhecer seu valor nutritivo, uma vez que podem ter quantidade igual ou superior de nutrientes quando comparado às partes que costumeiramente são consumidas (RADELLI, 2001). O processo de educação nutricional deve ser iniciado o quanto antes, “[...] quanto mais cedo os hábitos saudáveis forem ensinados, melhor será a manutenção futura, sem a sensação de ser um castigo” (ANGELIS, 2003, p. 67).



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



A instituição de ensino, geralmente a escola onde a criança está matriculada, é um espaço privilegiado para a troca de saberes, e para a implementação de práticas alternativas, promovendo assim uma nova visão ética, e instigando novos hábitos e costumes (MELO, 2010). Sendo assim, a prática da alimentação saudável e do consumo de partes de legumes e verduras, por exemplo, deve ser desenvolvida no ambiente escolar. Uma alimentação composta por alimentos aproveitados integralmente torna-se mais rica e variada, apresentando um alto valor nutritivo, com custo reduzido, um paladar regionalizado, preparo rápido e permite, ainda, várias combinações e apresentações (FRIEDRICH, 2003). Os aspectos presentes na educação nutricional também existem na educação ambiental, estimulando o menor desperdício de materiais e o aproveitamento integralmente dos nutrientes contidos nos alimentos que em geral são descartados. Porém com um pouco de criatividade e conscientização o que antes tinha como destino o lixo, passa a ser a refeição principal de muitas famílias (HARVARD, 2008).

Nesse contexto, torna-se de fundamental importância o treinamento de profissionais envolvidos com a merenda escolar, para que possam ter consciência de seu papel na segurança alimentar e nutricional de crianças e adolescentes, que diariamente se alimentam nas escolas públicas. O objetivo do presente trabalho é promover reciclagem de conhecimentos dos profissionais envolvidos com a merenda escolar da rede municipal de ensino de Paraguaçu (MG).

2. Material e Metodologia

Foi aplicado um questionário semiestruturado para o público envolvido com a merenda escolar, a fim de avaliar os conhecimentos prévios e obter informações que levassem à escolha dos temas a serem abordados. Após esse diagnóstico, o curso aconteceu nos dias 14, 15 e 16 de outubro de 2015, totalizando uma carga horária de 12 horas e abordando temas como Ética e Relações Humanas, Educação Ambiental, Manipulação de Alimentos e Manual de Boas Práticas, Aproveitamento Integral dos Alimentos e Elaboração de Cardápios Criativos para a Merenda Escolar, sendo estes

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Patrocínio:



Apoio:





7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

dois últimos abordados também na prática, sob a forma de Oficina Dietética, no laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Nutrição da UNIFAL-MG. O método aplicado para a explanação foi a projeção, no caso as palestras, onde se utilizou material projetado, como recurso audiovisual a exibição de slides para apresentação do conteúdo educativo.

Foram distribuídos materiais educativos elaborados pela Comissão Organizadora do Curso, o Novo Guia Alimentar para a População Brasileira, o Manual operacional para profissionais de saúde e educação – Promoção da Alimentação Saudável nas escolas e ainda o Manual das Cantinas Saudáveis – Promovendo a Alimentação Saudável que foram fornecidos pela Coordenaria Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde.

3. Resultados e Discussões

Participaram 57 funcionários (as) do município, sendo 55 do sexo feminino e 2 do sexo masculino. Todos demonstraram grande interesse pelos temas teóricos trabalhados, havendo uma repercussão muito positiva. A atividade prática enriqueceu o curso e ofereceu uma visão diferenciada sobre o aproveitamento integral e utilização de sobras de alimentos, com preparações nutritivas e aplicáveis à merenda escolar.

As palestras foram muito dinâmicas, havendo a participação ativa das participantes, fomentando uma troca de experiências e conhecimentos ímpar e enriquecedora, entre ambas as partes envolvidas, tanto por parte dos palestrantes quanto das participantes, fazendo com que as últimas, ficassem mais atentas e interessadas ao assunto discutido, por estarem integradas ao processo educativo. À medida que a temática era ministrada, as funcionárias davam exemplos práticos sobre a realidade do local, o que já era feito e o que poderia ser melhorado ou modificado.

Com base na pesquisa pode-se afirmar que as palestras são positivas, pois além de aprender muitas coisas importantes são lembrados alguns fatores que passam pelo nosso dia-a-dia e por vezes são esquecidas (pelo fato de serem rotineiras algumas tarefas não são realizadas da maneira correta, passando despercebida aos nossos olhos).



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

Pode-se dizer que os ensinamentos que foram passados nas palestras educativas estão sendo implantados pelos manipuladores de alimentos em suas unidades.

Assim, de posse dos instrumentos de avaliação, tanto escrita quanto oral, foi possível analisar as palestras educativas que foram realizadas com as funcionárias (os) presentes, englobando as temáticas e as atividades propostas durante o processo educativo, com o objetivo de analisar se realmente foi válida e se surtiu algum efeito que possa gerar mudanças positivas nas práticas de manipulação de alimentos. Os relatos obtidos no encontro, por meio de avaliação escrita, foram: “Gostei, achei muito legal e também interessante, porque a gente pensa que sabe tudo e às vezes nos deparamos com situações complicadas e com uma reunião assim fica tudo muito bem esclarecidos. Obrigada!”; “(essencial) muito bom”; “Foi enriquecedor o dia e aprendi muito com vocês. Agradeço a vocês pelo momento e disponibilidade de esta aqui conosco com essa troca, foi ótimo. Obrigada.”; “Parabéns pela colocação de vocês, pois esclareceu muito bem!”. Em relação à avaliação no último dia do Curso, através de breves comentários, foi possível constatar que todas as funcionárias gostaram da capacitação e da forma como ela foi realizada, elas enfatizaram que foi uma experiência esclarecedora e de grande valia, repleta de muita aprendizagem. Além disso, as funcionárias ficaram muito contentes com os materiais que foram entregues, principalmente o Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pela Resolução 216 de 2004, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação (BRASIL, 2004).

