

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

**Atuação do nutricionista no Programa de Alimentação
Escolar da cidade de São Paulo: uma análise de relato de
experiência**

Vitor Tadeu de Moura Ruiz

**Trabalho apresentado à disciplina
Trabalho de Conclusão de Curso II
- 0060028, como requisito parcial
para a graduação no curso de
Nutrição da FSP/ USP**

Orientador: Rosana Maria Nogueira

São Paulo
2019

**Atuação do nutricionista no Programa de Alimentação
Escolar da cidade de São Paulo: uma análise de relato de
experiência**

Vitor Tadeu de Moura Ruiz

**Trabalho apresentado à disciplina
Trabalho de Conclusão de Curso II
- 0060028, como requisito parcial
para a graduação no curso de
Nutrição da FSP/ USP**

Orientador: Rosana Maria Nogueira

**São Paulo
2019**

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha orientadora Rosana pelo suporte que me deu, ensinamentos e correções para fazer um trabalho melhor, além de sua paciência e atenção em me auxiliar.

Ao CODAE e funcionários da EMEF Martin Francisco envolvidos no decorrer do meu estágio, principalmente à nutricionista Maíra que me guiou durante o estágio na escola.

Aos professores e amigos que fiz no curso, os quais me proporcionaram bons momentos e mais conhecimentos à minha formação acadêmica.

Por fim, cabe um agradecimento à toda equipe da EMEF Martin Francisco Ribeiro de Andrada pelo acolhimento e construção conjunta durante todo o processo.

Ruiz VTM. Atuação do nutricionista no Programa de Alimentação Escolar da cidade de São Paulo: uma análise de relato de experiência [Trabalho de Conclusão de Curso - Curso de Graduação em Nutrição]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP. 2019.

RESUMO:

O presente trabalho descreve a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar no âmbito da saúde pública, contemplando a base legal brasileira sobre as atribuições do nutricionista no cenário escolar, a Resolução do CFN nº 465/2010 e a Lei Federal nº 11.947/2009. O relato versa, especificamente, sobre a CODAE (Coordenadoria de Alimentação Escolar) no município de São Paulo e o papel do nutricionista. É uma experiência de estágio curricular desenvolvida por meio de acordo de cooperação técnica entre CODAE e Faculdade de Saúde Pública - USP. Essa experiência de estágio envolve 4 importantes etapas e atividades realizadas, com o objetivo principal de contribuir para a melhoria do desenvolvimento do Programa de Alimentação Escolar no município de São Paulo. Após a descrição das atividades feitas no período de estágio e resultados obtidos foram elaboradas reflexões e considerações sobre o papel do nutricionista no cenário escolar, além de uma análise crítica comparando as atividades desenvolvidas e resultados obtidos no estágio com o que é normatizado na legislação vigente. Além disso, pretende-se com este relato, incentivar o desenvolvimento de outros estudos e vivências de pesquisadores na área da Alimentação Escolar.

Descritores: alimentação escolar, Educação Alimentar e Nutricional (EAN), Programa de Alimentação Escolar, Saúde Pública, estágio curricular.

Sumário

INTRODUÇÃO	1
JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	4
DESCRIÇÃO.....	5
A CODAE E O ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA	5
EXPERIÊNCIA DE ESTÁGIO NA CODAE (4 ETAPAS), ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E RESULTADOS	6
A. Professores e comunidade escolar.....	10
B. Pais, familiares e responsáveis	13
C. Fundamental I.....	18
D. Fundamental II	27
E. Cozinheiras escolares	28
F. Supervisão externa – CODAE.....	29
LIÇÕES APRENDIDAS/ANÁLISE CRÍTICA	31
CONCLUSÕES, PRÓXIMOS PASSOS E CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	32
IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA DO NUTRICIONISTA:	33
ÁREAS DE COMPETÊNCIA DO NUTRICIONISTA	33
A. Cuidado à saúde individual e/ou coletiva.....	33
B. Gestão do trabalho de nutrição	33
C. Educação em saúde e nutrição	33
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	34

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) representa uma estratégia importante de promoção da alimentação saudável. Ele tem por objetivo “contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo”, segundo a legislação vigente (BRASIL, 2009). O PNAE se destaca por ser um dos maiores programas do mundo a oferecer a alimentação escolar contemplando o direito humano à alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional (PEDRAZA *et al.*, 2018). Ele é responsável por ofertar a alimentação escolar e realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional aos alunos de todas as etapas da educação básica pública.

Gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o programa beneficia diariamente cerca de 50 milhões de estudantes nas escolas públicas brasileiras e tem uma história de luta pela garantia do direito à alimentação adequada e pela segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar. Para a sua operacionalização o governo federal repassa anualmente aos estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar que ultrapassam R\$ 4 bilhões de reais (BRASIL, 2009).

Desde o início da sua implementação o PNAE vem aumentando sua cobertura e atendimento e a partir da emenda constitucional nº 64/2010, o direito à alimentação, enquanto direito social, passa a ser garantido. Esta alteração na constituição fortalece a mudança de paradigma da alimentação escolar que passa a ser compreendido como direito o que antes era compreendido como assistencial (JAIME, 2019).

O Programa tem vários objetivos como contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes; colaborar para a formação de hábitos alimentares, com o fornecimento de alimentos saudáveis e adequados; implementar ações de educação alimentar e nutricional; incentivar a economia local, por meio da aquisição de gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares; estimular o consumo de alimentos *in natura*, como frutas, verduras e hortaliças; e ainda fomentar a cultura alimentar local, por meio da oferta de alimentos e preparações regionais (TEO *et al.*, 2012).

Atualmente mais de 8 mil nutricionistas atuam no PNAE e aproximadamente 73 mil conselheiros de alimentação escolar acompanham a execução do programa, em mais de 150 mil escolas. (BRASIL, 2009).

O marco legal do PNAE, a Lei nº 11.947/2009, foi promulgada após quase cinco décadas da sua existência e contempla as importantes diretrizes para a implementação do programa no nível federal, como: Alimentação Saudável e Adequada, Educação Alimentar e Nutricional, Universalização, Participação Social, Desenvolvimento sustentável e Direito à alimentação escolar (BRASIL, 2015).

Quanto às atribuições do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, a Resolução nº 465, de 23 de agosto de 2010, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) as normatiza para o cenário escolar, devendo o nutricionista obrigatoriamente “propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição; coordenar, supervisionar, e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar; participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implantar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos na área de alimentação escolar; outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do PAE”.

Com base na Lei nº 11.947/2009, suas diretrizes e em conjunto com as atribuições do nutricionista no âmbito do PAE, procura-se incentivar a adesão dos escolares a hábitos alimentares saudáveis, práticas saudáveis de vida e a oferta de alimentos *in natura* cada vez mais, como é o caso dos alimentos orgânicos e provenientes da agricultura familiar. Ainda nesta perspectiva, houve uma importante alteração na configuração dos cardápios ofertados nas escolas, principalmente devido ao aumento da obesidade, sobrepeso e doenças crônicas relacionadas, observados por estudos epidemiológicos (MALTA *et al.*, 2017).

Ao analisar este perfil alimentar e nutricional da população brasileira com excesso de peso e problemas de saúde relacionados, a alimentação escolar assume papel importante pelo potencial que apresenta na reconfiguração desse quadro, especialmente por ser na infância e na adolescência que se estabelecem mais fortemente hábitos alimentares com maiores possibilidades de perdurarem na vida adulta (TRICHES *et al.*, 2010).

E com a determinação dos parâmetros para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar; a oferta mínima de três porções semanais de frutas e hortaliças, e os limites de 10% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado, 15% a 30% de gorduras totais, 10% de gordura saturada, 1% de gordura *trans* e 1g de sal, e ainda duas outras inovações que a atual legislação inseriu a proibição da aquisição de bebidas de baixo teor nutricional e a restrição a 30% dos recursos para a compra de alimentos com elevados teores de sódio ou de gorduras saturadas, este programa contribui fortemente para a alimentação adequada e saudável dos alunos (TEO *et al.*, 2012).

Mesmo com todo esforço para que haja uma boa implementação do PNAE, com a aquisição e oferta de alimentos mais saudáveis e a elaboração de cardápios nutricionalmente equilibrados, é fundamental que os escolares tenham uma boa adesão a essa alimentação e que apreciem aos alimentos ofertados. Porém, como é notado em determinados estudos (STURION *et al.*, 2005; BLEIL *et al.*, 2009; CUNHA *et al.*, 2014), a adesão de escolares em certa parte das escolas públicas é baixa.

Há fatores que impactam nessa adesão, e os que contribuem para aumentá-la são o baixo nível socioeconômico dos alunos; o baixo nível de escolaridade dos pais; o trabalho em sala de aula dos professores e profissionais da educação com a alimentação; o desenvolvimento de atividades pedagógicas como horta escolar; além da adequação de refeitório e mobiliário para incentivar a alimentação e recepcionar bem os estudantes no momento da refeição. Entre os fatores que impactam no sentido de diminuir a adesão desses alunos à alimentação escolar, estão os estabelecimentos comerciais próximos às escolas e que vendem alimentos ultraprocessados; monotonia de cardápio; preparações culinárias que não agradem ao paladar das crianças e adolescentes; além do incentivo dos pais e familiares em fornecer lanches e alimentos menos saudáveis aos escolares durante a permanência destes na escola (VALENTIM *et al.*, 2017).

Portanto, é de suma importância a atuação conjunta dos nutricionistas e de outros atores sociais como pais, professores, funcionários e direção da escola, para que incentivem os alunos a ter uma melhor adesão à alimentação escolar e que utilizem de forma constante e sustentável o que lhes são disponibilizados dentro do PAE.

Por fim, é muito importante que o nutricionista desempenhe suas atividades baseando-se no que há de diretrizes e normativas, as quais mostram um panorama das atribuições para a

atuação no Programa de Alimentação Escolar, tais como as diretrizes da Resolução CFN nº465, de 2010 e da Lei Federal nº 11.947, de 2009.

JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

O PNAE tem importância fundamental para a promoção da saúde de 50 milhões de crianças que se beneficiam diariamente da alimentação equilibrada do ponto de vista nutricional ofertada nas escolas públicas do Brasil, além de atuar em vários setores da sociedade, tal como a agricultura familiar, promovendo ações de sustentabilidade e educação alimentar e nutricional.

Tal dinamismo e complexidade do PNAE faz com que o nutricionista tenha um importante papel no que diz respeito à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, principalmente para alunos da rede de ensino básica pública do país. Esse papel ganha mais importância ao analisar a configuração atual da epidemiologia nutricional no país, que é baseada no aumento do número de crianças com sobrepeso e obesidade.

Baseando-se nessas alterações nutricionais que ocorreram nos últimos anos e na nova realidade brasileira, lançou-se mão de um maior desenvolvimento de políticas públicas que promovessem saúde à população. Em relação à alimentação escolar, que tem papel fundamental em promover saúde e ações de educação alimentar e nutricional, a Resolução CFN nº 465, de 2010 e a Lei Federal nº 11.947, de 16/6/2009 são os principais marcos legais que normatizam o gerenciamento técnico, administrativo e financeiro do Programa Escolar, e regulamentam as ações do nutricionista no cenário escolar.

No município de São Paulo, a Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) atua com o objetivo de gerenciar o Programa de Alimentação Escolar e firmou Acordo de Cooperação Técnica com a Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP) em 2013, com o objetivo de amplificar ações e esforços na temática da alimentação e saúde escolar. Esse acordo prevê estágio de nutrição abrangendo as áreas de Saúde Pública e Alimentação Coletiva.

Desta forma este trabalho relata uma experiência de estágio e descreve as atividades desenvolvidas neste período e os resultados obtidos, onde foram elaboradas reflexões e considerações sobre o papel do nutricionista no cenário escolar, com o objetivo de fazer uma análise crítica comparando as atividades desenvolvidas e os resultados obtidos com o que é preconizado na base legal.

Além disso, tal trabalho pode apoiar o desenvolvimento de outros estudos e vivências de pesquisadores na área da Alimentação Escolar ou de estagiários de nutrição e nutricionistas que estão desenvolvendo atividades no ambiente escolar.

DESCRIÇÃO

A CODAE E O ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

No município de São Paulo, a Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo é responsável pelo gerenciamento técnico, administrativo e financeiro do Programa de Alimentação Escolar.

A CODAE é a entidade executora do Programa em âmbito municipal e recebe recursos diretamente do FNDE.

Atualmente o PAE/SP fornece cerca de 2,2 milhões de refeições por dia, atendendo aproximadamente 970 mil alunos matriculados nas 3 mil unidades escolares da rede municipal. Nas Unidades Educacionais (UE) coexistem quatro tipos distintos de modelos de

gestão do Programa, sendo elas: gestão direta, gestão mista, gestão conveniada e gestão terceirizada (ESPERANÇA, 2017).

Em 2013 a CODAE firmou Acordo de Cooperação Técnica com a Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP), com o objetivo de ampliar ações e esforços na temática da alimentação e saúde escolar.

Dentre os eixos propostos o de “Formação, qualificação profissional, capacitação e treinamento em alimentação e nutrição” abrange a formação de alunos de nutrição por meio de estágio supervisionado que incorpora o tema da alimentação e nutrição no contexto escolar e contribui com a formação dos futuros profissionais nutricionistas.

Com o objetivo de planejar o Programa de Estágio Curricular e assim poder direcionar, acompanhar, oferecer suporte e avaliar os alunos no desenvolvimento do estágio e realizar a interlocução entre os envolvidos, em 2014 foi criada a Comissão de Estágio Curricular (CEC), composta por nutricionistas da CODAE de diferentes núcleos e com o interesse comum de colaborar na formação dos novos profissionais.

Este Programa de Estágio Curricular inova ao integrar duas áreas de estágio do curso de nutrição: Saúde Pública e Alimentação Coletiva, incluindo período significativo de

formação dos graduandos, permitindo e promovendo a autonomia dos mesmos em projetos autorais de intervenção na unidade educacional.

Suas diretrizes são proporcionar oportunidade de o aluno conhecer, vivenciar a realidade e os desafios próprios da profissão, visando à formação pessoal, o aperfeiçoamento técnico e pedagógico; preparar para o exercício da profissão no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) enquanto política pública; fornecer subsídios para que o aluno seja motivado a ter uma visão inovadora e empreendedora da atuação do nutricionista e promover um ambiente propício para o desenvolvimento da autonomia moral e intelectual do aluno para tomada de decisão.

EXPERIÊNCIA DE ESTÁGIO NA CODAE (4 ETAPAS), ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E RESULTADOS

No decorrer do estágio ficou visível a autonomia que o aluno possuía para desempenhar as atividades propostas pela comissão de estágio curricular. Tanto é que uma das diretrizes do programa de estágio prevê a promoção de um ambiente propício para o desenvolvimento da autonomia moral e intelectual do aluno para tomada de decisão.

O período de estágio foi de fevereiro a julho de 2019, dividido em 4 etapas para que o estagiário de nutrição aprendesse sobre o Programa de Alimentação Escolar e desenvolvesse atividades de nutrição em Saúde Pública e Alimentação Coletiva no que diz respeito ao ambiente escolar.

Na etapa 1 - Apresentação da CODAE e vivência em campo os objetivos foram compreender o gerenciamento do Programa de Alimentação Escolar no município de São Paulo; conhecer a estrutura organizacional da CODAE e contribuir com atividades propostas pelos diversos setores; conhecer o funcionamento do PAE nos diferentes tipos de unidades e tipos de gestão (gestão direta, mista, conveniada e terceirizada); além de familiarizar-se com a Diretoria Regional de Educação designada pela Comissão de Estágio Curricular, no caso, DRE Jaçanã-Tremembé.

Esta etapa durou cerca de 5 semanas, com início em 18 de fevereiro e as atividades do estagiário foram conhecer o Programa de Alimentação Escolar, visitar algumas escolas inseridas com a supervisão de nutricionistas que trabalham na prefeitura, se familiarizar com a divisão interna da CODAE e os núcleos que compõem essa complexa instituição.

Os núcleos foram conhecidos e a contribuição para alguns deles conforme o planejado foi a elaboração da descrição do produto “aveia em flocos finos” para o setor de Pesquisa e Desenvolvimento da CODAE, que realiza a descrição de produtos que podem ser adquiridos para a Alimentação Escolar por meio de chamada pública ou pregão.

Nessa atividade a sugestão de elaboração da descrição de “aveia em flocos finos” foi por ser um alimento nutritivo, rico em fibras e possuir alto teor proteico, além de ter validade por 12 meses e ainda ser versátil para preparações com composto de café e bebidas lácteas, agregando alto valor nutricional às preparações.

Além disso, ainda para o setor de Pesquisa e Desenvolvimento, houve a participação do estagiário na cozinha experimental e realização de receitas com ovo em pó pasteurizado para verificar uma possível oferta deste alimento no PAE e análise sensorial com as receitas do alimento em questão juntamente com funcionários da CODAE que degustaram as preparações culinárias, a fim de analisar se parâmetros organolépticos como sabor, aroma, textura e características visuais estavam adequados.

Figura 1: atividade de análise sensorial



Nesta etapa do estágio ocorreram visitas a locais importantes, como os grandes galpões que armazenam alimentos adquiridos pela prefeitura (SERBOM, CASTOR). Nessas visitas foi possível conhecer a rotina de recebimento de arroz, feijão, frutas, hortaliças, etc. Também foi possível acompanhar o correto armazenamento dos alimentos e avaliar se os padrões de segurança alimentar e nutricional estavam sendo cumpridos, através da visita guiada por funcionários que trabalham na CODAE.

Figura 2: visita guiada por agrônomo da CODAE



A Diretoria Regional de Educação - Jaçanã Tremembé foi visitada pelos estagiários por alguns dias acompanhando o funcionamento, organização e atividades desenvolvidas nessa instituição também inserida no contexto da alimentação escolar.

Finalizando a etapa 1 foram realizadas visitas pontuais a 4 escolas municipais pertencentes à esta DRE no distrito do Tucuruvi. Após as visitas que foram guiadas por uma nutricionista da Diretoria, os estagiários escolheram uma escola para atuar da etapa 2 em diante. Os critérios para a escolha foram distância até a escola, receptividade dos funcionários das escolas e projetos educativos em andamento em cada unidade educacional.

Na etapa 2 - Reconhecimento e diagnóstico na Unidade Educacional o objetivo era que o estagiário realizasse o diagnóstico do funcionamento do PAE na UE que iria realizar uma intervenção na etapa posterior; para isso foi preciso identificar pontos críticos a serem melhorados na escola e propor estratégias para correção dos aspectos observados no ambiente escolar.

Na etapa 2 o período de estágio foi de cerca de 3 semanas na escola municipal Martin Francisco Ribeiro de Andrade. Em dupla, os estagiários realizaram um diagnóstico de pontos críticos a serem melhorados no contexto do Programa de Alimentação Escolar. Nessa etapa foram observados fatores relacionados à cozinha da escola de acordo com um roteiro de diagnóstico e *checklist* elaborado pela CODAE (**Anexo 1**). Foram verificados vários aspectos como rotina de trabalho das cozinheiras, porcionamento dos alimentos de acordo com o manual da CODAE, aspectos organolépticos dos alimentos, controle de estoque dos alimentos, pré-

preparo e preparo dos alimentos, adesão de crianças e adolescentes às frutas, legumes e verduras, entre outros.

Ainda na parte de diagnóstico mais focado na área de Saúde Pública foram observados alguns fatores importantes como o alto consumo de alimentos ultraprocessados, bolachas, salgadinhos, balas e refrigerantes, principalmente por crianças de 6 a 10 anos. Foi verificado, também, que na escola havia uma horta pedagógica e que seria possível realizar atividades de Educação Alimentar e Nutricional nesse espaço escolar. Além disso, foi possível notar que daria para trabalhar com a comunidade escolar (professores) e com os pais e cuidadores dos alunos, devido ao diálogo aberto com a direção escolar que auxiliava a dupla de estagiários e cedia um bom espaço de convivência e relacionamento.

A partir desse diagnóstico que ocorreu na etapa 2, foi proposto um plano de intervenção para realizar melhorias e aperfeiçoar o Programa de Alimentação Escolar na unidade educacional, que aconteceu na etapa 3. Antes de realizar o plano de intervenção foi apresentado à Faculdade de Saúde Pública da USP e para a CODAE todo o projeto e as atividades que seriam realizadas.

Na etapa 3 - Intervenção na Unidade Educacional se objetiva realizar as estratégias propostas na etapa anterior para garantir a melhoria dos aspectos observados na escola, interagir com a comunidade educativa, além de contribuir para o aperfeiçoamento e execução do PAE na UE.

Este período foi de cerca de 8 semanas, houve a execução do projeto de intervenção na unidade educacional e foi o momento mais rico do estágio. Nessa fase ocorreram muitas atividades e a criação de um vínculo muito bom com os funcionários e técnicos da escola Martin Francisco que apoiou e recepcionou o estagiário de forma bem atenciosa e carinhosa, somando forças para executar as atividades previstas.

As atividades englobaram a área de Saúde Pública e Alimentação Coletiva e foram divididas em públicos-alvo de acordo com o que foi observado na fase de diagnóstico, sendo o plano de intervenção elaborado com o objetivo de otimizar o Programa de Alimentação Escolar e desenvolver ações de promoção da saúde no ambiente escolar.

Os públicos-alvo se dividiram em grupos de professores e comunidade escolar; pais; familiares e responsáveis; alunos do ensino fundamental I; alunos do ensino fundamental II;

cozinheiras escolares e supervisão externa DRE-JT (nutricionistas que trabalham na Diretoria Regional de Educação - Jaçanã-Tremembé).

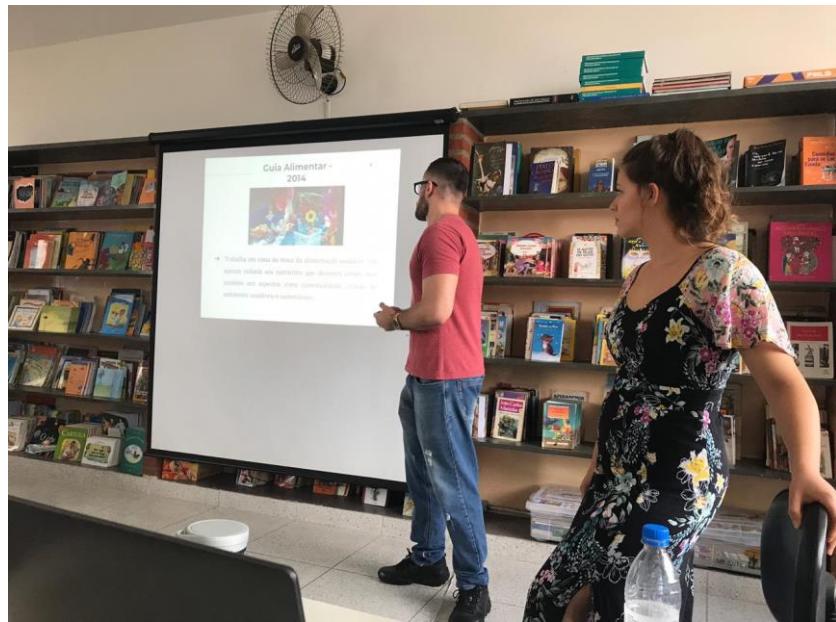
A. Professores e comunidade escolar

A metodologia escolhida para este grupo foi uma roda de conversa sobre alimentação saudável. No primeiro período do dia a participação foi dos educadores do ensino fundamental II e das cozinheiras escolares. Para o segundo período teve a presença dos educadores do ensino fundamental I. As palestras podem ser observadas nas figuras 3 e 4:

Figura 3: palestra com educadores do ensino fundamental II e cozinheiras escolares



Figura 4: palestra com educadores do ensino fundamental I



Foi utilizado como recurso audiovisual a elaboração de um *powerpoint* que discorreu sobre alguns temas como a constituição de guias alimentares (o que são, quais os objetivos, a que público se destina, entre outras características), as diferenças existentes entre a edição de 2006 do Guia Alimentar que utiliza como ferramenta a pirâmide alimentar e a edição de 2014 do Guia Alimentar que leva em consideração o nível de processamento dos alimentos, lançando mão da classificação NOVA, a qual separa os alimentos em *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e por fim os ultraprocessados.

Também foi abordado, com este público, o tema da rotulagem dos alimentos e os avanços na oferta de alimentos dentro do PAE, retirando alguns alimentos ultraprocessados e buscando ofertar alimentos mais saudáveis como suco de uva integral, biscoitos e pães integrais com maior teor de fibras, por exemplo.

Para avaliar a atividade com os professores foi utilizado um questionário semiestruturado para preenchimento após a apresentação sobre alimentação saudável. Neste questionário havia as seguintes perguntas:

- a) A duração da atividade foi adequada? Sim () Não () Se não, por que?
- b) A temática foi adequada? Sim () Não () Se não, por que?
- c) Você acredita que esta temática poderá ser utilizada no seu dia a dia como

educador? Como?

d) Existe algum outro tema que você gostaria que fosse abordado? Se sim, qual?

e) Descreva brevemente o que mais chamou sua atenção durante a apresentação

f) Espaço para críticas e sugestões sobre a atividade

Ao compilar os dados de 22 questionários preenchidos, referente às perguntas “a” e “b”, todos os professores disseram que a duração e a temática da atividade foram adequadas. Além disso, destacam-se comentários como “a apresentação foi didática, atual e necessária”, “foram fornecidos vários esclarecimentos sobre a má alimentação” e “a temática serviu para ampliação/atualização de conhecimentos específicos”.

Em relação à pergunta “c”, os professores trouxeram que a temática pode ser utilizada no dia a dia deles, discutindo com as crianças em sala de aula a importância da alimentação saudável e utilizando o Guia Alimentar de 2014 como uma ferramenta norteadora. Comentaram também que o Guia seria útil para orientar sobre consumo de alimentos ultraprocessados e a interferência deles na saúde e desenvolvimento infantil. Por fim, relataram que aprenderam informações novas que podem ser usadas em aulas e projetos na escola.

Neste contexto, ressalta-se a necessidade do profissional da educação ter conhecimento sobre promoção da alimentação saudável e que isto seja incorporado ao cotidiano pedagógico. Essa temática deve ser construída transversalmente no ambiente escolar, de forma que as ações sejam sustentáveis dentro e fora da sala de aula. Além disso, o estudo conduzido por BOOG, 2010, a partir de uma experiência em Educação Alimentar e Nutricional (EAN), mostra que professores possuem resistência à incorporação do tema alimentação no cotidiano escolar, devido ao fato de não terem conhecimento suficiente sobre o tema. Assim a aproximação de profissionais ligados à área de nutrição no sentido de promover sensibilização e apoio, a fim de incorporar atividades relacionadas à alimentação no cronograma escolar de forma integrada às atividades estabelecidas no Projeto Político Pedagógico, é válida.

Em relação à pergunta “d”, alguns professores apontaram certos temas que gostariam que fossem trabalhados, tais como: receitas saborosas e alimentos saudáveis, histórias motivacionais de mudança de hábitos, oficina culinária (receitas saudáveis de pais cozinhando com filhos), má alimentação e doenças relacionadas.

No item “e”, o que mais chamou a atenção dos professores foi a leitura de rótulos, a pequena quantidade de ingredientes integrais em alimentos ultraprocessados considerados “saudáveis”, a dinâmica e forma clara de apresentação dos estagiários, o Guia Alimentar na edição de 2014 e sua classificação dos alimentos e o vídeo mostrado na apresentação que possuía 10 passos para uma alimentação saudável. No espaço para críticas e sugestões os principais itens foram fazer uma atividade de preparo de alimentos (estagiários com as crianças), mostrar o vídeo dos 10 passos para os alunos, apresentar algum material ou palestra para os alunos, e trabalhar a alimentação saudável com os pais das crianças.

Após a análise de críticas e sugestões ficou reconhecido que a atividade foi extremamente pertinente ao público alvo, além disso, acredita-se que este tipo de iniciativa que envolve, principalmente, a formação de professores e educadores sobre alimentação e EAN, reflete na maneira como os alunos se alimentam. Alguns pesquisadores (DAVANÇO *et al*; 2004) mostram que a educação do professor é a iniciativa para a formulação de hábitos mais saudáveis dentro da escola, isto porque, uma vez que o professor receba uma formação nessa área, ele terá um desempenho importante para a promoção da saúde e para a nutrição escolar.

B. Pais, familiares e responsáveis

A atividade desenvolvida com os pais, familiares e cuidadores dos e alunos foi uma palestra intitulada “O que meu filho come na escola?”. Julgou-se necessário um encontro com os pais, pois é de suma importância ampliar o diálogo sobre a alimentação na escola. Todas as atividades foram desenvolvidas visando atingir a comunidade escolar, porém se as ações não tiverem continuidade no ambiente familiar, os objetivos podem não ser alcançados plenamente e as ações não seriam sustentáveis.

A ação desenvolvida durante a atividade foi promover um espaço de debate e troca de experiências das crianças no ambiente escolar e realizar a degustação de alimentos servidos no lanche da escola para os pais, enfatizando a alimentação saudável e incentivando o consumo dos alimentos servidos no lanche escolar. Antes da apresentação do material para os pais, foi questionado ao público se conheciam o PAE e se costumavam acompanhar os cardápios oferecidos aos seus filhos. Uma pequena parcela respondeu afirmativamente (cerca de 15 pais dos alunos de ensino fundamental I, na primeira palestra e cerca de 10 pais dos alunos de ensino fundamental II, na segunda palestra). Foi utilizado como recurso audiovisual a elaboração de um *powerpoint* com os temas:

1. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - o que é o programa, a quem se destina, quais os principais objetivos;
2. CARDÁPIOS - responsável pela elaboração, aspectos considerados para o planejamento, avanços ao longo dos anos e onde os pais podem verificar o cardápio semanal servido na escola;
3. DESAFIOS - desafios da alimentação escolar dentro da EMEF, principalmente relacionado ao consumo de produtos ultraprocessados no ambiente escolar no período dos lanches e a recusa de determinados alimentos por parte das crianças. Pensando nesses obstáculos foram apresentados para os pais os benefícios alcançados ao superar esses obstáculos, como: economia de dinheiro ao evitar a compra de lanches ultraprocessados, melhoria na saúde das crianças e queda no desperdício de alimentos da escola.
4. CONSELHOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – o que é o conselho, quais os objetivos, os atores e a importância da participação dos pais.

Por fim os participantes puderam realizar a degustação de alguns alimentos que são servidos durante os lanches da alimentação escolar: pães integrais (bisnaguinha e pão de forma) com margarina e requeijão, bolacha integral (doce e salgada) e iogurte de morango com granola.

Para avaliar a atividade, foi proposto um modelo de avaliação simples e rápido, conforme a figura 5.

Figura 5: avaliação da atividade com os pais



No refeitório, havia uma folha destacada com a seguinte pergunta: “A palestra te deixou com mais vontade de melhorar a alimentação de seu filho e da sua família?”. Para responder esta pergunta, havia três urnas onde os pais poderiam depositar as fichas das cores vermelha, amarela ou verde. A cor vermelha simbolizava que os pais não se sentiram motivados, a cor amarela significava que se sentiram pouco motivados, e por fim, a cor verde representava o sentimento dos pais de estarem bem motivados a mudar a alimentação. Após o término de cada turno da atividade foi realizada a contagem das fichas.

Após a primeira rodada de palestra e degustação, cerca de 95% dos pais que participaram da avaliação depositaram as fichas de cor verde e 5% depositaram a ficha amarela. Já no segundo momento, 75% dos depositaram as fichas de cor verde, e cerca de 25% depositaram a ficha amarela. Além do sistema de contagem foram realizados registros fotográficos, como pode ser observado nas figuras a seguir, bem como o interesse dos participantes durante a palestra e a resolução de dúvidas que surgiram durante a atividade.

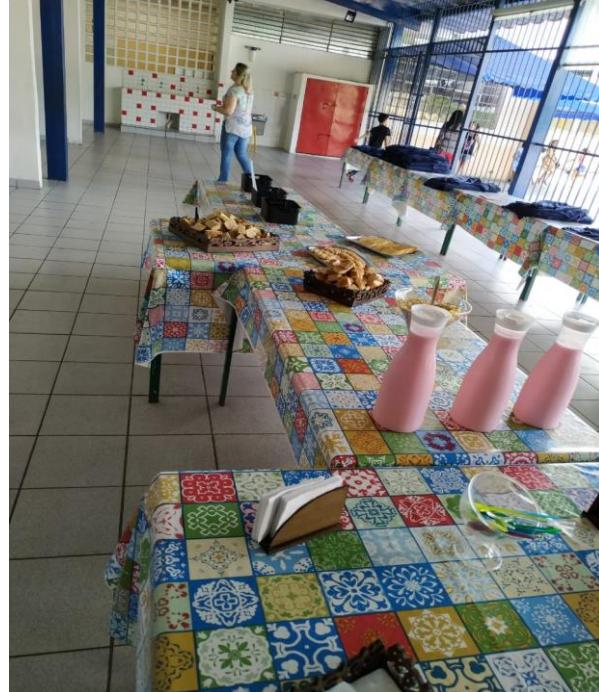
Figura 6: palestra com os pais do ensino fundamental I



Figura 7: palestra com os pais do ensino fundamental II



Figura 8: degustação de alimentos servidos no lanche escolar



Foi perceptível a diferença do interesse entre os dois momentos. Durante a primeira palestra, os pais pareciam muito entusiasmados com as informações e concordavam durante a apresentação. Já no segundo horário, alguns pais pareciam impacientes e não fizeram nenhuma pergunta referente ao que estava sendo exposto. Entretanto, na hora da degustação, diversos pais de ambos os turnos procuraram os estagiários de nutrição para tirar dúvidas pontuais.

Por fim, foi observado se a adesão das crianças à alimentação escolar, à refeição principal e aos lanches aumentou após a atividade. Com o enfoque nas turmas do 1º ano A e 1º ano B, foi realizado um levantamento dos lanches nos quais foram servidos alimentos integrais, em dois dias.

Nesses dias o cardápio era composto por suco de uva integral e pão de forma integral com requeijão. Antes da reunião a frequência de ambas as salas era de 50 crianças, sendo que destas, 21 pegaram o lanche. E depois da reunião havia 53 alunos e 34 consumiram o lanche, revelando que houve um aumento importante (61.9%) no consumo destes alimentos.

Foi analisado também se houve aumento na adesão dos alunos à refeição principal. Optou-se por escolher o almoço em dias que foi oferecido ovo – dias em que a adesão é mais baixa. Foi selecionado um dia antes da palestra que tinha como cardápio: arroz, feijão carioca, ovo cozido, salada de tomate e abacaxi, e comparando essa refeição com um dia após a atividade que tinha como cardápio, arroz, feijão carioca, ovo à portuguesa (tomate e cebola), salada de pepino e doce de banana notou-se que houve aumento na adesão dos alunos, como pode ser visto na tabela:

Turmas	Número de alunos presentes antes e depois da palestra	Número de refeições servidas antes da palestra	Número de refeições servidas depois da palestra	Aumento verificado (%)
1º ano	52/53	22	33	50%
2º ao 5º ano	275/279	48	56	16.7%
6º ao 9º ano	342/337	91	100	9.8%

A partir dos dados encontrados infere-se que o aumento foi mais expressivo nas turmas de 1º ano (50%) em relação às outras turmas que compõem o fundamental 1 e 2.

Segundo (CERVATO-MANCUSO *et al.*, 2013) é relevante reconhecer a importância da inserção de atores do núcleo familiar na questão da alimentação, pois a família tem um papel de destaque na formação de hábitos alimentares saudáveis na infância. Dessa maneira, o contexto familiar é um potente fator de influência na adoção de hábitos alimentares, comprovando a importância da inserção de familiares em atividades educativas realizadas

dentro do ambiente escolar. Além disso, a atividade possui papel relevante uma vez que estudos mostram que os pais desconhecem o contexto e os objetivos do PNAE no ambiente escolar e as potencialidades e ações dos CAE (ROCHA *et al.*, 2018).

Durante o diagnóstico foi observado que o público em geral de estudantes da EMEF consome alimentos ultraprocessados comprados próximos à escola e/ou trazidos de casa. E o consumo alimentar do público infantil está relacionado com um embate entre a oferta (sofisticação da indústria alimentícia, a democratização do consumo, o mercado investindo na diversificação de produtos, o marketing abusivo dirigido a essa faixa etária), versus construção do agente capacitado a consumir (a emancipação infantil). Isto é, a criança tem o poder de influenciar na decisão familiar ou recebe dinheiro para adquirir os alimentos (mesada, por exemplo), traduzindo-se na criança investida de direito, tratada como um indivíduo autônomo (DUTRA, 2015).

Dito isso os pais têm o papel fundamental em promover uma alimentação saudável, incentivando seus filhos a consumirem os alimentos fornecidos na alimentação escolar e evitando a compra de alimentos não saudáveis (LEME *et al.*, 2013). E nesse contexto ressalta-se a dimensão da atividade realizada ao atingir grande participação de pais (cerca de 350 pais no total).

C. Fundamental I

As intervenções com os alunos do ensino fundamental I foram realizadas, majoritariamente, com os estudantes das 2 turmas do 1º ano. A motivação para trabalhar com este público surgiu a partir do diagnóstico, momento no qual observamos que entre essa faixa etária havia muita rejeição e desperdício de alimentos *in natura*, somado à baixa aceitação e desconhecimentos de frutas, legumes e verduras. A educadora que trabalha com o projeto da horta na escola também se mostrou aberta e entusiasmada ao desenvolvimento das atividades, compreendendo a potência da horta escolar enquanto instrumento de EAN.

A primeira ação desenvolvida com os alunos foi um mutirão com o enfoque no plantio de mudas e com o objetivo de promover a criação de vínculo por parte dos alunos entre a natureza e o alimento. Para o desenvolvimento da atividade, foi adquirida uma série de mudas para o plantio, hortelã, berinjela, couve, peixinho, erva cidreira, pimentão e escarola, conforme figura a seguir:

Figura 9: mudas usadas no mutirão



A atividade foi realizada com os alunos na horta, com a professora e monitores escolares. Um dos estagiários apresentou a cada aluno as mudas para que eles pudessem se familiarizar com o cheiro, textura e aparência das plantas. Posteriormente as crianças foram aos canteiros para plantar as mudas na horta, conforme figura a seguir:

Figura 10: crianças plantando mudas na horta



As duas atividades subsequentes foram as oficinas culinárias intituladas “Da horta à mesa”, onde os alunos puderam experimentar os vegetais plantados na horta na atividade anterior. Para as duas oficinas os alunos colheram os alimentos que seriam utilizados na preparação, de acordo com a figura a seguir:

Figura 11: crianças colhendo vegetais da horta para comer no lanche



Foi realizada a higienização dos alimentos pelas cozinheiras escolares. Depois disso, no horário do lanche, foi utilizado o refeitório para que os estudantes pudessem escolher os itens do seu lanche e degustar o alimento, conforme a figura a seguir:

Figura 12: crianças usando os vegetais da horta no lanche da tarde



O cardápio da primeira oficina foi composto por pão de hambúrguer, alface, frango com requeijão (e temperos da horta), tomate e cenoura. Já o segundo foi uma releitura de pizza, constituída por pão de forma, molho de tomate (com temperos), escarola e queijo muçarela.

É importante ressaltar a importância de alguns atores, como a cozinheira escolar do período da atividade e os alunos monitores do ensino fundamental II, que auxiliaram no período da atividade

A atividade seguinte foi um mutirão que teve como atividade principal a construção de uma composteira. A motivação que levou a elaboração e realização da atividade depreende-se do fato da escola não realizar separação do lixo orgânico da cozinha e o objetivo principal foi trabalhar a questão dos tipos de resíduos relacionados à alimentação e o tempo de decomposição desses resíduos. Além de ser primordial que o nutricionista trabalhe questões ambientais e de sustentabilidade com as crianças nas ações de Educação Alimentar e Nutricional.

Para a realização da atividade da composteira houve um preparo que envolveu a participação em um curso prático de compostagem no Campo Experimental da Escola Municipal de Jardinagem – UMAPaz, dos estagiários e da nutricionista da DRE - JT. Após esse curso foi necessário preparar o local para a instalação da composteira, a terra excedente do canteiro foi retirada e foram recolhidas folhas secas na própria escola e locais próximos, contando com o auxílio das cozinheiras escolares para separação do resíduo orgânico da cozinha.

A última etapa da criação da composteira foi a atividade prática com as crianças. Em um primeiro momento os estagiários trabalharam a educação ambiental ao levantar questões sobre resíduos orgânicos relacionados à alimentação baseada no consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados e, no polo oposto, os resíduos plásticos que se relacionam a uma dieta com alimentos ultraprocessados e o período em que cada resíduo pode ser encontrado na natureza antes de ser descomposto. Depois da breve explicação sobre educação ambiental, os alunos e estagiários depositaram os materiais no canteiro para montagem da composteira.

Figura 13: estagiários explicando sobre a composteira e educação ambiental



É importante ressaltar que as atividades descritas, as quais tiveram a horta como cenários de prática, foram realizadas duas vezes. Isso se deve ao fato de que era necessário trabalhar com ambas as salas do 1º ano (turmas A e B), ressaltando a participação dos “monitores da horta”, que são alunos do ensino fundamental II que auxiliam a educadora no desenvolvimento das atividades na horta e em outros espaços.

Figura 14: monitores auxiliando na horta



A última atividade realizada com alunos do ensino fundamental I foi um passeio até a feira, intitulada “Vamos às compras”, com o objetivo de aproximar os alunos a um local de compra de alimentos saudáveis e explorar temáticas como a coletividade, processos pedagógicos como alfabetização e também promover o contato e reconhecimento de frutas, legumes e verduras.

A atividade foi construída e acordada previamente com a direção e coordenação escolar. Após a definição da data para a realização da atividade foram visitadas feiras no entorno da escola e opção foi pela feira um pouco mais distante (cerca de 15 minutos a pé), mas que oferecia um ambiente tranquilo, reservado e com menor quantidade de frequentadores. Os pais foram avisados, por meio de um bilhete, autorizando os filhos a participarem da visita.

Esta atividade foi dividida em três momentos: 1) Explicação da atividade, 2) A feira e 3) Degustação. No primeiro momento, houve a divisão dos alunos em dois grupos e foram apresentadas fotos de cinco frutas e seus respectivos nomes. Após esse momento, foi explicado como seria realizada a dinâmica na feira: os alunos deveriam circular pela feira e procurar as frutas mostradas previamente e interagir com os feirantes para saber os preços dos alimentos. Depois os alunos puderam visitar a feira e andar pelas barracas, reconhecendo frutas, legumes e verduras, com o auxílio dos estagiários e dos feirantes. Por fim, já de volta à escola, os alunos puderam realizar a degustação das frutas apresentadas inicialmente.

Figura 15: 1 - explicação sobre a atividade na feira



Figura 16: 2 – alunos na feira participando da atividade



Figura 17: 3 – alunos degustando frutas da atividade



No dia da atividade foi necessário o auxílio de atores externos, pois promover uma atividade fora do ambiente escolar acarretam dificuldades e obstáculos que já eram previstos.

As avaliações formativas das atividades compreenderam registros fotográficos, observação participante e posterior registro escrito e o cálculo de adesão às Folhas Legumes e Verduras (FLV) das turmas do 1º ano. Em relação à observação durante as atividades efetuadas, notou-se que todos os alunos participaram ativamente do que foi proposto e mostraram-se curiosos e animados a realizar as tarefas. O mesmo pode ser dito das oficinas e degustação das frutas, momento no qual os alunos se mostraram abertos a experimentar os alimentos propostos.

Foram calculados os índices de adesão à FLV: número de alunos que se serviram de FLV x 100/número de alunos que se serviram da alimentação escolar. Os alimentos que foram trabalhados nas diferentes atividades, alface, beterraba, escarola, mexerica e abacaxi tiveram respectivamente os índices 82%, 65%, 60%, 87% e 80%. Denota-se um aumento expressivo no consumo de frutas e legumes nessa faixa etária, já que os índices anteriores eram de 56%, 42%, 40%, 59% e 57%, respectivamente.

O desenvolvimento de ações com hortas em espaços educativos associado às atividades culinárias com crianças pode impactar no aumento do consumo de frutas, hortaliças e das suas variedades, além da maior vontade em experimentá-las, identificá-las e privilegiar seu consumo. E apesar das hortas escolares não serem uma novidade no cenário da educação em saúde e da EAN, ainda existe pouca discussão sobre suas possibilidades educativas (IULIANO, 2008). Além disso, ao inserir diferentes atores nas atividades, a horta escolar serve como

ferramenta de educação participativa para os professores, funcionários e alunos envolvidos, os quais acessam temáticas relacionadas à alimentação e exercitam a sociabilidade (COELHO e BOGUS, 2016).

Pensando na sustentabilidade do projeto da horta escolar e da composteira em pequeno, médio e longo prazo, a figura dos “monitores da horta” foi inserida como uma maneira de ampliar o repertório de alunos que visitam o ambiente da horta escolar e, consequentemente, garantir que um número maior de pessoas se responsabilize por esse local. Além disso, o trabalho conjunto entre a responsável técnica da empresa terceirizada, as cozinheiras escolares e a escola, propicia o desenvolvimento das ações em longo prazo. Por fim, ressalta-se a importância da inserção dessa temática no Projeto Político Pedagógico da escola, que deve ser construído, implementado e avaliado por uma equipe gestora em consonância com a comunidade escolar, garantindo assim, a sustentabilidade das ações (COELHO e BOGUS, 2016).

Como avaliação somativa, foi entregue uma folha que pedia para que os alunos desenhassem qual foi a atividade que mais havia gostado. Como resultado da avaliação 37,5% dos alunos desenhou sobre a visita a feira, 36,7% sobre as atividades realizadas na horta (plantio de mudas e composteira) e 26,5% sobre as oficinas culinárias. Ao objetivar na forma de desenho as atividades e lembrar detalhes como a educação de trânsito, resíduos utilizados na composteira, o ambiente da feira, entre outros, comprehende-se que os alunos internalizaram as questões que foram transmitidas durante a intervenção.

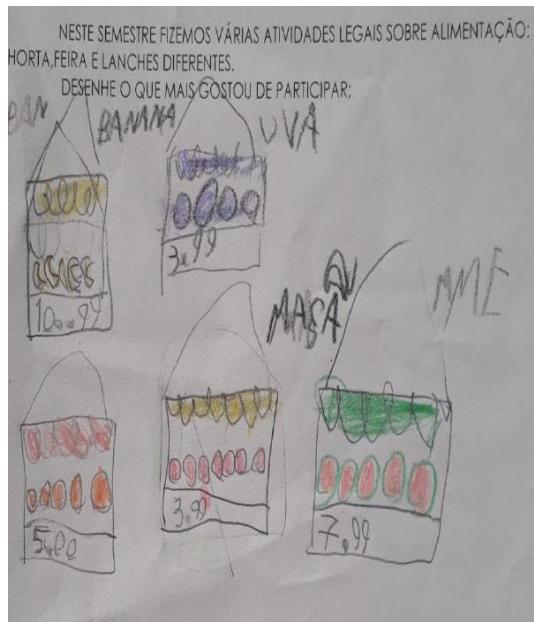
Figura 18: desenho representando educação de trânsito referente à atividade da feira



Figura 19: desenho representando resíduos usados na composteira



Figura 20: desenho representando ambiente da feira



D. Fundamental II

Notou-se que durante o horário de almoço dos alunos do ensino fundamental II há uma grande quantidade de alunos, e por isso, a fila de espera é de cerca de 10 minutos. Porém, como a escola conta com atividades extras para alguns alunos, estes acabam tendo pouco tempo para se alimentar. A partir disso foi proposta a realização de duas filas, uma fila “preferencial” para os alunos que participariam de projetos à tarde e atividades extras na escola, e a outra para o restante dos estudantes, intercalando uma de cada vez. Foram propostas, também, maior organização dos estudantes e porcionamento adequado das refeições na hora de servi-los, melhorando o fluxo de trabalho das cozinheiras escolares e evitando desperdícios. Além disso, observou-se que a quantidade de mobiliário do refeitório era insuficiente para a quantidade de alunos do período, o que poderia impactar na alimentação dos estudantes e não favorecer um ambiente adequado às refeições.

Como resultado desta reorganização observou-se diminuição no tempo de ambas as filas no horário do almoço, possibilitando que os alunos pudessem comer com mais calma. Se antes os alunos passavam, no máximo, 10 minutos na fila para se alimentar, após a proposição de uma segunda fila, o tempo diminuiu. Foi de 10 minutos para 6 e 8 minutos, respectivamente, para os alunos que realizam e não realizam projetos à tarde na escola. Infelizmente em relação ao mobiliário não foi possível que a prefeitura conseguisse mais cadeiras e mesas no período que os estagiários estiveram na escola, pois havia entraves burocráticos para tal demanda.

E. Cozinheiras escolares

As atividades desenvolvidas junto às cozinheiras escolares estão intimamente relacionadas à área de alimentação coletiva. Durante todo o período da etapa 3 a rotina diária dentro da cozinha contava com a degustação das preparações (lanches - na parte da manhã e da tarde e o almoço), além disso, foi acompanhada a distribuição das refeições em todos os períodos. Conferiram-se também as dietas especiais, isto é, se estavam sendo seguidas e entregues corretamente. Foram aplicados *checklist* seguindo o modelo utilizado pelas estagiárias da DRE JT, conforme **Anexo 1: Modelo de checklist**.

As degustações das preparações foram realizadas levando em considerações as características organolépticas como consistência, sabor, cheiro, além da aparência e forma de apresentação. Foi realizada também a comparação entre o cardápio do dia e o cardápio disponibilizado na Plataforma Prato Aberto da prefeitura. Quando encontradas não conformidades, as informações eram repassadas à funcionários da coordenação escolar responsável pela alimentação escolar na Unidade Educacional.

A partir do acompanhamento sistemático das refeições, notou-se desperdício de preparações com Proteína Texturizada de Soja (PTS) e recusa e desperdício do leite (tanto com chocolate, como com café). Dessa maneira, foi proposto um novo modo de preparo da PTS e revisou-se a diluição do leite. O novo modo de preparo da PTS foi refogar a proteína com alho, cebola e temperos antes de acrescentar a água. Já a diluição do leite era realizada de acordo com as informações do fabricante, porém, ao invés de permanecer um sabor adocicado típico do leite integral, o que chamava atenção era um leve sabor ácido, apesar do produto ser diluído corretamente e estar com a validade em dia.

As avaliações dessas ações foram por meio da observação das refeições, registros escritos e percepção do desperdício. Qualitativamente, o novo modo de preparo da PTS não foi notado pelos alunos e o desperdício também não sofreu alteração. Já em relação ao leite, após a empresa adquirir uma marca de leite diferente, notou-se menor desperdício desse alimento. Assim como observado na EMEF a baixa aceitação da soja foi observada em outros estudos. Uma pesquisa sobre a atitude do consumidor em relação à soja e produtos derivados realizada em Campinas demonstrou tal comportamento, principalmente em relação aos aspectos sensoriais deste alimento (BEHRENS e da SILVA, 2004).

F. Supervisão externa – CODAE

Junto às nutricionistas da supervisão externa foi realizada uma pesquisa de adesão à alimentação escolar na EMEF. A demanda dessa atividade surgiu a partir de um grupo de trabalho da CODAE que presta contas ao Tribunal de Contas do Município. A pesquisa foi realizada em todas as salas de aula da escola e compreendeu questões abertas e fechadas sobre a adesão à refeição principal e aos lanches, motivações para comer (ou não) na escola, quais os alimentos favoritos (ou não), um espaço para sugestão de novos alimentos, percepções sobre o refeitório e sobre a alimentação escolar. Os resultados da pesquisa estão no **Anexo 2: Resultados da Pesquisa de Adesão.**

Em relação ao almoço na escola observou-se que a opção “às vezes” é predominante, já em relação ao lanche, nos 1º e 2º anos a opção “sempre” aparece mais vezes, já no restante das salas, prevalece o “às vezes”. Indagados sobre a motivação de comer na escola os alunos levantaram questões referentes aos aspectos sensoriais da alimentação (cheiro, sabor), aspectos fisiológicos (fome), comensalidade, e de comodidade (mora longe e já fica na escola pra poder comer, tem projeto na escola a tarde e acaba almoçando antes).

Quando indagados sobre o contrário, os alunos dizem que o sabor não agrada, pois a comida tem pouco tempero, principalmente sal. E no fundamental II, um ponto a ser ressaltado é o transporte escolar (muitos não têm tempo de almoçar porque precisam ir embora).

É importante ressaltar que essa pesquisa foi realizada mais próximo do fim do estágio, após a efetivação de grande parte das ações com os alunos do 1º ano, entendendo que o aumento da adesão nesse público às refeições é um resultado positivo das atividades desenvolvidas neste período.

Os alimentos que os alunos mais gostam foram, principalmente, alimentos fonte de proteína animal (frango, carne suína, carne bovina e ovo) e macarrão. Por outro lado, o alimento menos aceito pelos alunos é o peixe, e a PTS aparece em terceiro lugar, contrariando o que foi visto no diagnóstico. Em relação a levar lanche para a escola, a pesquisa confirma o que foi observado no diagnóstico, a maior parte dos alunos do fundamental I levam lanche de casa (63%), e que apenas 1/4 dos alunos do fundamental II possuem esse comportamento. A partir de algumas conversas informais com os alunos dessa faixa etária entendeu-se que o fato deles não levarem lanche está relacionado ao fato de ter que dividir os alimentos com os outros colegas.

Os alunos puderam sugerir a inclusão de novos alimentos que foram divididos segundo o processamento do alimento. Em relação aos alimentos *in natura*, os alunos sugeriram a inclusão de suco no almoço e outros tipos de fruta (uva, laranja, morango); as preparações culinárias apareceram mais vezes nas respostas dos alunos, alguns dos alimentos citados foram pipoca, yakissoba, lasanha, tapioca, bife, bolo de fubá, macarrão espaguete, almôndega, caldo verde, canjica e pão de queijo. No último grupo, composto por sugestões de alimentos ultraprocessados, apareceram salsicha, creme de avelã, sorvete, *nuggets* e refrigerante.

Por fim quando indagados sobre a importância da alimentação escolar, a grande maioria (99%) dos alunos disse considerar a alimentação na escola importante. E a motivação principal deu-se a partir da seguinte fala “alguns colegas não tem o que comer em casa”.

Os resultados observados refletem o modo de vida contemporâneo com grande oferta de opções de alimentos e preparações alimentares e influência da tecnologia de alimentos, sendo a autonomia de escolha dos alunos mediada por esses fatores. A chamada alimentação ocidentalizada é baseada em alimentos ricos em carboidratos simples, lipídeos e proteínas de origem animal, sal e poucos alimentos *in natura* e está relacionada ao aumento de excesso de peso relacionado à incidência de doenças crônicas não transmissíveis - DCNT, mortalidade precoce e aumento nos gastos de assistência à saúde (JAIME *et al.*, 2013).

Além disso, ao observar a relevância da inserção de preparações culinárias em detrimento de produtos ultraprocessados, comprehende-se que as diferenças regionais e locais no consumo alimentar passa pelo reconhecimento da herança cultural e do valor histórico do alimento, que são moldados nos processos sociais e migratórios vivenciados ao longo do tempo; assim como da influência de múltiplos determinantes sobre o hábito alimentar, entre eles a disponibilidade dos recursos naturais e econômicos (JAIME *et al.*, 2013).

A partir dessas experiências nota-se que o nutricionista desempenha papel importante nas ações de EAN nas unidades educacionais. Mas para que as ações de alimentação sejam inseridas na prática pedagógica, a equipe de alimentação, ressaltando-se o nutricionista, deve “conquistar” a confiança da direção, sensibilizando-a para a importância do PAE, o que apresenta uma grande dificuldade pelo grande intervalo de tempo entre as visitas realizadas pelos nutricionistas nas escolas municipais em função do número insuficiente de profissionais (CANINÉ e RIBEIRO, 2007).

Na etapa 4 - Avaliação e conclusão, o estagiário conclui o projeto que executou na escola; avalia o projeto de intervenção e documenta a experiência; além de apresentar aos envolvidos do estágio o registro da experiência e propor melhorias cabíveis.

Esta etapa durou cerca de 3 semanas, foi o momento de avaliação e conclusão da etapa 2 e 3, com uma apresentação final com recurso audiovisual *powerpoint* das atividades desenvolvidas no período em questão e resultados obtidos, além de considerações finais e fechamento do processo. Houve uma avaliação autocrítica sobre o rendimento do estagiário e uma roda de conversa com a comissão de estágio curricular sobre considerações e ponderações finais relacionadas ao desempenho dos estagiários no período de estágio.

Figura 21: apresentação sobre a intervenção na EMEF e resultados obtidos no estágio



LIÇÕES APRENDIDAS/ANÁLISE CRÍTICA

Em relação às diretrizes da Lei Federal nº 11.947, de 2009 foi possível realizar atividades no período de estágio que promoveram uma alimentação saudável e adequada, ações de educação alimentar e nutricional, participação social e desenvolvimento sustentável.

Já em relação às atribuições do nutricionista baseando-se na Resolução 465 do CFN de 2010, não foi possível atender ao item:

- Coordenar, supervisionar, e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;

Esse não atendimento pode estar relacionado ao período curto de estágio, o qual não é possível coordenar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição e verificar as mudanças ocorridas na escola em longo prazo. Dessa forma não se pode afirmar se as mudanças ocorridas na Unidade Educacional serão sustentáveis e duradouras.

O acompanhamento das ações de Educação Alimentar e Nutricional e a supervisão das nutricionistas da Diretoria Regional de Educação - Jaçanã-Tremembé e da CODAE deveriam ser mais frequentes e assim contribuir para garantir a adequada operacionalização do Programa de Alimentação Escolar.

CONCLUSÕES, PRÓXIMOS PASSOS E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio da experiência de estágio relatada foi possível analisar que o nutricionista é um profissional da área da saúde capaz de realizar muitas atividades no que se refere ao cuidado à saúde individual e/ou coletiva; gestão do trabalho de nutrição; e educação em saúde e nutrição.

Boa parte das ações desenvolvidas no decorrer do estágio estava bem relacionadas com o que é atribuído ao nutricionista, baseando-se na Resolução CFN nº 465 de 2010 e na Lei Federal nº 11.947, de 2009. Isso demonstra que boa parte das atividades desenvolvidas no período de estágio conseguiu atender ao proposto para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, não sendo possível apenas “coordenar, supervisionar, e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar”.

Esse não atendimento pode estar relacionado ao período curto de estágio, não possibilitando acompanhar se as mudanças ocorridas na Unidade Educacional serão sustentáveis e duradouras.

É importante ressaltar que seria relevante um acompanhamento do trabalho desenvolvido na Escola Municipal Martin Francisco Ribeiro de Andrada, em longo prazo. O estágio traz a experiência de poder otimizar ações de Educação Alimentar e Nutricional, porém sem o compromisso de atores que perpetuem as ações e garantam uma otimização da alimentação nessa escola, boa parte das atividades desenvolvidas acabam sendo passageiras e não se tornam sustentáveis. A criação de um laço harmonioso com a direção escolar e funcionários da escola, além do compromisso dos mesmos, podem garantir de forma mais

eficiente que o projeto desenvolvido se torne permanente. Além disso, a participação ativa das nutricionistas da CODAE e DRE-JT pode garantir a adequada operacionalização do PAE.

Entende-se que intervenção na EMEF Martin Francisco Ribeiro de Andrade foi embasada pelos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada e de Segurança Alimentar e Nutricional e buscou trabalhar em consonância com o PAE por meio de ações de formação de práticas alimentares saudáveis e apoio ao crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes.

IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA DO NUTRICIONISTA:

ÁREAS DE COMPETÊNCIA DO NUTRICIONISTA

A. Cuidado à saúde individual e/ou coletiva

No decorrer do estágio, que aconteceu na escola municipal, foi elaborado e desenvolvido um plano de intervenção nutricional que englobou o aspecto coletivo e atingiu todos os públicos que estão diretamente ou indiretamente relacionados à alimentação escolar. Esses públicos eram compostos por alunos, professores, funcionários da escola, cozinheiras escolares, pais e responsáveis dos alunos. Antes de traçar esse plano de intervenção nutricional e educacional foram identificadas necessidades nutricionais coletivas e oportunidades de otimizar o Programa de Alimentação Escolar na unidade.

B. Gestão do trabalho de nutrição

Esse aspecto foi contemplado principalmente ao realizar a etapa de diagnóstico de pontos críticos a serem melhorados no serviço de nutrição da escola por meio da aplicação de *checklist* utilizado por estagiários da prefeitura, e posteriormente, na etapa de intervenção juntamente com as cozinheiras escolares. Atuando juntamente com a nutricionista da DRE Jaçanã-Tremembé, ficou notável que as funcionárias da cozinha realizavam um bom trabalho e a preparação elaborada era bem saborosa. O trabalho com as cozinheiras foi mais voltado em aumentar a adesão dos alunos a certos alimentos como a proteína texturizada de soja que sempre teve baixa adesão, na verificação de dietas especiais para alunos com problemas de saúde e na proposição de uma nova diluição do leite usado nos lanches escolares.

C. Educação em saúde e nutrição

Muitas pessoas na comunidade escolar questionavam sobre alimentação, nutrição, exercício físico e foram tiradas dúvidas pontuais para auxiliá-las. Principalmente no dia das

palestras realizadas com os pais questionaram sobre diversos assuntos relacionados à alimentação saudável e foi possível compartilhar conhecimentos técnicos com eles. No aspecto da educação em saúde ficou visível ao conversar com os professores, que não eram todos que trabalhavam a temática da alimentação saudável em aula e eles usavam ferramentas e guias alimentares mais antigos. Foram abordadas com os educadores novas ferramentas em nutrição, curiosidades e mitos sobre alimentação e a indicação do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) para ser utilizado no cotidiano da escola, em busca da promoção da saúde e de práticas alimentares mais saudáveis.

Ainda foram realizadas atividades de Educação Alimentar e Nutricional com os alunos do ensino fundamental I e II reforçando aspectos como sustentabilidade, educação ambiental, alfabetização, etc...

Foi possível refletir que o nutricionista pode atuar em 2 áreas ao mesmo tempo quando está desempenhando suas atribuições no PAE, Saúde Pública e Alimentação Coletiva. Durante o período de estágio não tinha como separá-las, pois atividades que envolviam as 2 áreas estavam sempre ocorrendo ao mesmo tempo. Isso é importante para mostrar como o nutricionista é um profissional completo e que desempenha muitas tarefas para promover saúde e uma alimentação adequada e saudável em âmbito coletivo e individual.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Behrens JH, Silva MAAP da. Atitude do consumidor em relação à soja e produtos derivados [internet]. Ciênc. Tecnol. Aliment. Campinas. 2004, 24(3): 431-439 [acesso em 17 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cta/v24n3/21939.pdf>.

BRASIL. Cartilha Nacional da Alimentação Escolar. Brasília-DF, 2015, 2ºed.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009.

BRASIL. Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 23 ago. 2010.

Boog MCF. Programa de educação nutricional em escola de ensino fundamental de zona rural [internet]. Rev. Nutr. Campinas. 2010, 23(6):1005-1017 [acesso em 15 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n6/07.pdf>.

Canine ES, Ribeiro VMB. A prática do nutricionista em escolas municipais do Rio de Janeiro: um espaço-tempo educativo [internet]. Ciênc. educ. (Bauru), Bauru. 2007, 13(1): 47-70 [acesso em 18 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ciedu/v13n1/v13n1a04.pdf>.

Carvalho CA de, Fonsêca PC de A, Priore SE, Franceschini SCC, Novaes JF de. Consumo alimentar e adequação nutricional em crianças brasileiras: revisão sistemática [internet]. Rev. Paul. Pediatr. São Paulo. 2015, 33(2): 211-221 [acesso em 18 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rpp/v33n2/0103-0582-rpp-33-02-00211.pdf>.

Cervato-Mancuso AM, Westphal MF, Araki EL, Bóguis CM. O papel da alimentação escolar na formação dos hábitos alimentares [internet]. Rev. Paul. Pediatr. São Paulo. 2013, 31(3): 324-330 [acesso em 16 out 2019]. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rpp/v31n3/pt_0103-0582-rpp-31-03-00324.pdf.

Coelho DEP, Bóguis CM. Vivências de plantar e comer: a horta escolar como prática educativa, sob a perspectiva dos educadores [internet]. Saude soc. São Paulo. 2016, 25(3): 761-770 [acesso em 23 set 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v25n3/1984-0470-sausoc-25-03-00760.pdf>.

Cunha DT da, Gonçalves HVB, Lima AFA de, Martins PA, Rosso VV de, Stedefeldt E. Preparações regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: aceitabilidade e composição nutricional [internet]. Rev Nutr. Campinas. 2014, 27(4): 423-34 [acesso em 23 set 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v27n4/1415-5273-rn-27-04-00423.pdf>

Danelon MS, Fonseca MCP da, Silva MV da. Preferências alimentares no ambiente escolar [internet]. Segur. Aliment. Nutr. 2008, 15(2): 66-4 [acesso em 23 set 2019]. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/1818>.

Davanço GM, Taddei JAAC, Gaglianone CP. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a Curso de Educação Nutricional [internet]. Rev. Nutr. Campinas. 2014, 17(2): 177-184 [acesso em 16 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v17n2/21130.pdf>.

Dutra RCA. Consumo alimentar infantil: quando a criança é convertida em sujeito [internet]. Soc. Estado. Brasília. 2015, 30(2): 451-469 [acesso em 08 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/se/v30n2/0102-6992-se-30-02-00451.pdf>.

Esperança LC. A política de compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar do município de São Paulo [dissertação de mestrado na internet]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2017 [acesso em 24 out 2019]. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6138/tde-19072017-150156/publico/LiviaDaCruzEsperanca.pdf>.

Iuliano BA. Atividades para promoção de alimentação saudável em escolas de ensino fundamental do município de Guarulhos, SP [dissertação de mestrado na internet]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2008 [acesso em 21 out 2019]. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/6/6133/tde-17032008115546/publico/BiancaAssuncaoIuliano.pdf>.

Jaime PC, Stopa SR, Oliveira TP, Vieira ML, Szwarcwald CL, Malta DC. Prevalência e distribuição sociodemográfica de marcadores de alimentação saudável, Pesquisa Nacional de Saúde, Brasil [internet]. Epidemiol. Serv. Saúde. Brasília. 2013, 24(2): 267-276 [acesso em 16 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ress/v24n2/2237-9622-ress-24-02-00267.pdf>.

Jaime PC. Políticas públicas da alimentação e nutrição: Programa Nacional de Alimentação Escolar. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.

Leme ACB, Philippi ST, Toassa EC. O que os adolescentes preferem: os alimentos da escola ou os alimentos competitivos? [internet]. Saude Soc. São Paulo. 2013, 22(2): 456-467 [acesso em 21 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v22n2/v22n2a16.pdf>.

Pedraza DF, Melo NLS de, Silva FA, Araujo EMN. Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar: revisão da literatura [internet]. Ciênc. Saúde Coletiva. Rio de Janeiro. 2018, 23(5):1551-1560 [acesso em 21 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v23n5/1413-8123-csc-23-05-1551.pdf>.

Peixinho AML. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional [internet]. Ciênc. Saúde Coletiva. Rio de Janeiro. 2013, 18(4): 909-916 [acesso em 21 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v18n4/02.pdf>.

Rocha NP, Filgueiras MS, Albuquerque FM de, Milagres LC, Castro APP, Silva MA, Costa GD da, Priore SE, Novaes JF de. Análise do programa nacional de alimentação escolar no município de Viçosa, MG, Brasil [internet]. Rev Saude Publica. 2018; 52:16. [acesso em 21 out 2019]. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/rsp/v52/pt_0034-8910-rsp-S1518-87872018052007090.pdf.

Malta DC, Silva MMA da, Moura L de, Moraes NOL de. A implantação do Sistema de Vigilância de Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil, 2003 a 2015: alcances e desafios [internet]. Rev. bras. Epidemiol. 2017, 20(4): 661-675 [acesso em 16 set 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbepid/v20n4/1980-5497-rbepid-20-04-661.pdf>.

Silva CAM da, Marques LA, Bonomo E, Bezerra OMPA, Corrêa MS, Passos LSF *et al.* O Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a ótica dos alunos da rede estadual de ensino de Minas Gerais, Brasil [internet]. Ciênc. Saúde Coletiva. 2013, 18(4): 963-969 [acesso em 16 set 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v18n4/08.pdf>.

Sturion GL, Silva MV da, Ometto AMH, Furtuoso MCO, Pipitone MAP. Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil [internet]. Rev. Nutr. Campinas. 2005, 18(2):167-181 [acesso em 28 jun 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n2/24373.pdf>.

Teo CRPA, Monteiro CA. Marco legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma releitura para alinhar propósitos e prática na aquisição de alimentos [internet]. Rev Nutr. Campinas. 2012, 25(5): 657-668 [acesso em 28 jun 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v25n5/a10.pdf>.

Triches RM, Schneider S. Reconstruindo o “elo perdido”: a reconexão da produção e do consumo de alimentos através do Programa de Alimentação Escolar no município de Dois Irmãos (RS) [internet]. Segur. Aliment. Nutr. 2010, 17(1): 1-15 [acesso em 28 jun 2019]. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634796/2715>.

Valentim EA, Almeida CCB de, Taconeli CO, Osório MM, Schmidt ST. Fatores associados à adesão à alimentação escolar por adolescentes de escolas públicas estaduais de Colombo, Paraná, Brasil [internet]. Cad. Saúde Pública. 2017, 33(10): e00061016 [acesso em 28 out 2019]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v33n10/1678-4464-csp-33-10-e00061016.pdf>.

ANEXOS:

Anexo 01 modelo de checklist:

ROTEIRO PARA DIAGNÓSTICO EM EMEFS - 2019	
Nome da Unidade:	DRE:
Tipo de Gestão: <input type="checkbox"/> Tercelizada <input type="checkbox"/> Mista Empresa prestadora de Serviço:	
Outras características da Unidade:	
Local, área de abrangência e suas características (regiões/bairros), objetivos, horários de atendimento, nº de funcionários, nº alunos matriculados, faixa etária, e nº refeições/dia. Outros programas: EJA, Pró-jovem, PNMM, etc.	
1. EQUIPE ESCOLAR	
1.1. A unidade está desenvolvendo atualmente alguma ação educativa voltada à alimentação? S() N()	
Descriva:	
1.2. Como são caracterizadas estas ações? <input type="checkbox"/> Curriculares <input type="checkbox"/> Ação do Professor <input type="checkbox"/> Estão no Projeto Político Pedagógico <input type="checkbox"/> Outros: _____	
1.3. Quais os funcionários envolvidos nestas ações? <input type="checkbox"/> ATÉ <input type="checkbox"/> Coordenador pedagógico <input type="checkbox"/> Assistente de direção <input type="checkbox"/> Cozinheira Escolar <input type="checkbox"/> Professor – definir de que disciplinas estão envolvidas <input type="checkbox"/> Diretor <input type="checkbox"/> Funcionário da Limpeza	
1.4. As famílias são envolvidas nas atividades atuais relacionadas à alimentação? S() N() De que maneira:	
1.5. Nos últimos dois anos, desenvolveram alguma ação ou projeto relacionado à alimentação?	
1.6. Existe uma avaliação dos resultados destas ações desenvolvidas na unidade? Como é feita?	
1.7. A unidade tem parceria para o desenvolvimento de projetos voltados para a alimentação? S() N() Identifique: <input type="checkbox"/> Secretaria do Verde e Meio Ambiente <input type="checkbox"/> RT Empresa Tercelizada <input type="checkbox"/> Org. Específique: _____ <input type="checkbox"/> UBS <input type="checkbox"/> Outras UEs <input type="checkbox"/> Instituições de Ensino técnico/ superior <input type="checkbox"/> Outros: _____	
1.8. Para o Coordenador Pedagógico ou diretor, qual é a melhor forma de realizar ações educativas voltadas para alimentação com alunos?	
1.9. Existe algum tema relacionado à alimentação que a equipe gestora gostaria de trabalhar na unidade?	
2. HORTA	
2.1. A unidade possui horta? S() N()	
2.2. Caso a unidade não tenha horta, ou teve e está desativada, qual o principal motivo: <input type="checkbox"/> Falta de Funcionários <input type="checkbox"/> Falta de orientação/ suporte <input type="checkbox"/> Não acha importante <input type="checkbox"/> Espaço indisponível <input type="checkbox"/> dificuldade com a comunidade <input type="checkbox"/> Outros: _____ <input type="checkbox"/> Problemas no entorno (engoto, lixo, presença de animal sinantrópico) Se possível, observar:	
2.3. Se não tiver horta, a unidade tem interesse em implantar este projeto? S() N()	
2.4. (Se a unidade possui horta) quais as características da horta (canteiros, horta vertical, mandaína, etc.)	
2.5. Quals os itens cultivados?	
2.6. Qual é o envolvimento dos alunos na horta?	
2.7. Os alimentos cultivados são consumidos pelos alunos? S() N()	
2.8. Se sim, de que forma: <input type="checkbox"/> Oficina culinária <input type="checkbox"/> Alimentação escolar <input type="checkbox"/> Outros: _____	
2.9. Quem é o responsável pelo projeto horta? Como é o envolvimento dos professores e funcionários na horta?	
2.10. A unidade realiza compostagem? S() N()	
2.11. Possui minhocário? S() N()	
3. COLETA DE RESÍDUOS	
3.1. Existe coleta seletiva na unidade? Mais, além de outros. S() N()	
3.2. Existe separação de resíduos orgânicos na cozinha? S() N() Qual o material e destino?	
3.3. Há alguma ação voltada a sustentabilidade? <small>(se não tem coleta seletiva, lixo reciclável, lixo orgânico, reutilização de água, etc.)</small> Se sim, especifique:	
A escola tem planos para esta área? Quais?	
3.4. Existem outras ações relacionadas a alimentação e saúde na unidade? Descreva.	
4. REFEITÓRIO/ AMBIÊNCIA	
4.1. Sistema de distribuição: <input type="checkbox"/> autoserviço/ balcão térmico <input type="checkbox"/> autoserviço s/ balcão <input type="checkbox"/> pronto pronto	

4.2. Se sistema de autoserviço indica no dia observado () completo () Misto- algum item porcionado.
4.3. Horários de distribuição: descrever os horários de refeição, duração dos intervalos, nº de turmas, etc.

4.4. Avalie o refeitório quanto a:
Chão () Agradável/atrativo () Indiferente () Desagradável
Som ambiente () Agradável/atrativo () Indiferente () Desagradável
Aparência () Agradável/atrativo () Indiferente () Desagradável
Presença de decoração, sujeira, limpeza e objetos em desuso
Comentários:
Mobiliário suficiente? (avaliar de acordo com a número de alunos que fazem a refeição) S () N ()
Mobiliário em bom estado de conservação? (verificar regularidade) S () N ()
Illuminação adequada S () N ()
Utiliza jogo americano/ toalha de mesa/ bandeja S () N ()
A distribuição é organizada? S () N ()
Comentários:
4.5. O momento da refeição proporciona o convívio social? S () N () Comentários: (verificar se o nº de alunos por período é excessivo, disponibilidade de mesas)
4.6. É respeitado o ritmo individual mínimo para o aluno se alimentar? S () N ()
4.7. Existe adulto ou referência estimulando positivamente o consumo de alimentos? S () N () se não, descrever: (pauta alimentar, autoridade, etc.)
4.8. Quais itens os estudantes utilizam durante a refeição? () Pratos de vidro () Garfo e faca () Colher inox () Outros () Pratos de plástico () Garfo () colher de plástico
4.9. Avalie o fluxo de distribuição, consumo e descarte de alimentos e restos.
4.10. Foi observado desperdício de alimentos no preparo ou durante a refeição? Descreva as possíveis causas.

5. REFEIÇÃO

5.1. O cardápio é apresentado de forma adequada para a faixa etária? S () N () Se sim, como? () Ilustrado () Escrito () Apresentação oral () Prato modelo () Outros _____
5.2. É realizada degustação para controle da qualidade do alimento servido? Descreva como é feita.
5.3. A refeição é gostosa e atrativa? S () N () Comentários:
5.5. Como se dá a interação entre alunos e cozinheiros escolares no momento da refeição? Descreva.
5.6. Os estudantes trazem alimentos de casa para a escola? Como isto se dá na hora do intervalo?
5.7. Os alunos com dieta especial são atendidos conforme dieta autorizada? Comente.
5.8. Realizar exercício de adesão à alimentação escolar conforme orientação abaixo

6. EQUIPE DE COZINHA

6.1. Há um bom relacionamento entre a equipe? S () N ()
6.2. A equipe é motivada e envolvida? S () N () já tenham capacitações com as refeições, conhecimento sobre o PNA, práticas culinárias, pressionar os alunos
6.3. Aplicação do check list de mista e/ou terceirizada conforme a DRE e comparação com check list de convênios. (notar: cada estagiário pode aplicar um dos check lists em dias diferentes)

7. ENTREVISTA COM ALUNOS (conversar com aproximadamente 30 alunos, se possível)

7.1. Você come a comida da escola? () Sempre () As vezes (2 a 3x/semana) () Nunca Comente:
7.2. Como você avalia a alimentação da sua escola? () Bom () Regular () Ruim
7.3. O que você mais gosta da comida da escola?
7.4. O que você menos gosta da comida da escola?
7.5. Você tem alguma sugestão/ crítica: (verificar em relação a utensílios, cardápio, refeitório, horários e outros)
7.6. Na sua escola você já teve alguma atividade relacionada à alimentação?
7.7. Comentar o conteúdo que aprendeu:

8. AVALIAÇÃO GERAL

- 8.1 Após o período de observação e entrevistas, o que vocês identificaram como problemas ou situações mais críticas na Unidade escolar, em relação ao objetivos do programa de Alimentação escolar?
- 8.2 Quais as potencialidades da unidade para a realização de trabalhos?

Obs: Orientação para exercício de adesão à alimentação escolar

Analisar a qualidade e a aceitação da Alimentação Escolar oferecida aos escolares, através do cálculo de índices de adesão, recusa, repetição, durante 3 dias de acompanhamento da alimentação, conforme tabela abaixo. Observe como é feita a contagem do número de refeições pela unidade: contagem do número de alunos, contagem de pratos, ou utensílios. Observar turmas em intervalos diferentes para poder acompanhar a dinâmica na cozinha.

obs: verificar se outros alimentos também tem baixa adesão. Exemplo: peixe, feijão, pts, etc

Cardápios observados	Cardápio 1 (preferencial)	Cardápio 2	Cardápio 3	
Parâmetros	n	%	n	%
I Adesão				
I Recusa				
I Repetição				
Adesão a Frutas				
Legumes e Verduras				

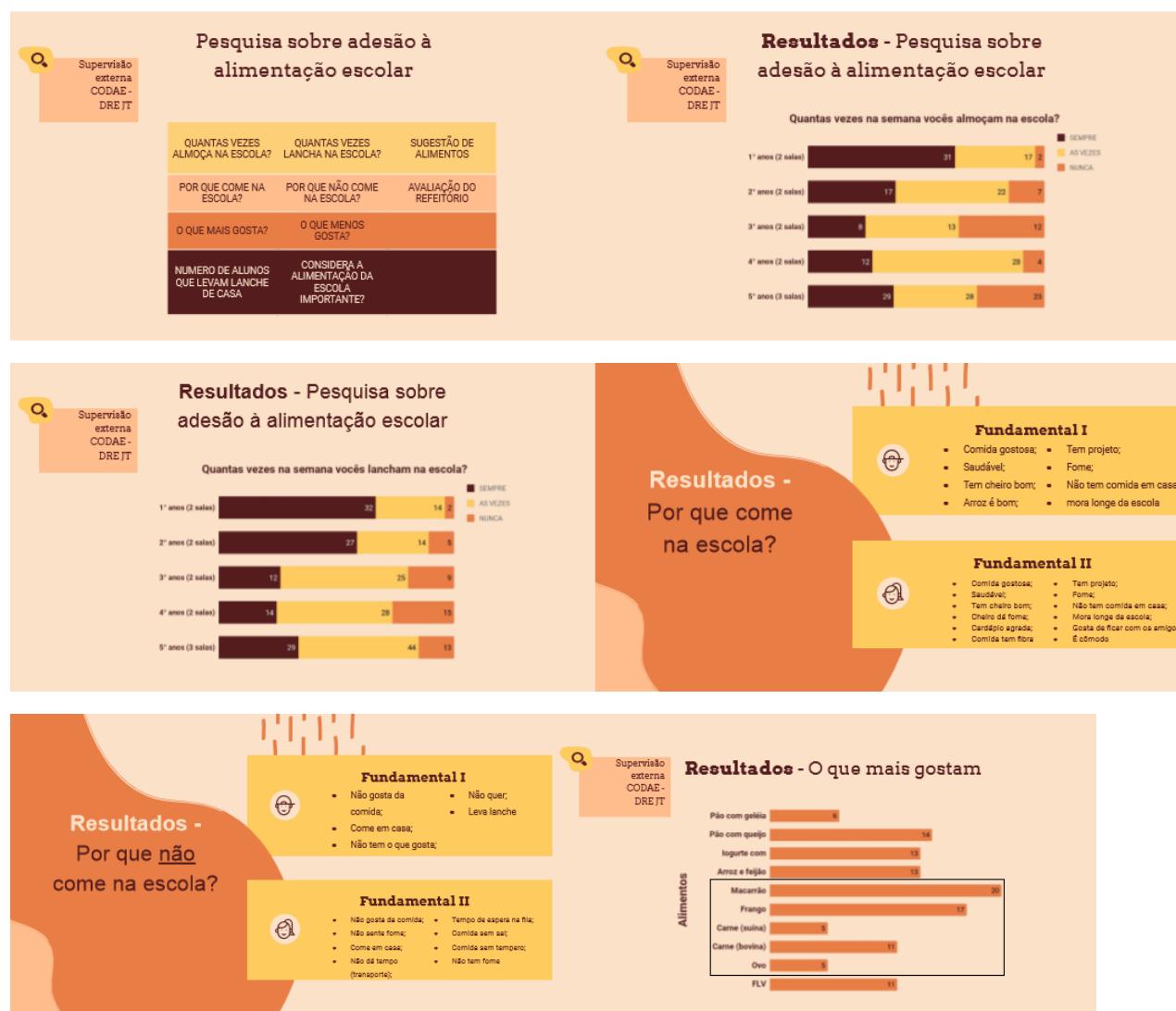
Índice de Adesão = $\frac{n^{\circ} \text{ alunos que se serviram da merenda}}{n^{\circ} \text{ alunos presentes no período}} \times 100$

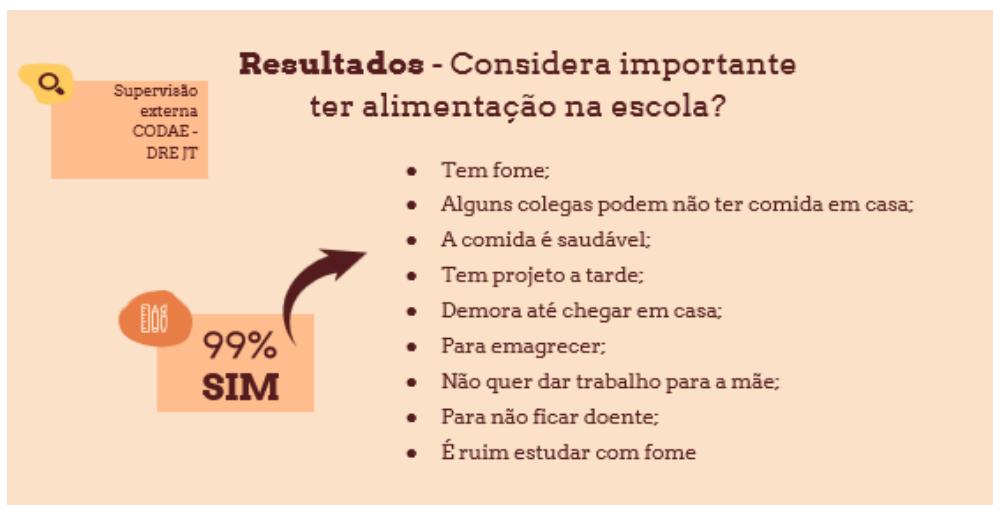
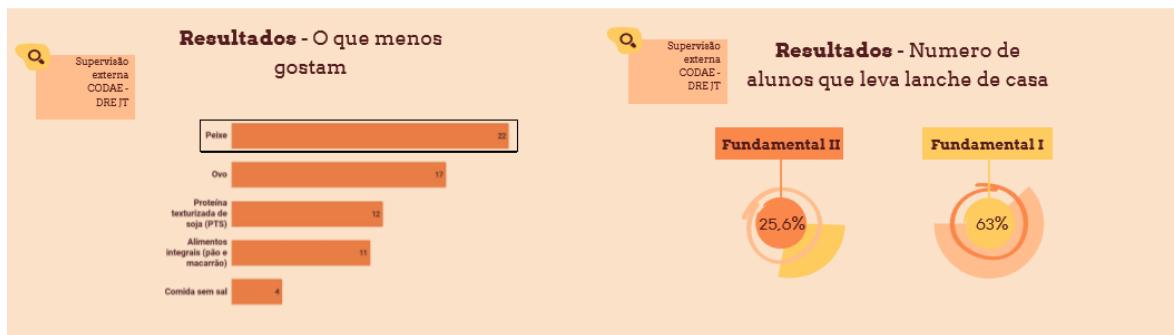
Índice de Recusa = $\frac{n^{\circ} \text{ alunos que não se serviram da merenda}}{n^{\circ} \text{ alunos presentes no período}} \times 100$

Índice de Repetição = $\frac{n^{\circ} \text{ alunos que repetiram}}{n^{\circ} \text{ alunos que consumiram a merenda}} \times 100$

Adesão a FLV = $\frac{n^{\circ} \text{ alunos que se serviram de FLV}}{n^{\circ} \text{ alunos que se serviram da merenda}} \times 100$

Anexo 02: Resultados da Pesquisa de Adesão:







BIBLIOTECA DIGITAL DE TRABALHOS ACADÊMICOS – BTDA

Título do TCC:	<i>Atuações do nutricionista no PNAE da cidade de SP: uma análise de relatos de experiência</i>		
Autor(es):	<i>Vitor Tadeu de Souza Ruiz</i>		
Nome:			
NUSP:	<i>9342248</i>	Nome:	
Email:	<i>vitor.ruiz@usp.br</i>		
Telefone:	<i>11-98309.8298</i>		
	NUSP:		
	Email:		
	Telefone:		

De acordo com a Resolução CoCEx-CoG nº 7497, de 09 de abril de 2018, este trabalho foi recomendado pela banca para publicação na BDTA.

A Comissão de Graduação homologa a decisão da banca examinadora, com a ciência dos autores, autorizando a Biblioteca da Faculdade de Saúde Pública da USP a inserir, em ambiente digital institucional, sem resarcimento dos direitos autorais, o texto integral da obra acima citada, em formato PDF, a título de divulgação da produção acadêmica de graduação, gerada por esta Faculdade.

São Paulo, 06/12/19

Prof. Dr. Ivan França Junior
Presidente da Comissão de Graduação

Recebido pela CG em: ___ / ___ / ___	por: _____
Liberado para submissão em: ___ / ___ / ___	por: _____
Recebido pela Biblioteca em: ___ / ___ / ___	por: _____
Disponível na BDTA em: ___ / ___ / ___	por: _____