Como se pode ser observado, tendo como referência os relatos de alguns manipuladores, houve uma incorporação de novos conhecimentos uma vez que os manipuladores já havia um conhecimento bom sobre como deve ser realizado de uma forma que evite a transmissão de doenças que podem ser causadas através dos alimentos que são armazenados, transportados ou manipulados de forma inadequada.



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



Pode-se afirmar que o conhecimento nutricional dos manipuladores que participaram das palestras foi elevado. As palestras educativas auxiliam o indivíduo a alcançar o máximo de seu potencial de aprendizado e boa saúde; capacita-os a adotar hábitos saudáveis e melhora a qualidade no consumo alimentos e o estado nutricional da população (ALVES, 2009).

Por esses motivos fica de fundamental importância a aplicação de um manual de boas práticas de fabricação em qualquer estabelecimento produtor de alimentos para melhorar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

4. Conclusão

Percebeu-se a importância do processo de aprendizagem e reciclagem de conhecimentos no ambiente escolar, principalmente envolvendo atores indispensáveis ao preparo da alimentação oferecida aos escolares, ações estas fundamentais para o controle de riscos e promoção da segurança alimentar e nutricional na infância e adolescência.

Diante das evidências, conclui-se que a realização de treinamentos periódicos, visando à segurança alimentar, com a aplicação das Boas Práticas de Manipulação no âmbito dos serviços de alimentação, é indispensável à promoção, manutenção e reciclagem de conhecimentos, atitudes e comportamentos de manipuladores de alimentos. A ação promoveu a inter-relação da Universidade com o outro setor da sociedade, a Educação, com vistas a uma atuação transformadora, voltada para os interesses e necessidades da maioria da população e propiciadora do desenvolvimento social e regional, assim como para o aprimoramento das políticas públicas.

5. Referências

ALVES, L.; MELO, D.H.C.; MELO, J.F. Análise do conhecimento nutricional de adolescentes, pré e pós atividade educativa. **Revista Em Extensão**. 2009; 8(2):68-79.



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

ANGELIS, R. C. **Riscos e Prevenção da Obesidade: Fundamentos Fisiológicos e Nutricionais Para Tratamento.** São Paulo: Atheneu, 2003.

BERMÚDEZ-MILLÁN, A. et al. Food safety knowledge, attitudes, and behaviors among Puerto Rican caretakers living in Hartford, Connecticut. **J Food Prot.**, v. 67, n. 3, p. 506-512, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA, **Resolução-RDC Nº216, Regulamento Técnicos de Boas Práticas para serviços de Alimentação.** Anexo 2– 2.10, 15. Anexo 4.12.2. De 15 de set. de 2004. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/acesso-a-informacao/legislacao/segurancaalimentar/resolucoes/2004/Resolucao%20RDC%20no%20216-%20de%2015%20de%20setembro%20de%202004%20%20Anvisa.pdf/view>>. Acesso em: 14 de dez. de 2015.

FORSYTHE, S. J. – **Microbiologia da segurança alimentar.** Porto Alegre, RS; Artmed, 2002. p, V e VI; 13; 205-211; 19.

FRIEDRIC, Nelton Miguel. **Receitas saudáveis das Merendeiras da BP3.** Foz do Iguaçu, 2003.

HARVARD. Guia de suplementação vitamínica. **Consenso do Departamento de Nutrição de Harvard.** Atualizado em maio de 2008, adaptado para português pelo site www.saudedofuturo.com.br.

MELLO, M. M. S. **Educação & Nutrição: Uma Receita de Saúde.** Miranda, Hellen Sulemam. Educação saudável. Curitiba: SENAC/Diret, 2010.

NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. S. BPF – Boas Práticas de Fabricação: uma revisão. São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.

OLIVEIRA, M.N.; BRASIL, A.L.D.; TADDEI, J.A.A.C. Avaliação das condições higiênico sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência e Saúde Coletiva.** 2008; 13(3):1051-1060.

Realização:



Patrocínio:



Apoio:



ISBN: 978-85-93416-00-2



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA



07 a 09 de setembro de 2016

RADELLI, P. **Educação nutricional para alunos do ensino fundamental**. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. 126 p.

RÊGO, J. C.; STAMFORD, T. L. M.; PIRES, E. M. F. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 89, p. 22-27, out.2001.

SACCO, G. B.; ORTIGOZA, S. A. G. O papel da educação em saúde como instrumento de melhoria na manipulação/comercialização de alimentos pelos hamburgueiros de Rio Claro, SP. São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 21, n. 151, p. 73-78, 2007.

SOUZA, L. H. L. de. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, v. 20, n. 146, p. 32-39, 2006.

TURANO, W.; ALMEIDA, C.C.C.A. Educação Nutricional. *In*: GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. p. 57-77.

VIEIRA, Viviane Laudelino et al. Ações de alimentação e nutrição e sua interface com segurança alimentar e nutricional: uma comparação entre Brasil e Portugal. **Saude soc.**, São Paulo, v. 22, n. 2, p. 603-607, jun. 2013.

ZANDONADI, R. P. et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Campinas. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, 2007.

ISBN: 978-85-93416-00-2

Realização:



Patrocínio:



Apoio:

