

**Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública**

**Conhecendo o Guia Alimentar para a População
Brasileira - relato de experiência da capacitação
para cozinheiras da alimentação escolar de Jundiaí**

Bruna Delgado Arid - 9900188

Isabela Castagna Dall'Acqua - 9852887

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de
Conclusão Curso II – 0060029, como requisito
parcial para a graduação no Curso de Nutrição.**

Orientadora: Rosana Maria Nogueira

São Paulo

2020

Conhecendo o Guia Alimentar para a População Brasileira - relato de experiência da capacitação para cozinheiras da alimentação escolar de Jundiaí

Bruna Delgado Arid - 9900188

Isabela Castagna Dall'Acqua - 9852887

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de
Conclusão Curso II – 0060029, como requisito
parcial para a graduação no Curso de Nutrição.**

Orientadora: Rosana Maria Nogueira



São Paulo

2020

AGRADECIMENTOS

À nossa orientadora, Rosana Nogueira por todo apoio e disponibilidade; à nossa co-orientadora Professora Betzabeth Slater por todas as oportunidades que nos deu desde 2017; à Professora Maria Laura Louzada pelo auxílio na organização da didática no momento da elaboração do protocolo; à Professora Mônica Jorge pela colaboração durante o contato com a Secretaria de Jundiaí; à doutoranda Aline Rissatto pelas instruções em todo processo de elaboração e aplicação do protocolo; aos membros da banca examinadora pela participação e contribuição no trabalho.

A todos que nos acompanharam durante os trabalhos em Jundiaí pela SMEJ e, em especial à Maria Angela de Oliveira Delgado, Nívea Cristina Maeda Takemoto, Carolina Zen, Carolina Rosa Poarroli, Gabrielle Marques Fagundes Pena, Jéssica Nunes Rufato, Letícia Bevegnu Mariano, Maria José Alves da Cunha, Nathália Mendonça e Lívia Caroline Reis Almeida e ao Guilherme Reis Ranieri, que possibilitou o contato inicial com Jundiaí.

Às nossas famílias, que nos apoiaram durante todo processo e possibilitaram a realização de um Trabalho de Conclusão de Curso com dedicação exclusiva aos estudos. Por fim, agradecemos todos os amigos, colegas, professores e funcionários da Faculdade de Saúde Pública que compartilharam conhecimentos e aprendizados.

É expressamente proibida a comercialização deste documento tanto na sua forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação dos autores, título, instituição e ano.

ARID B.D., DALL'ACQUA, I.C. Conhecendo o Guia Alimentar para a População Brasileira - relato de experiência da capacitação para cozinheiras da alimentação escolar de Jundiaí. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo; 2020.

RESUMO

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assim como a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) onde está inserido, reconhecem o direito do aluno à alimentação escolar, Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) traz orientações para uma alimentação saudável e auxilia na elaboração de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

Objetivo: Relatar as atividades desenvolvidas com agentes de alimentação escolar (AAE) das instituições de ensino público, elaboradas a partir de demandas da Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí (SMEJ). **Descrição:** Após levantamento bibliográfico, entrevista com gestores da SMEJ e visitas técnicas foi elaborado um protocolo de formação dos AAE pautado no GAPB. O principal objetivo deste material foi desenvolver dinâmicas para ressaltar a importância GAPB como base para os cardápios e atividades em EAN nas escolas. O módulo de formação incluiu: Introdução ao GAPB, Classificação NOVA e Dez Passos Para uma Alimentação Saudável. Foi proposta uma atividade de reconhecimento de embalagens dentro de cada grupo, seguida de discussão aberta. **Conclusão:** A partir das experiências relatadas foi possível evidenciar a importância da atuação do nutricionista em capacitar agentes de alimentação escolar uma vez que estes têm um papel ativo na formação de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras chaves: Nutrição em Saúde Pública; Alimentação; Hábitos Alimentares; Alimentação Escolar; Política Nutricional; Segurança Alimentar e Nutricional.

LISTA DE SIGLAS, ABREVIATURAS E SÍMBOLOS

- AAE:** Agentes de Alimentação Escolar, incluindo cozinheiros e cozinheiras, os quais são responsáveis pela alimentação nas escolas e creches.
- AAS:** Alimentação Adequada e Saudável
- CAE:** Conselho de Alimentação Escolar
- CEP:** Comitê de Ética em Pesquisa
- CGU:** Controladoria Geral da União
- CME:** Campanha da Merenda Escolar
- CMEJA:** Centro Municipal de Educação para Jovens e Adultos
- DCNT:** Doenças Crônicas Não Transmissíveis
- DHAA:** Direito Humano à Alimentação Adequada
- EAN:** Educação Alimentar e Nutricional
- EMEB:** Escola Municipal de Educação Básica
- FNDE:** Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
- GAPB:** Guia Alimentar para a População Brasileira
- PAA:** Programa de Aquisição de Alimentos
- PAAS:** Promoção da Alimentação Adequada e Saudável
- PANC:** Plantas Alimentícias Não Convencionais
- PFAAEJ:** Protocolo de Formação aos Agentes de Alimentação Escolar de Jundiaí
- PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar
- PNAN:** Política Nacional de Alimentação e Nutrição
- PTS:** Proteína Texturizada de Soja
- SAN:** Segurança Alimentar e Nutricional
- SISAN:** Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- SMEJ:** Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí
- SUS:** Sistema Único de Saúde
- TCLE:** Termo de Consentimento Livre Esclarecido
- TCU:** Tribunal de Contas da União

Sumário

INTRODUÇÃO	6
POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (PNAN)	7
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)	9
DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA)	10
GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA (GAPB)	11
JUSTIFICATIVA	12
OBJETIVO	13
 DESCRIÇÃO	13
DESENVOLVIMENTO TEÓRICO	13
ASPECTOS ÉTICOS	13
DESENVOLVIMENTO PRÁTICO	14
<u>Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí</u>	14
<u>Formulário de Diagnóstico</u>	15
<u>Visita técnica de campo</u>	26
<u>Protocolo de Formação dos Agentes de Alimentação Escolar</u>	31
LIÇÕES APRENDIDAS	35
BRUNA DELGADO ARID	35
ISABELA CASTAGNA DALL'ACQUA	37
CONCLUSÕES/ PRÓXIMOS PASSOS	39
IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO	40
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	44
APÊNDICES	48
ANEXOS	65

INTRODUÇÃO

A alimentação e o ato de comer são atitudes que permeiam toda a vida do ser humano, ultrapassando a função biológica de sobrevivência e pleno funcionamento do organismo e tornando-se um fenômeno com determinantes sociais, culturais, econômicos e políticos. Este trabalho irá abordar diferentes questões e estratégias acerca desses conceitos; para tal é considerado de suma importância ter como base os conceitos fundamentais de alimentação, comida e nutrição.

“A.li.men.ta.ção - 1 Ato ou efeito de alimentar(-se). 2 Tudo o que serve para alimentar. Co.mi.da - 1 Alimento, iguaria, prato, refeição, comer. Nu.tri.ção - 1 Ato ou efeito de nutrir: nutrimento, alimentação. 2 Aquilo que nutre. 3 Conjunto de fenômenos biológicos que contribuem para a alimentação” (MICHAELIS, 2009 e Melhoramentos Dicionário Língua Portuguesa, 2004).

Essas delimitações semânticas são o ponto de partida para construir e entender a complexidade dessas ideias para a vida humana e a importância dos cuidados em instância institucional e individual para garantir alimentação adequada e saudável (AAS) em todos os ciclos da vida. Para ter saúde, como define a OMS “um estado de completo bem-estar físico, mental e social e não somente ausência de afecções e enfermidades”, a alimentação e nutrição são fundamentais para promover e proteger o desenvolvimento humano adequado tanto biológica quanto socialmente.

O perfil alimentar mundial, ao longo dos anos, sofreu influência de diversos fatores demográficos, socioeconômicos, epidemiológicos, culturais e ambientais, o que gerou uma mudança no cenário de complicações relacionadas à alimentação e nutrição (Pinheiro, 2004). Os cientistas denominaram esse fenômeno como transição nutricional, ou seja, uma série de transformações resultaram em mudanças na saúde atreladas às mudanças no consumo alimentar. Antes predominava a desnutrição e atualmente há maior prevalência de obesidade da população (Batista Filho, 2003).

O padrão alimentar brasileiro, atualmente, tem como base o arroz com feijão; possui elevado consumo de ultraprocessados, que são produtos nutricionalmente pobres e ricos em gordura, açúcar, sódio e calorias; baixo consumo de frutas, verduras e legumes (Louzada, 2015). Esse modelo indica que os alimentos nutricionalmente ricos são pouco consumidos, enquanto os ultraprocessados, que

possuem uma complexidade nutricional inferior, têm o seu consumo aumentado a cada ano e, além disso, existe uma diminuição do nível de atividade física praticada pela população (Louzada, 2015). A associação desses dois aspectos está intensificando os modos de se alimentar pouco saudável, o que consequentemente configura-se como um dos fatores que contribui para a obesidade, má qualidade de vida e o diagnóstico de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que são multifatoriais.

Além disso, por ser um país de dimensões continentais, o Brasil possui diversidade étnica, regional e de acessibilidade à saúde, à educação, ao alimento e à informação devido à estratificação social de acordo com o acesso aos recursos econômicos. A implementação das estratégias de suporte à AAS é uma demanda para o desenvolvimento dos indivíduos e do país, como expresso na Lei Federal nº 8.080/1990. A partir dessa perspectiva alimentar da população, medidas no setor saúde e educação, foram elaboradas, tornando-se base legal para promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), à vigilância, à prevenção e ao cuidado integral para os danos causados pela alimentação e nutrição muitas vezes precárias.

Assim, neste trabalho, serão abordados com mais profundidade, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), medidas governamentais implementadas com o intuito de promover a AAS e garantir o DHAA.

POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (PNAN)

No Brasil, a defesa do direito do cidadão a uma alimentação adequada hoje é garantido pela PNAN, aprovada em 1999, como uma política e normativa articulada ao Sistema Único de Saúde (SUS), para reorganizar, qualificar e aperfeiçoar ações de enfrentamento da situação alimentar e nutricional da população brasileira. Objetiva reunir um conjunto de políticas públicas que visam garantir os direitos humanos à saúde e à alimentação em todas as fases do curso da vida e é constituída de cinco princípios e nove diretrizes.

Os princípios da PNAN são: alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde; respeito à diversidade e à cultura alimentar; fortalecimento da autonomia dos indivíduos; determinação social e a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição; SAN com soberania.

Contudo, para entender a complexidade da alimentação e o ato de nutrir-se é preciso conhecer os conceitos de SAN e soberania alimentar, uma vez que estes regem o acesso à uma alimentação saudável.

“Segurança alimentar e nutricional (SAN) é o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade o suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais; garantir práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural, econômica e sustentável” (PNAN, Ministério da Saúde, 2013).

“Soberania alimentar é o direito dos povos/países de decidir sobre seu próprio sistema alimentar e de produzir alimentos saudáveis e culturalmente adequados, acessíveis, e de forma ecológica e sustentável colocando aqueles que produzem, distribuem e consomem os alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências de mercado” (PNAN, Ministério da Saúde, 2013).

A partir desses conceitos é possível compreender a diretriz da PNAN de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS), caracterizada por um conjunto de estratégias que visam melhorar a qualidade de vida do ser humano, a partir de uma prática alimentar que atenda as demandas biológicas, socioculturais e ambientais. As estratégias e ações governamentais e sociais de alimentação e nutrição são pautadas nesse ideal.

A perspectiva de uma AAS engloba diferentes aspectos, dentre estes, inocuidade do alimento, qualidade nutricional e propagandas de produtos alimentícios. Como forma de garantir saúde por meio da AAS é fundamental que o alimento consumido possua segurança sanitária, microbiológica e toxicológica. Vale ressaltar que a globalização e a revolução verde modificaram o cenário alimentar devido a centralização de monoculturas; contudo este meio de produção, apesar de oferecer grandes quantidades de alimentos, faz uso abusivo de agrotóxicos nas plantações e viola a soberania alimentar.

Para uma alimentação adequada também é necessário ter qualidade nutricional na dieta, ou seja, uma relação equilibrada de micro e macronutrientes que se dá pela variedade dentro do consumo alimentar. Outro fator que merece atenção é a publicidade; a comunicação entre produto e consumidor objetiva informar e promover autonomia individual para a tomada de decisão consciente e

crítica acerca das escolhas alimentares, e qualquer fator que possa interferir na geração de autonomia e influenciar escolhas infundadas deve ser fiscalizado.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

Considerando então a necessidade de garantia de uma alimentação adequada e saudável aos alunos de escolas e creches públicas, surge o Programa de Alimentação Escolar no início dos anos 1940, porém não obteve sucesso. Foi em 1955 que, atrelada ao Ministério da Educação, surge a Campanha da Merenda Escolar (CME) que passando por algumas modificações, em 1979, é denominado Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Em 1988, a Constituição Federal garantiu o direito à alimentação escolar a todos os alunos de ensino fundamental por meio deste programa, que deve ser fiscalizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU), pelo Ministério Público. E desde 2000, todos os municípios brasileiros contam com o controle social por meio do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) para fiscalizar, deliberar e assessorar a execução do programa, sendo composto por membros civis, trabalhadores da educação, discentes, pais de alunos e representantes do poder Executivo.

Atualmente está em vigor a legislação do PNAE publicada em 2009, que normatiza ações de EAN e pela PAAS nos ambientes de ensino em âmbito federal, atende a todos os alunos de educação básica matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias.

O programa prevê o repasse de recursos financeiros da União aos municípios e estados de um montante calculado por dia para cada aluno de acordo com o censo escolar realizado no ano anterior de modo que atualmente são atendidos mais de 40 milhões de alunos com um investimento de cerca de 4 bilhões de reais. Além disso, a partir de 2009, foi instituída a Lei Federal nº 11.947, que define que para a alimentação escolar, 30% do total dos recursos do FNDE deverão, obrigatoriamente, ser investidos na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e suas organizações, dando apoio aos pequenos produtores e ao mercado interno.

O programa pode sofrer modificações de acordo com as diretrizes do FNDE, assim como ocorreu no ano de 2020. Em abril foi publicada a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 que prevê o direcionamento de 75% dos recursos disponibilizados à

alimentação escolar para a compra de alimentos *in natura* e minimamente processados, 20% a alimentos processados e produtos ultraprocessados e, no máximo, 5% dos recursos devem ser destinados à compra de ingredientes culinários. O motivo da mudança se deve ao fato de que a nova resolução dialoga com o Guia Alimentar para a População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos e busca uma adequação nos cardápios escolares propondo a disponibilidade das categorias de alimentos para que sejam aplicados os conceitos defendidos nos dois documentos publicados pelo Ministério da Saúde para que se garanta mais saúde por meio dos hábitos e escolhas alimentares.

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA)

O desenvolvimento e implementação tanto da PNAN quanto do PNAE só foram possíveis e efetivos, pois existem legislações internacionais e nacionais que embasam essas teorias e garantem dignidade de vida aos indivíduos, como o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

“Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é o direito de cada pessoa ter acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para obter estes alimentos, incluindo a água, sem comprometer os recursos para obter outros direitos fundamentais, como saúde e educação. Garantir que as pessoas estejam livres da fome e da desnutrição e possuam acesso a uma alimentação adequada e saudável (AAS)” (Folder Direito Humano à Alimentação Adequada, CONSEA).

Esse direito está contemplado no artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos de dezembro de 1948, e tem sua definição ampliada por outros documentos internacionais, como o artigo 11 do Pacto de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e o Comentário Geral nº 12 da ONU.

O DHAA envolve dois aspectos, o direito de estar livre da fome e o direito à alimentação adequada. Aborda a disponibilidade, adequação, acessibilidade e estabilidade do acesso a alimentos produzidos e consumidos de forma soberana, sustentável, digna e emancipatória, respeitando contextos, gênero, raça, etnia, idade, cor, sexo, idioma, religião, opinião política, nacionalidade, propriedade e nascimento. É um direito inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável para a realização de outros direitos humanos; é também inseparável da justiça social, requerendo a adoção de políticas econômicas, ambientais e sociais,

orientadas para a erradicação da pobreza e a realização de todos os direitos humanos.

No Brasil iniciou-se uma mobilização social, cujo tema era: “*Alimentação - Direito de todos*”. Essa ampla participação social e pressão política resultou, em 2010, na aprovação da Emenda Constitucional nº 64 artigo 6º, que introduz a alimentação como direito social na Constituição Federal, isso afirma que é obrigação do Estado garantir e prover alimentação de qualidade aos cidadãos. Apesar das conquistas é importante ressaltar que a inclusão do DHAA nas legislações não é o suficiente para garantir igualdade a todos no acesso à AAS. Por isso, como forma de fortalecimento da mobilização social e uma permanente reivindicação pelo direito, atualmente existe a “*Campanha Permanente pela Efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada*”.

Vale ressaltar que, como este trabalho envolve as questões da alimentação escolar, é importante ter o conhecimento dessas leis específicas acerca das crianças, adolescentes e jovens, uma vez que esse grupo é considerado vulnerável. Na Constituição Federal, no Capítulo III - Da Educação, Da Cultura e Do Desporto o artigo 208 item VII e no Capítulo VII - Da Família, da criança, do adolescente, do jovem e do idoso o artigo 227, abordam a alimentação para os escolares como sendo de responsabilidade do Estado e da família possibilitar uma alimentação balanceada que contribua para o desenvolvimento físico e intelectual completo da criança. Além disso, o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), Lei Federal nº 8.069/1990, reforça nos artigos 4º, 54 e 94 os direitos e deveres da sociedade frente à alimentação dos escolares.

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA (GAPB)

Além do acesso aos alimentos e noção de seus direitos, todo e qualquer cidadão deve estar munido de informações para que possa fazer boas escolhas no momento de se alimentar. Para isso, o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) foi um documento lançado em 2014 pelo Ministério da Saúde. O intuito é fornecer à população brasileira as informações necessárias para que, sozinho, o indivíduo possa utilizar o guia para fazer transformações na alimentação de forma que suas escolhas sejam saudáveis.

O GAPB foi criado em um cenário em que o consumo de alimentos industrializados era crescente e percebeu-se que na nutrição os alimentos estavam sendo reduzidos a nutrientes quando se seguia a lógica da pirâmide alimentar.

Deste modo, surge uma nova classificação criada de acordo com o grau de processamento de cada alimento, de forma que estes não fossem mais agrupados de acordo com semelhanças nutricionais, mas sim o quanto foi modificado desde o momento em que foi retirado da natureza.

Organizado em cinco capítulos, o GAPB traz informações desde a seleção e escolha de alimentos no momento da aquisição até a mesa, no momento das refeições e seus princípios trazem a ideia de que a alimentação é mais do que a ingestão de nutrientes. Além disso, o material foi elaborado de acordo com os padrões de consumo da sociedade brasileira, propondo uma alimentação sustentável levando em conta todas as faces que a permeiam, sempre enfatizando que as informações por ele veiculadas devem promover a autonomia do indivíduo em suas escolhas alimentares.

O GAPB é uma ferramenta de trabalho em saúde que não somente deve ser considerada em situações de atendimento ambulatorial, mas pode ser estendida a diversos campos, como a educação. A utilização do guia como orientação para melhorar a qualidade da alimentação de escolares e suas famílias é uma atividade que pode ser trabalhada por múltiplos profissionais, o que auxilia na compreensão de suas finalidades e propagação do conhecimento.

O GAPB é um documento que pouco é utilizado fora da comunidade científica, ainda que elaborado com base nos costumes e padrões alimentares da população brasileira e isso se deve ao fato de que sua divulgação poderia ser mais intensa, visto que objetiva-se, a partir do uso do GAPB, que os indivíduos atinjam autonomia no momento das escolhas alimentares, resultando assim em uma população com maior consciência do impacto da alimentação em sua saúde. Os reflexos da disseminação dos conceitos do Guia devem ser positivos em um cenário que diz respeito à Saúde Pública, menor prevalência de DCNT, menor impacto ambiental e quebra de estigmas relacionados à nutrição.

JUSTIFICATIVA

Tendo em vista os programas, políticas e legislações acerca da alimentação, tanto no âmbito do direito como no âmbito do dever, o presente trabalho é importante, pois a partir do relato de experiência das alunas sobre a introdução de temas, principalmente os do GAPB, aos AAE das escolas e creches do município de Jundiaí, foi possível entender o funcionamento da rede pública de alimentação e posteriormente o material desenvolvido poderá ser utilizado para criar estratégias de

alimentação e nutrição e promoção da saúde. Vale ressaltar que foi de extrema importância que as estudantes de Nutrição tivessem competência, domínio e habilidade comunicativa sobre as documentações vigentes, para assim difundir esse conhecimento aos AAE, objetivando instruí-los a fazerem suas próprias escolhas alimentares, de forma crítica e embasadas em conteúdos teóricos, garantindo e reproduzindo as informações para melhorar a qualidade de vida dos alunos da rede pública de ensino.

OBJETIVO

Relatar a experiência que as alunas tiveram ao desenvolver e aplicar uma capacitação com os AAE das instituições da rede pública de ensino do município de Jundiaí, em parceria com a SMEJ, sobre o GAPB dentro da alimentação escolar do município.

DESCRIÇÃO

DESENVOLVIMENTO TEÓRICO

Os documentos abordados na revisão bibliográfica foram selecionados diretamente pela relação com o tema desenvolvido no trabalho. A pesquisa foi realizada com acesso imediato aos próprios documentos e legislações nos sites oficiais, uma vez que são de caráter público e disponíveis à população.

ASPECTOS ÉTICOS

Segundo a Resolução CNS nº 466 de Dezembro de 2012 e a Resolução nº 510 de Abril de 2016 “é obrigatória a aprovação do projeto no Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do trabalho que envolve seres humanos, na qualidade de participante da pesquisa, individual ou coletivamente de forma direta ou indireta, em sua totalidade ou partes dela, incluindo o manejo de informações ou materiais”.

Deste modo, o trabalho de conclusão de curso “Conhecendo o Guia Alimentar para a População Brasileira - relato de experiência da capacitação para cozinheiras da alimentação escolar de Jundiaí” foi submetido à Plataforma Brasil, uma vez que aplicou um questionário com as técnicas em Nutrição da SMEJ, e aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

DESENVOLVIMENTO PRÁTICO

a) Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí

Esta pesquisa foi voltada para o entendimento e atividades desenvolvidas com a SMEJ; observar e compreender pontos positivos e negativos é essencial para auxiliar em novas estratégias que visem melhorar a qualidade de vida da população. A SMEJ atende 55 mil alunos em 149 unidades escolares. Para isso, contam com oito técnicas em Nutrição (todas contratadas como técnicas em Nutrição, apesar de algumas serem nutricionistas), sete delas são responsáveis por 22 serviços de alimentação das escolas e creches cada, e uma delas não vai a campo, ficando responsável pelas questões internas do Programa de Alimentação Escolar na Secretaria. Por dia, as técnicas em Nutrição visitam cerca de duas escolas e creches, uma no período da manhã e outra no período da tarde, possuem um contato com as escolas, pelas quais são responsáveis, em média, duas vezes ao mês.

A nutricionista que permanece na SMEJ junto com as demais responsáveis pela alimentação escolar faz a atividade administrativa de análise de gestão, que consiste em: compra, sendo necessárias especificações, descrição, distribuição dos alimentos e contato direto com as empresas contratadas; controle de contas e pedidos; geração do cardápio da alimentação escolar; alteração do *per capita*; organização dos AAE; análise de laudo médico sobre as restrições dos alunos e conduta nutricional específica. É importante destacar que as escolas de período integral são responsáveis por oferecer 70% da alimentação total do dia para os alunos, ficando 30% sob a responsabilidade da família, e nas escolas de meio período é oposto, ou seja, 30% são de responsabilidade da escola e 70% da família. Este percentual é importante para orientar a gestão da Secretaria ao atender às demandas.

Inicialmente, em novembro de 2019, como forma de obtenção de dados do diagnóstico situacional foi realizada uma reunião com a nutricionista responsável pela alimentação escolar de Jundiaí, cuja pauta foi a necessidade de apresentação do GAPB aos AAE, que recebem capacitações periódicas, porém não haviam sido apresentados a este documento. Vale salientar, que o público alvo eram os AAE, pois estes são os responsáveis pelo preparo das refeições dos alunos da rede pública de ensino e tornam-se formadores de hábitos alimentares desde a infância.

Tendo a demanda delineada, era necessário saber exatamente os pontos pertinentes a serem apresentados do GAPB de acordo com a vivência desses profissionais no cotidiano da produção. Para isso, foi proposto um questionário às técnicas em Nutrição, responsáveis pelas escolas e creches, que acompanham diariamente o trabalho dos AAE e têm um convívio mais próximo com esses profissionais.

b) Formulário de Diagnóstico

Com o objetivo de entender qual a compreensão e aplicabilidade, no cotidiano da produção de refeições, dos conceitos do GAPB, pelos AAE de Jundiaí e pelas técnicas em Nutrição que administram essa demanda, elaborou-se um questionário, com o auxílio do Google Forms®. O instrumento de análise, destinado às oito técnicas em Nutrição da SMEJ, foi composto por 12 perguntas, sendo 9 objetivas e 3 discursivas, divididas em cinco seções e encaminhado por e-mail para a coleta das respostas.

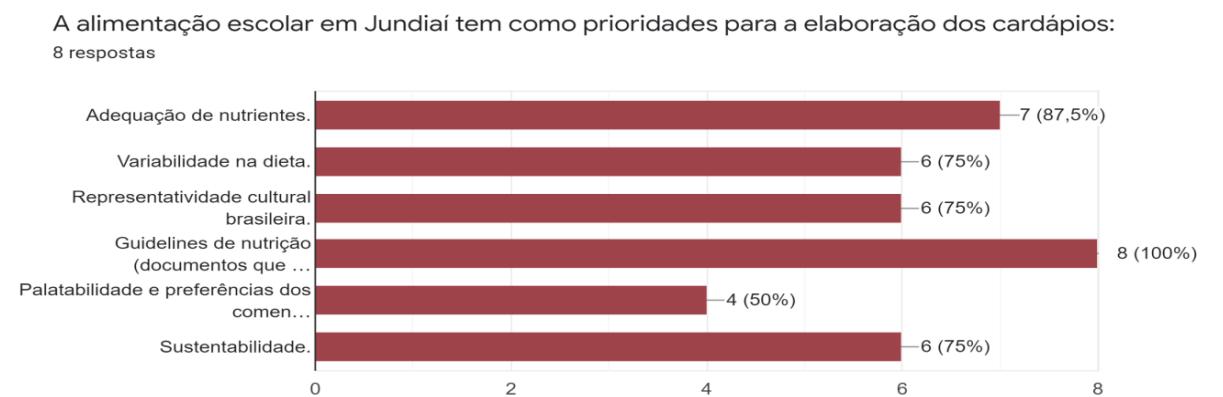
A primeira seção é específica para esclarecimentos quanto à pesquisa e a coleta do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) assinado pelas voluntárias, em que todas autorizaram a participação. As perguntas foram divididas em cinco partes, representando cada capítulo do GAPB: *Princípios; Escolhas dos Alimentos; Dos alimentos à refeição; O ato de comer e a comensalidade; A compreensão e superação de obstáculos*. Para a construção dessas sessões, selecionaram-se os principais conteúdos do GAPB, para os quais são utilizados os conceitos durante a elaboração de um cardápio escolar ou preparo de uma refeição, como por exemplo, os grupos alimentares, suas combinações e substitutos, além dos diferentes fatores que permeiam a alimentação (renda, acesso, companhia e ambiente).

A exploração dos dados obtidos a partir do formulário foi feita de duas formas: uma análise textual para as respostas discursivas, agrupando-as em conjuntos que apresentam semelhanças e posteriormente comparando-as em uma escala geral; e para as perguntas objetivas, foram gerados gráficos para uma visualização clara das respostas, sendo apresentados valores em porcentagens.

A seção *Capítulo I: Princípios* objetivava avaliar quais variáveis eram utilizadas na elaboração teórica do cardápio das refeições, se os AAE possuíam um conhecimento prévio da existência do GAPB e a importância deste para a realidade das escolas. A primeira questão trazia elementos, as quais as pesquisadoras

consideraram relevante para compor o cardápio, como: adequação de nutrientes, variabilidade na dieta, representatividade cultural brasileira, *Guidelines* de nutrição, palatabilidade e preferências dos comensais e sustentabilidade, e as técnicas em Nutrição tinham autonomia para selecionar quantos itens eram considerados no momento das escolhas dos alimentos.

Gráfico 1 - A alimentação escolar em Jundiaí tem como prioridades para a elaboração do cardápio?



A partir dos dados obtidos no Gráfico 1 é possível aferir que a principal base para a elaboração da alimentação escolar são os *Guidelines* de Nutrição; seguido por adequação de Nutrientes (87,5%); variabilidade na dieta, representatividade cultural brasileira e sustentabilidade com 75%; e em último está a palatabilidade e preferências dos comensais (50%).

A prevalência dos *Guidelines* indica que os documentos teóricos assegurados pelo Ministério da Saúde são as principais fontes de referência que embasam estratégias nutricionais e de alimentação. Deste modo, é possível garantir uma abordagem condizente com a AAS, tanto no aspecto qualitativo como quantitativo, o qual inclui a adequação de nutrientes como fator determinante. Em relação à variabilidade na dieta, representatividade cultural brasileira e sustentabilidade pode-se afirmar que essas variáveis, na sua maioria, são consideradas no processo de elaboração do cardápio; contudo, há momentos em que a disponibilidade de alimento e recursos financeiros são mais decisivos para a escolha. A palatabilidade e a preferência dos comensais são os fatores menos avaliados; apesar de existir fichas técnicas de padronização da receita, cada cozinheiro tem um modo específico e peculiaridades no preparo, ou seja, a preparação nunca será exatamente igual nas

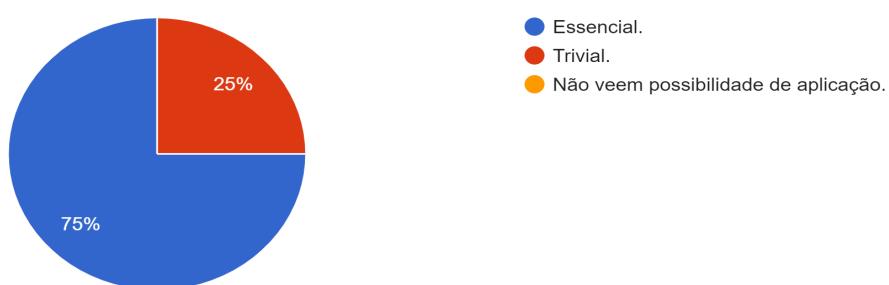
diferentes escolas e, consequentemente, a aceitabilidade pelos alunos também modifica.

A distribuição percentual desses elementos como prioridade para a elaboração dos cardápios escolares ressalta um dado importante, principalmente, em relação à predileção alimentar. Assim como evidenciam as diretrizes do GAPB e PNAE, os quais são documentos de base teórica para uma AAS, esse fator, apesar de complexo, deve ser considerado durante o planejamento de um cardápio. A atuação do nutricionista, mesmo em escala de saúde pública e unidade de alimentação e nutrição, que engloba um público heterogêneo, demanda uma atenção às especificidades dos indivíduos, uma vez que o ato de se alimentar tem uma representação e significado diferente para cada pessoa. Tendo isso em vista, a elaboração do cardápio da alimentação escolar de Jundiaí apresenta uma lacuna quanto a medidas práticas de preferências dos comensais, tornando-se uma janela de possibilidade para estratégias e intervenções.

As outras duas perguntas que compunham a seção *Capítulo I: Princípios* estão direcionadas ao conhecimento dos agentes de alimentação escolar sobre o GAPB, na perspectiva das técnicas em Nutrição, uma vez que estão em contato direto com os AAE e sua prática profissional. Inicialmente, 100% dos voluntários afirmaram que os AAE, no mínimo, sabiam da existência do documento. A partir dessa análise, foi questionado qual era o entendimento da importância da existência do guia; neste item os participantes tinham três opções de múltipla escolha: *essencial, trivial ou não veem possibilidade de aplicação*.

Gráfico 2 - Se existir conhecimento, qual é o entendimento da importância da existência do guia?

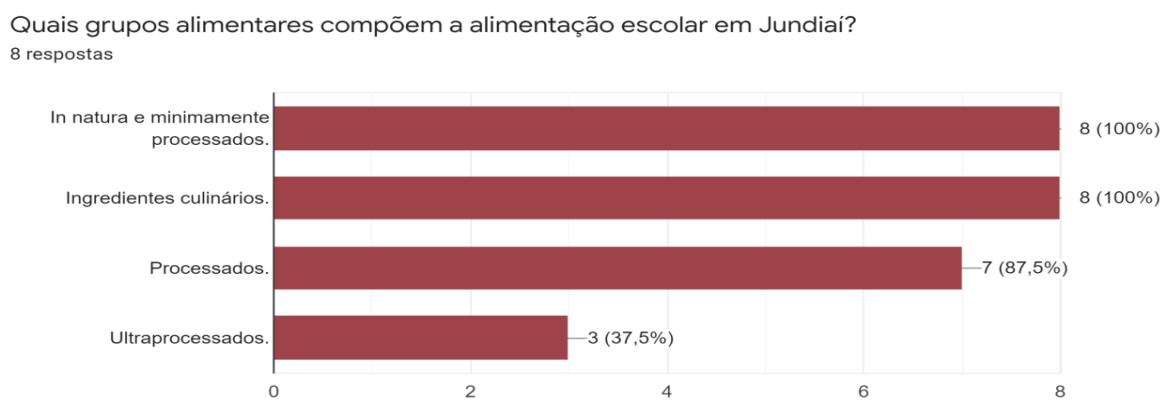
Se existir conhecimento, qual é o entendimento da importância da existência do guia?
8 respostas



O resultado apresentado no Gráfico 2 indica que 75% das técnicas em Nutrição consideram essencial ter o conhecimento e entendimento do GAPB pelos AAE; apenas 25% acredita ser trivial; e nenhuma respondeu não ver possibilidade de aplicação. Essas informações evidenciam a importância do guia para a construção de padrões alimentares mais adequados. Por mais que a maioria considere ser essencial, poucos assinalaram trivial. Essa diferenciação pode ser pequena, mas indica ser fundamental, sempre que possível, difundir os conceitos e evidenciar a aplicabilidade deste no cotidiano das escolas, contribuindo para a construção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

A segunda seção, composta por três perguntas, sendo duas objetivas e uma discursiva, corresponde ao *Capítulo II: Escolha dos Alimentos*. O principal objetivo é entender quais alimentos, baseado na NOVA Classificação (*In Natura* e Minimamente Processado/Ingredientes Culinários/Processados/Ultratprocessados) as técnicas em Nutrição escolhem para compor o cardápio e a opinião dos AAE. A primeira pergunta continha quatro alternativas, cada uma representando um grupo da NOVA Classificação, e as técnicas em Nutrição poderiam selecionar os itens que correspondiam aos grupos alimentares que utilizam para compor a alimentação escolar de Jundiaí.

Gráfico 3 - Quais grupos alimentares compõem a alimentação escolar em Jundiaí?



Como mostra o Gráfico 3 os principais grupos alimentares que fazem parte do cardápio das escolas e creches do município são: *In Natura*, Minimamente Processados e Ingredientes Culinários, com 100% das respostas. Já os Processados correspondem a 87,5% e Ultratprocessados a 37,5%, sendo este a última opção de escolha. Para uma melhor compreensão é importante conceituar cada grupo alimentar, conforme o GAPB.

"In natura: obtidos diretamente a partir de plantas ou animais sem sofrer alterações. Minimamente Processados: alimentos higienizados ou que sofrem um processamento, por exemplo, fermentação, congelamento, secagem e moagem, contudo não envolve adição de sal, açúcar, gordura ou outras substâncias. Ingredientes Culinários: extraídos de alimentos in natura, fazem parte de uma preparação culinária e raramente são consumidos isoladamente. Processados: são alimentos que tem adição dos ingredientes culinários ou substâncias que agreguem durabilidade e características sensoriais. Ultraprocessados: não são mais classificados como alimentos e sim formulações industriais, uma vez que são constituídos por substâncias sintetizadas em laboratório" (Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014).

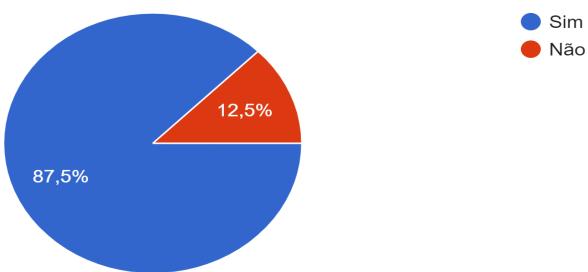
Além disso, o GAPB traz a seguinte regra de ouro: "Prefira sempre alimentos In Natura, Minimamente Processados, Ingredientes Culinários e/ou Processados a Alimentos Ultraprocessados". Com base nas definições, pode-se concluir que a composição do cardápio escolar de Jundiaí segue as recomendações de uma alimentação adequada e saudável.

A partir dessa perspectiva, é importante conhecer também o impacto prático das escolhas alimentares, ou seja, mesmo seguindo as orientações de saúde, é fundamental saber a opinião dos AAE acerca dos alimentos propostos e a facilidade no preparo. Para isso, perguntou-se às técnicas em Nutrição se, durante as visitas práticas às escolas, os AAE criticavam a escolha de algum item do cardápio e quais eram esses alimentos.

Gráfico 4 - Existe algum alimento nos cardápios das escolas e creches que é criticado pelos agentes de alimentação escolar?

Existe algum alimento nos cardápios das escolas e creches que é criticado pelos agentes de alimentação escolar?

8 respostas



O Gráfico 4 indica que 12,5% (que corresponde a uma resposta) das técnicas em Nutrição relataram não haver crítica a nenhum alimento por parte dos AAE; já 87,5% afirmaram que alguns itens eram avaliados negativamente. Somado a essa análise percentual é importante saber, especificamente, quais itens são reprovados pelos agentes de alimentação, visando adequar o cardápio constantemente. Para tal fim, foi incluída uma pergunta discursiva, dando espaço para que as técnicas elencassem quais os principais alimentos criticados.

Nesta última pergunta da seção *Capítulo II: Escolha dos Alimentos*, dez itens foram mencionados. Das sete técnicas em Nutrição que responderam *sim* para a pergunta anterior, todas citaram ter problemas com a proteína texturizada de soja (PTS); seguido por peixe, pó para o preparo de torta salgada sem glúten e pó para o preparo da polenta, os quais foram referidos duas vezes cada um; o alho e cebola triturados, composto lácteo sabor cacau, macarrão integral, bebida sabor café, patê de cenoura e seleta apareceram apenas uma vez. Ter esse feedback dos AAE contribui para a elaboração das refeições, uma vez que são eles que estão em contato direto com o alimento e os alunos. Vale reforçar, que nem sempre é possível fazer a substituição desses itens, contudo ter esse dimensionamento do que é aceito tanto por quem prepara, quanto pelos alunos faz parte da análise geral do cardápio.

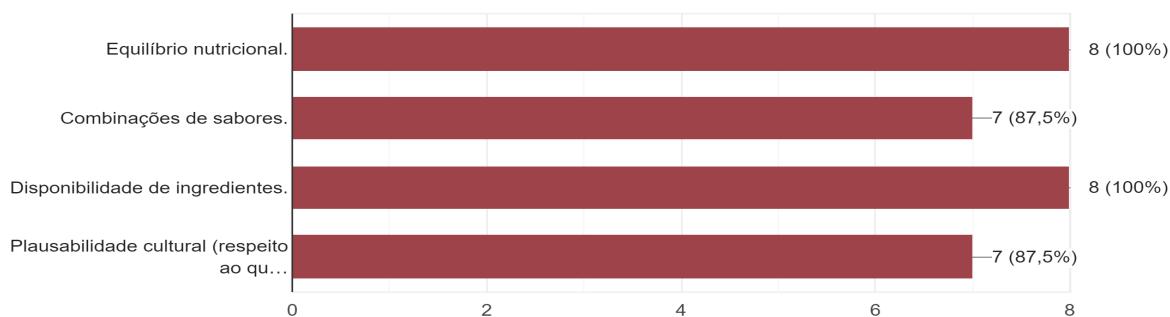
O *Capítulo III: Dos alimentos à refeição* era composto por dois itens objetivos, com o foco de entender os fatores examinados na elaboração do cardápio como, por exemplo, a cultura alimentar brasileira e a inocuidade dos alimentos, que são técnicas de manipulação e conservação para garantir qualidade sensorial e nutricional do produto. Ambas as perguntas eram caixa de seleção, ou seja, as técnicas em Nutrição poderiam marcar quantos tópicos fossem válidos.

A primeira pergunta consiste em avaliar quais dos itens a seguir estão de acordo com a elaboração de uma refeição na alimentação escolar de Jundiaí:

equilíbrio nutricional; combinações de sabores; disponibilidade de ingredientes; plausibilidade cultural (respeito ao que normalmente se consome naquele momento de acordo com a cultura brasileira). A escolha desses determinantes baseia-se no conteúdo do próprio GAPB.

Gráfico 5 - A elaboração de uma refeição na alimentação escolar de Jundiaí é feita de acordo com:

A elaboração de uma refeição na alimentação escolar de Jundiaí é feita de acordo com:
8 respostas



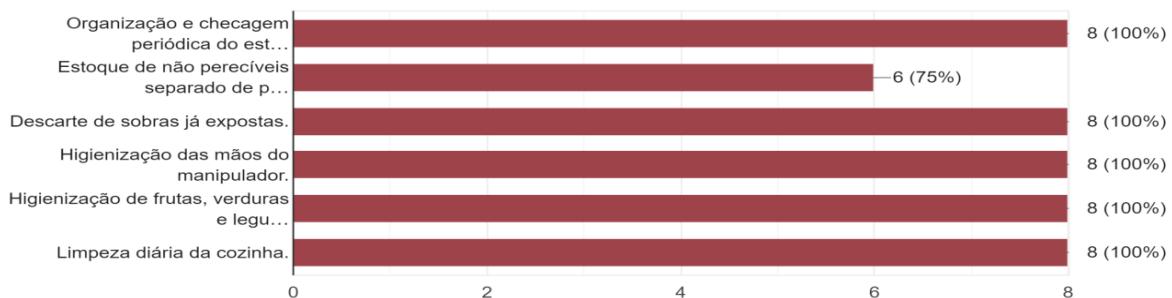
Os dados apresentados no Gráfico 5 indicam que, em 100% das respostas, o equilíbrio nutricional e a disponibilidade dos ingredientes são os principais fatores; seguido pela combinação de sabores e plausibilidade cultural com 87,5%. Essa distribuição vai de acordo, principalmente, com a logística de oferta dos produtos e a consequência de uma alimentação adequada nutricionalmente para a promoção da saúde.

A outra pergunta referente ao *Capítulo III: Dos alimentos à refeição*, do guia, diz respeito às práticas de manipulação e conservação dos alimentos nas cozinhas das escolas e creches de Jundiaí. Garantir um ambiente seguro de armazenamento dos produtos está associado ao conceito de “Food Safety” ou “Segurança de Alimentos”, o qual consiste em práticas de higiene em toda a cadeia de produção, permitindo o controle de agentes que, se em contato com o alimento, podem causar riscos à saúde do consumidor (LIMA, 2017). Baseando-se nas recomendações do guia e da Portaria CVS nº 5/2013, que regulamenta as boas práticas sanitárias aos estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação, os seguintes tópicos foram selecionados para compor o questionário: organização e checagem periódica do estoque; estoque de não perecíveis separado de perecíveis; descarte de sobras já expostas; higienização das mãos do manipulador; higienização de frutas, verduras e legumes em solução de hipoclorito; limpeza diária da cozinha.

Gráfico 6 - Quais práticas de manipulação e conservação dos alimentos são aplicadas nas cozinhas?

Quais práticas de manipulação e conservação dos alimentos são aplicadas nas cozinhas?

8 respostas



As respostas das técnicas em Nutrição, apresentadas no Gráfico 6, indicam que exceto o item *estoque de não perecíveis separado de perecíveis*, que representa 75%, os demais são considerados e aplicados seguindo as legislações de segurança microbiológica dos alimentos, em 100% dos resultados. A principal argumentação utilizada nessa análise é a limitação do espaço físico do estoque das escolas e creches, inviabilizando essa separação de perecíveis e não perecíveis. Com esse feedback fica evidente que o acesso à informação de qualidade e capacitações são ferramentas necessárias para contribuir no entendimento das medidas e a importância dessas para uma AAS.

A penúltima seção do questionário, referente ao *Capítulo IV: o ato de comer e a comensalidade* busca compreender o que, nas escolas, é implementado para que o momento das refeições seja adequado quanto à comensalidade e o compartilhamento entre alunos, professores e funcionários. O objetivo é avaliar se estes ambientes são promotores de comensalidade, facilitadores para a atenção ao comer, apropriados para o consumo de refeições (limpos, confortáveis e tranquilos) e se permitem fazer refeições em companhia.

A primeira questão desta seção tem como foco entender como acontecem os momentos das refeições nas escolas em que cada técnica acompanha, desde organização do ambiente, até o comportamento dos alunos. Em todas as respostas, foi constatado muito barulho, pois as mesas são compartilhadas e muitos alunos participam das refeições ao mesmo tempo; vale ressaltar que esse aspecto contribui para a interação dos estudantes, mas torna-se uma distração, apesar dos professores estarem sempre auxiliando. As escolas e creches públicas do município de Jundiaí contemplam nos seus projetos pedagógicos ações que promovam maior

atenção ao comer, como por exemplo, o “self service”. Quanto à estrutura dos locais, foram descritas como adequadas para o espaço, com mesas compartilhadas e um ambiente limpo.

Para compreender se os agentes de alimentação escolar exercitam alguma prática que promova um maior interesse dos alunos pelas refeições, foi realizada uma segunda questão. A partir da avaliação pode-se observar que a inclusão dessas práticas depende da creche ou escola e do espaço disponível. Nas respostas dadas pelas técnicas em Nutrição, percebe-se que em algumas unidades, os AAE: decoram as preparações com o intuito de estimular a curiosidade dos alunos; incentivam o consumo de novos alimentos; possuem uma abertura dentro de sala de aula para o diálogo acerca da alimentação; e, em boa parte das respostas, foi mencionado como positivo o quadro descriptivo com os alimentos ofertados no dia.

É importante ressaltar que as práticas desenvolvidas pelos AAE, que objetivam despertar o desejo dos estudantes pela comida, suprem na prática um déficit existente durante a elaboração teórica do cardápio em relação à palatabilidade e preferências dos comensais. Por mais que as técnicas em Nutrição façam escolhas alimentares adequadas do ponto de vista teórico, existe uma dificuldade em considerar o paladar próprio de cada aluno. Deste modo, esses estímulos visuais e a comunicação tornam-se intervenções efetivas, que contribuem para o consumo, aumento do repertório alimentar das crianças e diminuição da taxa de desperdício.

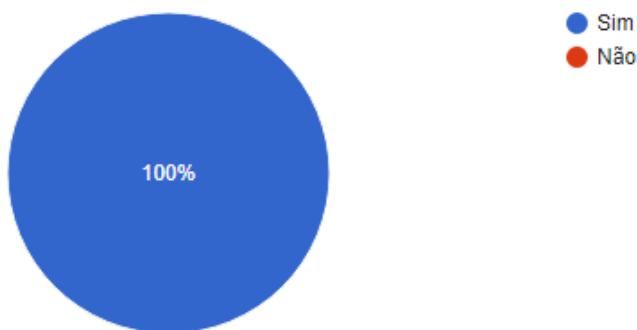
A última seção do questionário é referente ao *Capítulo V: A compreensão e superação de obstáculos* em que se objetivou identificar possíveis barreiras para a aplicação dos princípios do GAPB dentro da realidade das escolas e creches do município de Jundiaí. Por serem refeições planejadas por profissionais da área de Nutrição, em um contexto de instituição pública, as informações acerca de alimentação saudável, publicidade de produtos alimentícios, habilidades culinárias, tempo de organização e preparo das refeições e oferta de alimentos adequados são obstáculos superados. Um dos empecilhos está relacionado ao custo, uma vez que este pode tornar-se um fator limitante para a oferta de uma alimentação adequada e saudável nas instituições; além disso, em alguns momentos, a logística e infraestrutura dos locais pode dificultar, principalmente, quanto à disponibilidade de alimentos armazenados e recursos para o preparo das refeições. A partir dessa perspectiva, foi incluída uma pergunta para compreender esses aspectos na visão das técnicas em Nutrição.

A primeira questão do capítulo V refere-se a momentos em que há a inserção de produtos ultraprocessados nos cardápios por diversos motivos, que seriam atribuídos à realidade de cada local. Busca-se analisar que mesmo sabendo da existência deste tipo de produto nos cardápios, comprehende-se que alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários e processados promovem uma alimentação mais adequada e saudável aos estudantes em relação aos ultraprocessados, assim como orienta o GAPB.

Gráfico 7 - É conhecido que, quando um produto ultraprocessado é incluído no cardápio, trata-se de uma exceção? Ou seja, sabe-se que uma opção *in natura* ou minimamente processada ou até um alimento processado seria mais adequado nesses momentos?

É conhecido que, quando um produto ultraprocessado é incluído no cardápio, trata-se de uma exceção? Ou seja, sabe-se que uma opção *in natura* ou minimamente processada ou até um alimento processado seria mais adequado nesses momentos?

8 respostas



A resposta apresentada no Gráfico 7 indica que 100% das técnicas em Nutrição entendem ser uma exceção a inclusão de ultraprocessados no cardápio escolar. Há uma consciência de que este grupo alimentar compõe parte da refeição ou da preparação a ser oferecida, não é a opção mais saudável e que alimentos naturais seriam mais benéficos à saúde dos comensais. Contudo, devido à logística, condições de estocagem, orçamento e disponibilidade de alimentos, em algumas situações torna-se uma opção os produtos ultraprocessados, principalmente pelas suas características de praticidade e longa vida de prateleira, em relação aos alimentos menos processados.

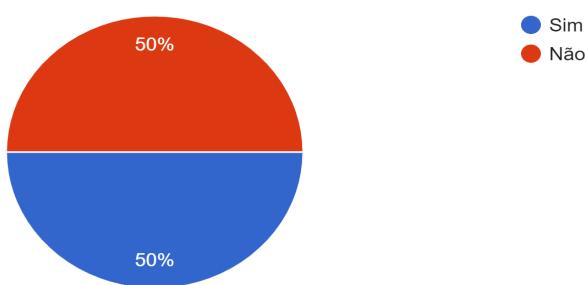
A última pergunta da seção e do formulário tinha como objetivo compreender se a verba disponibilizada pela SMEJ mostrava-se adequada ou insuficiente para a oferta de uma alimentação saudável aos alunos da rede pública de ensino. Sabe-se

que os recursos financeiros podem ser determinantes para os padrões alimentares e, deste modo, a partir da perspectiva das técnicas em Nutrição sobre este aspecto é possível conhecer os fatores que justificam a escolha de cada alimento na composição do cardápio e se necessário aplicar medidas de intervenção condizentes com o contexto.

Gráfico 8 - Em algum momento o custo de uma alimentação mais saudável inviabiliza a aplicação de refeições adequadas na alimentação escolar de Jundiaí?

Em algum momento o custo de uma alimentação mais saudável inviabiliza a aplicação de refeições adequadas na alimentação escolar de Jundiaí?

8 respostas



Como observado no Gráfico 8, 50% das técnicas em Nutrição do serviço de alimentação escolar de Jundiaí sinalizam que a verba oferecida pode, em alguns momentos, inviabilizar a oferta de uma refeição adequada e saudável aos estudantes. Vale salientar, que os recursos públicos para a compra dos ingredientes e a burocracia de aquisição ainda são fatores definitivos para a composição do cardápio. Apesar do gráfico apresentar um resultado dividido, o investimento público na alimentação da rede de ensino ainda é escasso, sendo necessário uma atenção contínua e apoio de programas e políticas, por exemplo, o PNAE, como forma de assegurar o direito humano à AAS desde a infância.

Fundamentado nos dados oferecidos pelas técnicas em Nutrição, através do formulário de diagnóstico, é possível concluir que, apesar de existir uma aplicação teórico/prática dos conceitos do GAPB na alimentação escolar de Jundiaí, é importante o desenvolvimento de capacitação sobre este documento, como ferramenta de aprendizado contínuo, reflexão crítica e possibilidade de novas intervenções de promoção da saúde. Com base em uma avaliação global das respostas comprehende-se que, para garantir uma alimentação adequada e saudável é necessário que haja uma correlação entre as recomendações teóricas com o

âmbito factível e a aplicabilidade na prática. Esses dois aspectos precisam atuar em conjunto, visando um objetivo comum.

c) Visita técnica de campo

Além da investigação dos dados teóricos, foi fundamental conhecer na prática a dinâmica de algumas escolas e creches de Jundiaí, para assim entender se, e como, o conteúdo teórico poderia ser apresentado aos AAE. Para isso, em dezembro de 2019, foi proposta uma reunião com a SMEJ para avaliar a possibilidade das graduandas acompanharem as visitas práticas com as técnicas em Nutrição.

Durante três dias seguidos, foram visitadas quatro escolas e creches públicas do município; o almoxarifado; e o Vale Verde, que é um projeto de horta orgânica desenvolvido por pesquisadores e voluntários do município de Jundiaí e que distribuem os produtos para complementar a alimentação escolar. Em todos os ambientes analisou-se o local da refeição das crianças, cozinhas e estoque, a partir do preenchimento de um roteiro de supervisão técnica adaptado de acordo com um modelo do curso de Nutrição do Centro Universitário de Jaguariúna/SP.

A partir da observação foi possível verificar que existem fatores comuns nas escolas e creches, como por exemplo projetos pedagógicos (projeto *self service*) e logística do percurso do alimento desde do recebimento até a oferta de refeições (Projeto Horta), uma vez que estes são de caráter obrigatório, exigidos pela SMEJ. Vale ressaltar que todos os funcionários das cozinhas escolares são concursados e suas responsabilidades vão desde o recebimento, até produção e avaliação da qualidade da comida.

Os produtos perecíveis são entregues nas escolas uma vez por semana e os não perecíveis são entregues uma vez por mês, ou a cada quinze dias dependendo do espaço de armazenamento da escola. O recebimento é feito pelos próprios funcionários da cozinha, que são responsáveis por checar a quantidade e qualidade dos alimentos. Além disso, a coleta diária de amostras das preparações para análise laboratorial também é dever do funcionário que realiza a preparação.

Vale salientar que nenhuma unidade escolar em Jundiaí possui lactário, pois foram desativados e crianças que ainda se alimentam de leite materno ou fórmula, têm a sua refeição preparada na cozinha da escola. Contudo, todas possuem projetos pedagógicos que enfatizam a importância de uma AAS. O projeto *self service*, consiste na participação ativa das crianças no momento da refeição, onde o

aluno tem autonomia de se servir e observar a quantidade que deseja, promovendo assim um comer consciente. Além disso, a SMEJ, em parceria com o Instituto Kairós, prepara espaço de hortas e oficinas com as crianças para estimular o contato com a terra e com o alimento *in natura*, ajudando no reconhecimento das preparações.

Creche Maria Aparecida Silva Congílio (EMEB)

A Creche Maria Aparecida Silva Congílio é uma Escola Municipal de Ensino Básico (EMEB) que atende 175 crianças. A visita realizada em dezembro de 2019, acompanhou a distribuição da colação da manhã e percebeu-se que os AAE seguiam o cardápio elaborado pelas nutricionistas, no entanto, tinham autonomia de “incrementar” as preparações desde que informado à técnica de nutrição responsável.

O refeitório era um espaço aberto, iluminado, com boa ventilação, possuía boas condições de higiene, com pisos, paredes, portas, janelas e teto limpos e lixeiras disponíveis. A cozinha tinha um espaço limitado, contudo o local se encontrava em condições adequadas de higiene, sendo que o piso, paredes, portas, teto, janelas, áreas de trabalho, equipamentos e utensílios estavam adequadamente higienizados. O descarte do lixo da cozinha era feito em uma lixeira adequada, tampada e com saco plástico, localizada do lado de fora do ambiente. A equipe de funcionários possuía uma ótima interação e conseguiam atender todas as demandas da creche. O estoque da escola era limpo, os produtos estavam etiquetados de acordo com a validade, não havia problemas com umidade ou presença de insetos; a única ressalva era a disposição das prateleiras que, apesar da legislação permitir que essas sejam fixados, os alimentos precisam estar afastados da parede, o que não foi observado nessa creche.

Vale Verde

Em Jundiaí há um espaço de cultivo de vegetais orgânicos chamado de Vale Verde, cujo objetivo é promover uma alimentação adequada e saudável aos alunos da rede pública de ensino, a partir de hortas. O projeto possui finalidade pedagógica e de abastecimento do programa de alimentação escolar de Jundiaí, cujo o foco é fornecer parte dos alimentos provenientes do Vale Verde para todas as unidades educacionais, complementando as refeições escolares. A prioridade é disponibilizar os produtos para todas as creches, pois a alimentação nesse período da vida tem grande impacto nos hábitos alimentares do indivíduo.

Durante a visita de dezembro de 2019, foi possível observar como o ambiente implementa dinâmicas que promovem uma percepção acerca da alimentação adequada e saudável. Com as crianças menores é elaborada uma mini colheita, sendo utilizadas frutas e verduras de pelúcia, para ensiná-las a identificar e reconhecer a origem dos produtos. Para pais e funcionários, a atividade consiste em uma lista de alimentos e os participantes devem classificá-los em: consumir à vontade, com cuidado e consumir moderadamente, de acordo com os temas abordados no GAPB, desenvolvendo assim uma visão crítica dos produtos. Para as crianças do ensino fundamental e médio as atividades ocorrem diretamente na horta; na visita, as crianças tocam nas plantas, experimentam, observam as variações de um mesmo produto e conseguem enxergar as diferentes possibilidades de aproveitamento do ambiente e do alimento.

No Vale Verde há também um viveiro, onde as sementes são plantadas e ficam até que a muda esteja pronta o suficiente para ser transplantada. Com todo o processo demonstrativo e participativo do plantio, associado ao Projeto Horta das escolas, percebe-se uma transformação na alimentação escolar e na aceitabilidade de verduras e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC).

Almoxarifado

Ainda em dezembro de 2019 realizou-se a visita ao almoxarifado que é um grande armazém dividido em quatro partes: alimentos, utensílios para reposição, uniformes dos funcionários e câmara fria. Os pedidos de alimentos não perecíveis são feitos mensalmente pelas técnicas em Nutrição, um transporte é informado e leva as encomendas às respectivas escolas e creches.

Apesar de ser um espaço para armazenamento de alimentos não perecíveis, quando há algum imprevisto e um lote de alimento perecível não pode ser recebido pela escola, os produtos ficam armazenados na câmara fria deste espaço.

Escola Alvarina Barbosa (EMEB)

A Escola Municipal de Educação Básica Alvarina Barbosa Martins, é de meio período, oferecendo aos alunos de diversas idades, café da manhã, colação, almoço, lanche da tarde, colação e jantar. A visita foi realizada em dezembro de 2019, durante a distribuição da colação e início da preparação para o jantar.

As refeições são preparadas, de acordo com a *per capita* adequada à quantidade de alunos de cada período. A cozinha é um espaço pequeno, porém em

condições de organização e higienização satisfatórias; foram observados alguns pontos que precisariam ser melhorados, por exemplo: a porta da cozinha estava sem a tela protetora; o ambiente era quente, precisando de mais ventilação.

O controle da preparação de refeições para indivíduos alérgicos e intolerantes era muito rígido; havia um quadro resumido com os nomes dos alunos e as respectivas restrições e os funcionários agiam de acordo com as recomendações para cada um deles. Além disso, os AAE tinham que atentar-se à textura recomendada para cada faixa etária, uma vez que a escola atende às crianças desde a introdução alimentar.

O estoque é pequeno e, apesar do espaço limitado, o ambiente estava adequadamente higienizado e os produtos estavam devidamente etiquetados e organizados. A lixeira estava posicionada fora do ambiente da cozinha e havia separação dos tipos de resíduos, da qual os estudantes participavam.

O refeitório é um ambiente amplo, com boa ventilação, iluminação e higienização. A equipe de AAE é muito bem organizada e são muito próximos das crianças, conversam, vão até a sala de aula e brincam com elas tornando o momento de comer ainda mais agradável.

A EMEB Alvarina Barbosa Martins apresenta um projeto pedagógico particular chamado Projeto Panelinha. Este consiste em um período do ano em que as crianças são convidadas a passar um tempo na cozinha e ajudar os funcionários a preparar a refeição do dia, visando aumentar esse contato com a cozinha e alimento. Além disso, com a presença de uma horta, os alunos conseguem acompanhar o ciclo desde a plantação até a preparação dos alimentos, o que influencia muito na aceitação pela comida oferecida.

Prof. Dr. André Franco Montoro (CMEJA)

O Centro Educacional para Jovens e Adultos Prof. Dr. André Franco Montoro fica no Complexo Argos, ao lado da Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí. A instituição atende em período integral e oferece cinco refeições ao dia, sendo 600 refeições ao dia para jovens e adultos.

Durante a visita em dezembro de 2019, observou-se que a cozinha, apesar de estar em ótimas condições de limpeza e organização, tinha um espaço extremamente limitado. Devido a essa falta de estrutura, não era possível ter no cardápio preparações assadas ou preparações com um tempo de preparo muito longo, ocupando assim todas as bocas dos fogões pela quantidade demandada,

impossibilitando o preparo de todos os outros pratos; além disso, a maioria dos produtos já vinha pré-preparado, o que facilitava o trabalho dos funcionários para atender à demanda do público. O estoque era um local pequeno, porém estava limpo e organizado de acordo com a validade do produto.

Fábio Rodrigues Mendes (EMEB)

A Escola Municipal de Educação Básica Fábio Rodrigues Mendes, é um dos poucos locais de ensino em que ainda há período integral, com 250 alunos matriculados. A visita foi realizada no período da manhã, em dezembro de 2019, acompanhou desde a produção como distribuição do almoço para as crianças.

Foi possível perceber que o cardápio da semana estava fixado na cozinha, de modo a facilitar a visualização durante o preparo da refeição. Os AAE desta escola possuem abertura para sugerir alterações. Vale ressaltar que as fichas técnicas estavam disponíveis, contudo, havia abertura para os profissionais utilizarem medidas caseiras, uma vez que possuíam experiência e habilidade.

Em relação às condições de higiene e organização da cozinha, piso, paredes, portas, janelas, teto, áreas/trabalho, equipamentos, utensílios, era adequada e o lixo, com saco plástico e tampado, estava fora da área da cozinha. Para otimizar o espaço, que não era muito grande, foram implementadas estratégias como, barras para apoiar as panelas e prateleiras para os temperos. O estoque estava adequadamente organizado, a disposição dos alimentos nas prateleiras era adequada, todos os produtos abertos estavam etiquetados e eram utilizados primeiro para evitar perdas e desperdícios; periodicamente havia um controle de qualidade; a higienização do local era satisfatória.

O refeitório possuía boas condições de higiene, iluminação e ventilação. O espaço era bastante confortável e amplo. Na escola a aceitação das crianças pela refeição oferecida era muito boa. Durante a visita observou-se que os funcionários tinham bastante contato com as crianças, as quais após as refeições davam um *feedback* das preparações. Os AAE utilizavam técnicas de apresentação das preparações mais cuidadosas e que chamavam atenção das crianças, ajudando a aumentar a aceitabilidade, principalmente, pelas frutas e verduras.

A partir de todas as visitas observa-se que os trabalhos realizados vão ao encontro com os propostos pela rede. Os serviços são feitos da melhor maneira com os recursos disponíveis, apesar de ser importante considerar que os espaços de trabalho e armazenamento não são os ideais. Vale ressaltar ainda, que os AAE não se limitam ao preparo das refeições, mas em todas as escolas esses construían

relações com os alunos e essa proximidade influenciava positivamente no momento da refeição e na interação das crianças com os alimentos.

Uma das maiores barreiras enfrentadas pelos funcionários está relacionada com a estrutura física das cozinhas, uma vez que as escolas são construídas para atender exclusivamente seu objetivo pedagógico, o local da alimentação, mesmo com toda a organização observada, muitas vezes acaba sendo menor. Além disso, a quantidade de funcionários é pouca e a abertura de novas vagas torna-se limitada com os recursos do governo; contudo, mesmo com esse déficit, os AAE, de todas as escolas, possuem uma ótima interação com a equipe e as demandas são atendidas.

A distribuição da alimentação escolar e a implementação dos projetos nutricionais em Jundiaí são de extrema importância, uma vez que incentivam a AAS em todo o processo de desenvolvimento do indivíduo. Com todas as atividades pedagógicas, oferecidas nas escolas, a aceitabilidade de frutas, verduras e legumes aumenta consideravelmente; além disso, as mudanças promovidas nas escolas também influenciam na alimentação familiar.

d) Protocolo de Formação dos Agentes de Alimentação Escolar

A partir das informações teóricas, obtidas pelo formulário de diagnóstico, visitas práticas e demanda da SMEJ foi possível elaborar um modelo de Protocolo de Formação aos Agentes de Alimentação Escolar de Jundiaí (PFAAEJ). O objetivo era apresentar o GAPB aos AAE e mostrar de forma simples e descontraída, os conceitos de uma AAS. Vale ressaltar, que os AAE passam por capacitações em assuntos específicos para que estejam preparados para as novas demandas dentro das cozinhas, por exemplo, a preparação de PANC, o controle microbiológico no preparo de refeições e a inclusão de preparações vegetarianas nos cardápios.

Antes que o planejamento para a atividade em si se iniciasse, foi necessário que as aplicadoras da dinâmica conhecessem o GAPB e avaliassem os cardápios das escolas e creches de Jundiaí. Essa análise consiste em uma visão global do cardápio escolar do município de Jundiaí, verificando quais preparações se repetiam com uma maior frequência na alimentação escolar e a composição dos ingredientes, com o objetivo de identificar pontos pertinentes a serem abordados paralelamente às respostas obtidas no questionário direcionado às técnicas em Nutrição. A visualização prévia do cardápio foi importante para compreender quais as principais características da alimentação escolar de Jundiaí e como é feita a construção da

refeição, considerando disponibilidade de produtos, textura, sabor, aparência e técnica culinária.

A partir deste entendimento foi elaborado um modelo de “*Protocolo de Formação aos Agentes de Alimentação Escolar*”. O objetivo do documento é disseminar, multiplicar e compartilhar o conteúdo do GAPB, a partir dos conceitos de AAS, com os AAE, de modo que estes consigam aplicar o conhecimento no dia a dia da produção nas escolas e creches e em suas escolhas alimentares cotidianas.

Protocolo de Formação aos Agentes de Alimentação Escolar de Jundiaí

Descrição Técnica

Responsáveis: Alunas de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo em conjunto com professores do departamento de Nutrição da FSP/USP e em parceria com Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí.

Público Alvo: Aproximadamente 480 agentes de alimentação escolar do programa de alimentação escolar das creches e escolas públicas do município de Jundiaí.

Local/Hora: Auditório e salas do prédio da Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí. Três dias consecutivos, com uma turma no período da manhã e outra de tarde, com duas horas de atividades por horário.

Etapas anteriores à aplicação da dinâmica: estudo aprofundado sobre o GAPB, por parte dos aplicadores e avaliação dos cardápios das escolas e creches de Jundiaí.

Atividade Prática - Dinâmica

Etapa 1: Apresentação teórica sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira (1 hora de duração, 80 participantes).

- Apresentação do Guia Alimentar Para a População Brasileira, os 10 passos para uma alimentação saudável e a classificação NOVA dos alimentos.

Etapa 2: Após a apresentação, subdividir os participantes em grupos de no máximo 7 pessoas para desenvolver a dinâmica “Que grupo é esse?”. A atividade prática consiste na separação dos alimentos segundo a nova classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira (30 minutos de duração, 40 participantes).

- Disponibilização de embalagens para cada grupo;
- Os participantes deverão pegar as embalagens e separar nas seguintes

cestas: *in natura*, minimamente processado/processado, ultraprocessado e ingredientes culinários;

- Discussão geral após a separação de todas as embalagens.

Etapa 3: Discussão e encerramento da atividade, relacionando com todos os aspectos abordados no Guia Alimentar para a População Brasileira (1 hora de duração, 80 participantes).

- Correção e esclarecimento de possíveis dúvidas e dificuldades apresentadas durante a atividade prática;
 - Finalização da formação ressaltando a importância de uma alimentação adequada e saudável desde o início, nas escolas e como o conceito pode ser aplicado no ambiente escolar;
 - Disponibilização de material didático sobre os 10 passos para uma alimentação saudável e a definição de cada grupo segundo a classificação.
-

Em março de 2020, após ter o protocolo formulado e aprovado pelas responsáveis técnicas da alimentação escolar na SMEJ, foram selecionados três dias nos períodos da manhã e da tarde para aplicação teste deste modelo nas dependências da Secretaria, no Complexo Argos, em Jundiaí. A atividade prática foi aplicada no auditório e salas do prédio da SMEJ, para 480 AAE, divididos em subgrupos, das creches e escolas públicas.

Vale ressaltar, que a princípio o cronograma iria ser desenvolvido seguindo a sequência descrita no protocolo, contudo, devido à logística e disponibilidade das salas e auditório foram necessárias algumas mudanças, sendo aplicada primeiro a dinâmica e posteriormente a apresentação teórica. A importância dessas observações durante a aplicação do teste é fundamental, pois torna-se uma contribuição aos locais que desejam implementar a capacitação do GAPB a partir do protocolo de formação dos AAE.

As atividades, com duração de duas horas, iniciaram pela manhã às 8h, em duas salas com carteiras organizadas em rodas de oito pessoas, um kit com quatro embalagens ou alimentos e quatro placas representando cada grupo da Classificação NOVA. Em cada sala ficava uma das graduandas e uma técnica em Nutrição da SMEJ para serem responsáveis pela condução da dinâmica “*Que grupo é esse?*”.

Sem nenhuma introdução teórica acerca do GAPB, apenas comentando que ele divide os alimentos em quatro grandes grupos de acordo com a Classificação

NOVA, que leva em conta o grau de processamento dos alimentos, a tarefa dos AAE era separar as embalagens disponibilizadas de acordo com o grupo ao qual consideravam pertencer. Ao longo da atividade as alunas caminharam pela sala esclarecendo dúvidas sem dar respostas; neste momento, o espaço era livre para debate entre os AAE, não havendo certo ou errado. Ao longo da dinâmica muitos questionamentos surgiam e as graduandas com o auxílio das técnicas em Nutrição incentivavam uma reflexão no próprio grupo como, por exemplo, qual definição estavam considerando para a Classificação NOVA e o porquê de terem pensado naquela separação das embalagens, a ideia era que a equipe chegassem a uma resposta. Além disso, as responsáveis pela dinâmica coletavam algumas informações consideradas importantes para o momento da discussão e pediam aos participantes que anotassem as perguntas para serem esclarecidas no debate. Ao final da dinâmica, antes de iniciar a apresentação teórica e conclusão, foi iniciada uma discussão pelas alunas em cada sala, levando em conta os erros observados durante a atividade, como por exemplo: sem conhecer a definição teórica, o que os AAE entendiam de cada grupo; quais produtos eram mais utilizados nas cozinhas no dia a dia e a qual classificação pertencia; quais critérios utilizados para separar os produtos (leitura de rótulos, conhecimentos prévios ou aleatoriamente).

Finalizada a discussão, os AAE eram conduzidos a um auditório para que se iniciasse a parte teórica da atividade, tendo como base em uma apresentação de slides. A primeira parte da apresentação teórica abordava os grupos da Classificação NOVA destinchados nas características presentes nos alimentos que compunham cada grupo, para que fosse feita a associação com a dinâmica anterior e fossem sanadas dúvidas. Novamente buscou-se a participação dos AAE para certificação de que houve apreensão dos conceitos construídos a partir da primeira atividade. A segunda parte teórica tinha como objetivo apresentar os Dez Passos para uma Alimentação Saudável proposto pelo GAPB, que de maneira geral, resume de forma suficiente para atividade proposta os conceitos trazidos pelo guia. Nesse estágio, foi importante direcionar sempre a apresentação para a realidade dos profissionais, apresentando exemplos de alimentos presentes nos cardápios das escolas e transpondo as ações propostas à realidade das escolas, por isso a importância das visitas técnicas e entender a dinâmica de trabalho no contexto de Jundiaí.

Ao final da apresentação foi proposta uma discussão acerca da importância dos AAE no processo de criação de hábitos alimentares dos estudantes de cada

escola. Levando em conta a proximidade que eles possuem com os alunos, esse contato serve de base para a multiplicação de hábitos saudáveis a partir do que foi passado aos agentes durante as atividades. Além disso, a discussão permitiu dar sentido à apresentação do GAPB a esses profissionais, uma vez que, em posse dos conhecimentos contidos no documento, é possível compreender a presença de determinados alimentos nos cardápios das escolas, a presença de alimentos orgânicos provenientes de agricultura familiar e o cuidado com a composição de um cardápio nutricionalmente balanceado.

LIÇÕES APRENDIDAS

BRUNA DELGADO ARID

A experiência de passar três dias acompanhando o trabalho dos funcionários da Secretaria de Educação de Jundiaí, assim como os cozinheiros das creches e escolas foi uma das melhores oportunidades que o estágio no Laboratório e Cozinha Didática de Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição pode me proporcionar. Além de aprender muito profissionalmente no âmbito prático, principalmente, sobre uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pude conviver, apesar de ter sido por pouco tempo, com pessoas maravilhosas que me ajudaram a ver o mundo e o próprio trabalho de nutricionista de uma forma diferente.

Durante nossa estadia, observamos desde a parte administrativa, produção e distribuição da alimentação escolar. Entender as dificuldades e os facilitadores deste processo é fundamental para um trabalho mais efetivo. O conhecimento sobre projetos pedagógicos que se tornaram referência é de extrema importância, pois essas ideias também podem ser aplicadas em diferentes ambientes e beneficiar a população.

Cada pessoa que conhecemos teve um impacto diferente sobre minha vida. Ver aqueles indivíduos trabalhando com uma alegria contagiente e um sorriso no rosto, mesmo quando as condições não são as ideais, é muito motivador. A preocupação e carinho que os funcionários possuem por cada aluno da escola é muito emocionante e trás uma esperança de altruísmo para a humanidade. Todos que tive contato eram apaixonados e se preocupavam muito com o trabalho que faziam e realmente estavam se dedicando. Tenho certeza que essa experiência me

ajudou a entender e nunca esquecer que o importante é fazer tudo que está ao seu alcance para ajudar o próximo.

A visita prática consistiu na aplicação das atividades de apresentação do Guia Alimentar para a População Brasileira aos agentes de alimentação escolar de Jundiaí, cujo objetivo era desenvolver os conceitos presentes nestes documentos e ajudá-los a aplicá-los no dia a dia das escolas. Foram três dias consecutivos, manhã e tarde, de intenso trabalho.

Toda essa experiência se iniciou com a elaboração do material didático e o planejamento da atividade prática. Esta etapa de coleta de dados foi fundamental para minha formação como nutricionista. Conversar com os professores e elaborar uma estratégia para conseguir aplicar todo um conteúdo teórico, aprendido em quatro anos de faculdade, para a vida real e a prática alimentar da rede de Jundiaí foi extremamente enriquecedor e um conhecimento que não pode ser aprendido em sala de aula. Com todo o suporte necessário da orientadora e docentes criou-se um material de qualidade e didático para os agentes de alimentação escolar.

Em Jundiaí, a apresentação dos slides e aplicação da dinâmica construiu em mim uma bagagem prática que me fortaleceu como nutricionista. Por mais que os professores nos expliquem sobre escuta ativa, na prática quando você ouve as histórias de vida de cada cozinheiro e entende a construção do que é alimentação para eles, tudo começa a fazer sentido. É muito diferente ter o conhecimento e conseguir aplicá-lo no cotidiano das pessoas, existe um desafio enorme e foi justamente vivenciando isso, que pude aprender essa diferença.

Durante a atividade entendi quais conceitos são de senso comum, qual linguajar utilizar para facilitar na compreensão, como me aproximar da realidade dos cozinheiros de Jundiaí para contribuir de alguma forma com uma alimentação adequada e saudável. Ter um tempo para conversar com as pessoas é fundamental para entendê-las e conseguir de forma efetiva fazer a diferença na vida delas. Conversei com pessoas que diziam estar a mais de 30 anos na alimentação escolar, ter passado por diferentes locais de trabalho e mesmo assim entendiam sua importância na vida das crianças e tinham orgulho quando alunos já formados lembravam com carinho da alimentação da escola. São histórias como essas que me dão a certeza de que trabalhar com o ser humano é algo complexo, mas vale cada esforço e dedicação, pois essa interação nos torna pessoas melhores.

Vale ressaltar que, sem dúvida, todo o processo foi um desafio, principalmente pela responsabilidade de orientar um grupo de cozinheiros durante a

dinâmica e apresentar um conteúdo teórico para pessoas mais experientes e que possuíam um conhecimento prático muito maior que o meu. A insegurança, vergonha e medo foram sentimentos que existiram, mas que diminuíram ao final de cada atividade, quando os participantes davam um feedback e elogiavam o trabalho.

Agradeço por cada pessoa que tornou esse projeto possível, principalmente a Isabela Castagna Dall'Acqua, que juntas enfrentamos e superamos diversas barreiras e, com certeza, fortaleceu nossa amizade e trabalho em equipe. Essa experiência como um todo foi excepcional para a minha formação e fez de mim uma pessoa e profissional mais madura, aberta e compreensiva a diversidade humana.

ISABELA CASTAGNA DALL'ACQUA

Não sei como explicar de maneira simples o quanto a experiência de ter sido recebida em Jundiaí foi importante para mim como pessoa e como futura nutricionista. Tenho muito amor pela profissão que escolhi seguir e sempre me interessei mais por tudo que nela envolvesse culinária e cozinha, o que tornou a experiência mais especial ainda.

Fomos recebidas com braços tão abertos na Secretaria Municipal da Educação de Jundiaí que nos sentimos à vontade de extrair dos momentos que pudemos ter, o máximo possível por mais que estivéssemos um pouco acanhadas.

Cada funcionário das escolas compartilhava conosco sua paixão pela profissão e eu, já estando em um estágio no L/C PTCAN trabalhando com pessoas fora do comum, não imaginava que podia conhecer outras pessoas que me fizesse ser mais apaixonada ainda pelo trabalho de uma nutricionista. A comida dentro dessas creches e escolas é símbolo de amor, conforto e pertencimento; é um momento em que os comensais são ouvidos e atendidos e podem ser parte de um processo na instituição que não o educacional (apesar de também ser outro tipo, por mais que indireto, de educação).

Pudemos ver como as crianças se divertiam, integravam e aprendiam no momento da refeição com o Projeto *self service* e era clara a gratidão que possuíam pelos cozinheiros que preparam a refeição.

Diferente do que esperava ver, as técnicas em Nutrição nas cozinhas não eram chefes e nem alguém que os cozinheiros temiam, eram parte da equipe e trabalhavam com eles de forma horizontal, apenas pontuando assuntos que a elas eram atribuídos, então pude ter a esperança de que se eu trabalhar em uma

unidade de alimentação e nutrição, posso lidar com os funcionários de maneira que o convívio seja, acima de tudo, prazeroso.

Por fim, gostaria de agradecer imensamente a todos que nos receberam em Jundiaí, desde os porteiros no Complexo Argos, às técnicas em Nutrição em conjunto com a Nívea, todos os funcionários das escolas que nos permitiram entrar em seu local de trabalho e a professora Betzabeth que promoveu o encontro de todas as partes. A experiência literalmente mudou minha vida e não tenho palavras para agradecer; foi extremamente rico e espero que outros alunos possam um dia passar por isso também.

A visita prática foram 3 dias intensos de um trabalho que se concretizou depois de muito planejamento. Nesses 3 dias fomos, mais uma vez, recebidas da melhor forma possível por todos que nos apoiaram nesse projeto e agora, também pelos agentes de alimentação escolar nos quais aplicaríamos o protocolo que estava sendo preparado há tanto tempo.

A rotina era intensa e acho que pudemos sentir um pouco na pele o que um professor sente quando está sobrecarregado de aulas, mas o que me motivava todo dia era poder ver o quanto importante era o trabalho que estávamos realizando.

Desde o início da faculdade sabendo da existência de um Guia Alimentar tão completo e tão singular frente ao que se entende como nutrição de acordo com o senso comum, me incomoda e incomoda perceber que o alcance do documento é baixo, considerando que o público alvo é a população brasileira como um todo. Poder então disseminar um pouco dos princípios do GAPB para um público que é formador de opiniões acerca de alimentação foi extremamente gratificante.

Foi uma oportunidade singular para minha formação como pessoa e como profissional, independentemente da área em que eu for atuar, percebi na prática que o Guia deve se aplicar às diferentes realidades e que, dependendo da realidade com que se trabalha, não é possível aplicar todos os seus princípios, mas pelo menos há uma base com a qual o profissional deve trabalhar para que se adeque à realidade proposta.

Ao final das atividades e nos momentos em que abrimos para discussão durante as apresentações, os agentes de alimentação escolar eram extremamente receptivos e se mostravam muito interessados no assunto, o que gera um conforto, por sabermos que eles realmente se importam com a alimentação oferecida aos alunos e possibilitou momentos de troca de experiência extraclasse que foram acalentadores.

No final desses três dias eu tinha certeza de que o público alvo desta formação não poderia ser outro para causar o impacto que queríamos, pois, apesar de não serem eles que fazem a gestão da alimentação escolar, são eles que disseminam os conhecimentos que pudemos passar. Além disso, tive a certeza de que não poderia ter alguém melhor do que a Bruna ao meu lado para ultrapassar todos esses obstáculos, nós somos uma dupla e tanto.

Sou eternamente grata a todas as oportunidades que a Professora Betzabeth da Faculdade de Saúde Pública e todos os profissionais da Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí que nos auxiliaram nos proporcionaram.

CONCLUSÕES/ PRÓXIMOS PASSOS

O GAPB é um documento de suma importância dentro da realidade da alimentação escolar para que haja base teórica que concretize as diretrizes da PNAN dentro do que o PNAE visa assegurar. Logo, o objetivo deste trabalho foi fazer dos AAE, indivíduos capacitados para que os conceitos do GAPB pudessem ser aplicados tanto dentro da cozinha das escolas, quanto fora, em momentos de troca com os alunos.

É evidente, com os momentos de visita técnica e durante as discussões no momento de aplicação do protocolo desenvolvido, que o AAE é um agente disseminador de conhecimentos acerca de alimentação dentro do ambiente escolar no município de Jundiaí. Percebeu-se que de diversas formas há estímulo por parte desses profissionais e pelas escolas (com Projetos Pedagógicos) para que os alunos se interessem pelos alimentos e pela alimentação.

As técnicas em Nutrição, dentro da SMEJ elaboraram o cardápio no qual os AAE irão se basear para produzir a alimentação escolar e, com as visitas técnicas pode-se conhecer a dinâmica da cozinha de cada instituição. A partir do questionário aplicado observou-se que os princípios do GAPB já são aplicados na alimentação escolar de Jundiaí, salvo momentos em que a realidade da própria produção impede essa aplicação. Os AAE nunca haviam sido apresentados ao documento, por isso a demanda deste projeto, uma vez que são os responsáveis pela refeição dos alunos. Durante as apresentações, foi enfatizada a importância do AAE dentro das escolas, a importância do GAPB como documento direcionador de escolhas alimentares em todo tipo de realidade para além da importância que ele desempenha dentro da alimentação escolar. Deste modo, facilita a transposição dos conceitos apresentados para cada realidade onde será aplicado.

O GAPB é um documento que deve ser utilizado pela população brasileira como um todo, não sendo restrito à comunidade científica e profissionais da área de alimentação. Tendo isso em vista, é pertinente capacitar indivíduos para que estes se tornem agentes de disseminação dos conhecimentos, o que vai ao encontro com a autonomia enfatizada pelo próprio GAPB.

IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO

A partir das legislações que regulamentam a atuação do nutricionista, Lei Federal nº 8.234 de setembro 1991, e sua área de trabalho, Resolução CFN nº 600 de fevereiro de 2018, é possível afirmar que este relato de experiência está vinculado à Nutrição em Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva. Inicialmente é importante delimitar essas áreas de atuação:

Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

Subárea – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

1. *Segmento* – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada):
 - Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissárias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.
2. *Segmento* – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:
 - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
 - Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino.
3. *Segmento* - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):
 - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão);
 - Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio;
 - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos;

4. *Segmento* – Serviço Comercial de Alimentação:

- Restaurantes Comerciais e similares;
- Bufê de Eventos;
- Serviço Ambulante de Alimentação.

Área de Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva

Subárea – Políticas e Programas Institucionais:

1. *Segmento* – Gestão das Políticas e Programas.
2. *Segmento* – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), com os seguintes subsegmentos referente ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN):
 - Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros.
 - Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais).
 - Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar.
 - Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras.
 - Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).
3. *Segmento* – Rede Socioassistencial.
4. *Segmento* – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar, com os seguintes subsegmentos:
 - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
5. *Segmento* – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), com os seguintes subsegmentos:
 - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão).
 - Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio.
 - Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos.

Subárea – Atenção Básica em Saúde:

1. *Segmento* – Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição.

2. Segmento – Cuidado Nutricional.

Subárea – Vigilância em Saúde:

1. Segmento – Gestão da Vigilância em Saúde.
2. Segmento – Vigilância Sanitária.
3. Segmento – Vigilância Epidemiológica.
4. Segmento – Fiscalização do Exercício Profissional.

A principal competência do nutricionista desenvolvida neste trabalho está relacionada ao segmento de Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar, cujo subsegmento é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O público alvo da pesquisa, os AAE, são os responsáveis diretos por ofertar a alimentação às crianças de escolas e creches de Jundiaí; contudo, a partir da vivência cotidiana com as técnicas em Nutrição da SMEJ foi possível entender como um documento teórico pode ser aplicado na prática.

O nutricionista tem a responsabilidade de fazer essa comunicação entre instrumentos de referência com a prática de uma cozinha. Essa interlocução precisa ser acessível e condizente ao contexto de cada escola ou creche. Vale ressaltar, que esta habilidade foi aprimorada com a aplicação deste trabalho, uma vez que as pesquisadoras desenvolveram uma atividade prática, contendo dinâmica e parte expositiva, com o objetivo de exemplificar como uma base para a alimentação adequada e saudável pode ser preparada e oferecida às crianças e adolescentes.

A partir desta perspectiva é possível correlacionar uma atuação direta com a atenção básica em saúde e a vigilância em saúde, os quais também configuram área de competência do nutricionista. A aplicação do protocolo, que se baseia no GAPB para os AEE, é uma ação de alimentação e nutrição, que pode originar novas intervenções na alimentação escolar, a partir de um conhecimento disseminado. Desenvolver os conceitos de AAS envolve aplicar os princípios e diretrizes de uma alimentação que respeita o indivíduo desde o início do seu ciclo de vida, como também, inclui a segurança microbiológica, oferecendo um cuidado nutricional apropriado em diversos aspectos.

Durante o desenvolvimento a aproximação com as técnicas em Nutrição da SMEJ foi importante para conhecer o funcionamento do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), como o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) está inserido na realidade das cozinhas e as características gerais das empresas fornecedoras e prestadoras de serviço de alimentação coletiva. O instrumento de trabalho do nutricionista é o alimento, por isso é indispensável que

esse conheça todas as etapas desde o plantio, aquisição até a disponibilização aos indivíduos. Saber de questões burocráticas, como por exemplo, a descrição em uma requisição de compra, também é responsabilidade do nutricionista. Este aspecto é muito exigido e trabalhado na prática de atuação, uma vez que apesar de existir legislações, cada lugar possui particularidades e demandas específicas de compra.

O trabalho desenvolveu muito a atuação do nutricionista frente às políticas e programas públicos inseridos no contexto da alimentação escolar de Jundiaí. Cada etapa do processo exigia o aprendizado ou aprimoramento de habilidades que são fundamentais para o nutricionista. É importante salientar, que apesar do conteúdo teórico ser apresentado durante a faculdade, a experiência prática é de extrema importância, principalmente, para educar os profissionais de saúde a trabalhar com seres humanos. Os dados obtidos neste relato de experiência podem ser utilizados como base para novas intervenções, dinâmicas e estratégias com o foco na promoção de uma AAS aos alunos da rede pública de ensino do município de Jundiaí.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Batista Filho Malaquias, Rissin Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Pública; 2003; 19(Suppl 1): S181-S191. [Acesso em 20 mar 2020]. Disponível em:

[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en.](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2003000700019&lng=en)

Brasil. Decreto nº 591, de 6 de Julho de 1992. Atos Internacionais, Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. Promulgação. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/d0591.htm

Brasil. Decreto nº 6.272, de 23 de Novembro de 2007. Dispõe sobre as competências, a composição e o funcionamento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6272.htm

Brasil. Decreto nº 7.272, de 25 de Agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm

Brasil. Emenda Constitucional nº 59, de 11 de Novembro de 2009. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Acesso em 16 mar de 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/Emendas/Emc/emc59.htm#art1

Brasil. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de Fevereiro de 2010. Altera o art 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm

Brasil. Emenda Constitucional nº 65, de 13 de Julho de 2010. Altera a denominação do Capítulo VII do Título VIII da Constituição Federal e modifica o seu art. 227, para cuidar dos interesses da juventude. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/Emendas/Emc/emc65.htm#art2

Brasil. Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm

Brasil. Lei nº 8.069, de 13 de Julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Artigos 4º, 54º e 94º. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm

Brasil. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União. 20 set 1990; Seção 1:018055. [Acesso em 10 mar 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm

Brasil. Lei No 8.234, de 17 de Setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/L8234.htm

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. 1. reimpr. Brasília : Ministério da Saúde, 2014. [Acesso em 10 fev 2020]. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 1ª ed. 1ª reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. [Acesso em 05 fev 2020]. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

Brasil. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. [Acesso em 25 fev 2020]. Disponível em:

http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf

Brasil. Portaria nº 2.246, de 18 de Outubro de 2004. Institui e divulga orientações básicas para a implementação das Ações de Vigilância Alimentar e Nutricional, no âmbito das ações básicas de saúde do Sistema Único de Saúde - SUS, em todo o território nacional. Ministério da Saúde. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2004/prt2246_18_10_2004.html

Brasil. Resolução CFN Nº 600, de 25 de Fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Conselho Federal de Nutricionistas. [Acesso em 10 out 2020]. Disponível em:

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

Brasil. Resolução CNS nº 466 de Dezembro de 2012. Comitê de ética em pesquisa considerando o respeito pela dignidade humana e pela especial proteção devida aos participantes das pesquisas científicas envolvendo seres humanos. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. [Acesso em 20 jan 2020]. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html

Brasil. Resolução nº 06, de 08 de Maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. [Acesso em 16 de dez 2020]. Disponível em:

<https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20o%20atendimento%20da,Nacional%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Escolar%20E%20PNAE>

Brasil. Resolução nº 510 de Abril de 2016. Considerando que a ética em pesquisa implica o respeito pela dignidade humana e a proteção devida aos participantes das pesquisas científicas envolvendo seres humanos. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. [Acesso em 20 jan 2020]. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2016/res0510_07_04_2016.html

Brasil. Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República Direito à alimentação adequada. Coordenação Geral de Educação em SDH/PR, Direitos Humanos, Secretaria Nacional de Promoção e Defesa dos Direitos Humanos, 2013. [Acesso em 18 mar 2020]. Disponível em:

<https://www.gov.br/mdh/pt-br/centrais-de-conteudo/promocao-e-defesa/direito-a-alimentacao-adequada>

Consea, Fian Brasil, Abrandh, ActionAid. Alimentação Adequada e Saudável: Direito de todos, 4ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada Faça Valer. [Acesso em 07 mar 2020]. Disponível em:

<http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/folder-direito-humano-a-alimentacao-adequada>

FNDE, MEC, SEED. Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Ministério da Saúde. 2. ed. Brasília/DF, 2008. [Acesso em 05 fev 2020]. Disponível em:

<https://www.fnde.gov.br>

Leão M. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. ABRANDH, 2013. [Acesso em 16 mar 2020]. Disponível em:

http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf

Lima A. Segurança Alimentar x Segurança de Alimentos: ainda existem dúvidas nestes termos?. Food Safety Brasil. Março, 2019. [Acesso em 17 mar 2020]. Disponível em:

<https://foodsafetybrazil.org/seguranca-alimentar-x-seguranca-de-alimentos-duvidas/>

Louzada Maria Laura da Costa, Martins Ana Paula Bortoletto, Canella Daniela Silva, Baraldi Larissa Galastri, Levy Renata Bertazzi, Claro Rafael Moreira et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. Rev. Saúde Pública; 2015; 49: 38. [Acesso em 20 mar 2020]. Disponível em:

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102015000100227&lng=en

Marques JAS. et al, Encontro Internacional. Direito à Saúde, Cobertura Universal e Integralidade Possível. 2016. [acesso em 15 mar 2020]. Disponível em:

https://www.almg.gov.br/export/sites/default/acompanhe/eventos/hotsites/2016/encontro_internacional_saude/documentos/textos_referencia/00_palavra_dos_organizadores.pdf

Melhoramentos, Dicionário Língua Portuguesa. 3 impressão. Brasil: Editora Melhoramento Ltda, 2004.

Nogueira RM, et al. Interpretação dos gestores da região de Campinas sobre a alimentação escolar. Segur Aliment Nutr. 2020 Jan 10;27:e020001. [Acesso em 17 abr 2020]. Disponível em:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8652963/21557>

Nogueira RM, et al. Sixty years of the National Food Program in Brazil. Rev Nutr. 2016 Apr; 29(2):253-67. [Acesso em 17 abr 2020]. Disponível em:

https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732016000200253&script=sci_arttext

Nogueira, RM. O programa nacional de alimentação escolar como uma política pública: o caso de Campinas-SP. 2005 [dissertação de mestrado]. Campinas: Faculdade de Educação, Universidade Estadual de Campinas; 2005. [Acesso em 17 abr 2020]. Disponível em:

http://repositorio.unicamp.br/jspui/bitstream/REPOSIP/253814/1/Nogueira_RosanaMaria_M.pdf

Nogueira, RM.O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na interpretação dos gestores da Região Metropolitana de Campinas/SP. 2016 [dissertação de doutorado]. Campinas: Faculdade de Educação, Universidade Estadual de Campinas; 2005. [Acesso em 17 abr 2020]. Disponível em:

http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/330771/1/Nogueira_RosanaMaria_D.pdf

Pinheiro Anelise Rizzolo de Oliveira, Freitas Sérgio Fernando Torres de, Corso Arlete Catarina Tittoni. Uma abordagem epidemiológica da obesidade. Rev. Nutr; 2004 Dec; 17(4): 523-533. [Acesso em 20 abr 2020]. Disponível em:

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732004000400012&lng=en

Polito AG, Michaelis Dicionário de Sinônimos e Antônimos. 3. ed. São Paulo: Editora Melhoramento; 2009.

Prefeitura de Jundiaí. [Acesso em 10 fev 2020]. Disponível em:

<https://jundiai.sp.gov.br/?s=projeto+vale+verde>

United Nations Human Rights, Office of the high commissioner. Declaração Universal dos Direitos Humanos. 2008. [Acesso em 16 mar de 2020]. Disponível em:

<https://www.ohchr.org/EN/UDHR/Pages/Language.aspx?LangID=por>

Cronograma de execução

Atividades	Prazos													
	2019			2020										
	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Definição do Tema e Orientador														
Levantamento da literatura e estruturação do projeto														
Desenvolvimento e escrita do projeto de pesquisa														
Submissão do projeto relato de experiência ao CEP														
Desenvolvimento do TCC (Elaboração e execução do relato de experiência)														
(Análise crítica do relato de experiência e correlação com conteúdo teórico														
Finalização do texto/aprovação do orientador														
Entrega do TCC e Apresentação oral/Banca examinadora														
Submissão para publicação														

Descrição da equipe

O trabalho está sendo desenvolvido pelas alunas, Bruna Delgado Arid e Isabela Castagna Dall'Acqua, de graduação em nutrição na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, agora cursando o 5º e último ano da graduação, em conjunto com sua orientadora, Rosana Maria Nogueira, nutricionista Pós doutora no Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública – USP, Doutora em Alimentos e Nutrição pela Faculdade de Engenharia de Alimentos e Mestre em Educação pela Faculdade de Educação ambas da Unicamp e com a colaboração da Professora Dra Betzabeth Slater Villar, chefe do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP e professora responsável da disciplina Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição.

Em Jundiaí os trabalhos foram desenvolvidos com o auxílio das técnicas em nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí Carolina Rosa Boarroli, Carolina Soprano Zen, Gabrielle Marques Fagundes Pena, Jessica Nunes Rufato, Leticia Benvegnu Mariano, Livia Caroline dos Reis, Maria Jose Alves Cunha, Nathalia Mendonca e pela nutricionista Nivea Cristina Maeda Takemoto e articuladas pela diretora do Departamento de Alimentação e Nutrição da Unidade de Gestão de Educação (UGE) Maria Ângela de Oliveira Delgado.

Título: Diagnóstico - Aplicação do Guia Alimentar para a População Brasileira no dia a dia do agente de alimentação escolar em Jundiaí

Explicação: Esse questionário busca compreender, a partir da visão das técnicas de nutrição que administram a alimentação escolar de Jundiaí, qual a compreensão dos conceitos do GAPB pelos agentes de alimentação escolar de Jundiaí e pelas próprias técnicas de nutrição e quanto destes conceitos é aplicado no dia a dia na produção de refeições nas instituições em que trabalham.

Seção 1- Capítulo 1: Princípios

1- A alimentação escolar em Jundiaí tem como prioridades para a elaboração dos cardápios:

- Adequação de nutrientes
- Variabilidade na dieta
- Representatividade cultural brasileira
- Guidelines de nutrição
- Palatabilidade e preferências dos comensais
- Sustentabilidade

2- Os agentes de alimentação escolar têm conhecimento sobre a existência de um guia alimentar?

- Sim
- Não

3- Se sim, qual é o entendimento da importância da existência do guia?

- Essencial
- Trivial
- Não veem possibilidade de aplicação

Seção 2- Capítulo 2: Escolha dos alimentos

1- Quais grupos alimentares compõem a alimentação escolar em Jundiaí?

- In natura e minimamente processados
- Ingredientes culinários
- Processados
- Ultraprocessados

2- Existe algum alimento nos cardápios das escolas e creches que é criticado pelos agentes de alimentação escolar?

- Não
- Sim: _____

Seção 3- Capítulo 3: Dos Alimentos à refeição

1- A elaboração de uma refeição na alimentação escolar de Jundiaí é feita de acordo com:

- Equilíbrio nutricional
- Combinações de sabores
- Disponibilidade de ingredientes
- Plausibilidade cultural (respeito ao que normalmente se consome naquele momento de acordo com a cultura brasileira)

Aqui a intenção é saber se elas levam em conta a cultura brasileira no momento da montagem do cardápio

2- Quais práticas de manipulação e conservação dos alimentos são aplicadas nas cozinhas?

- Organização e checagem periódica do estoque
- Estoque de não perecíveis separado de perecíveis
- Descarte de sobras já expostas
- Higienização das mãos do manipulador
- Higienização de FLV em solução de hipoclorito
- Limpeza diária da cozinha

Seção 4- Capítulo 4: O ato de comer e a comensalidade

1- Como ocorrem os momentos das refeições nas escolas e creches que são acompanhadas por você?

- a. Onde ocorrem?
- b. O espaço é silencioso?
- c. Os alunos se sentam à mesa juntos?
- d. Os alunos prestam atenção no momento da refeição ou se distraem facilmente com outras coisas?

2- O que é feito pelos agentes de alimentação escolar para que haja maior interesse dos alunos pela refeição?

Seção 5- Capítulo 5: A compreensão e superação de obstáculos

1- É reconhecido que, quando um produto ultraprocessado é incluído no cardápio, trata-se de uma exceção? Ou seja, sabe-se que uma opção in natura ou minimamente processada ou até um alimento processado seria mais adequado nesses momentos?

- Sim
- Não

2- Em algum momento o custo de uma alimentação mais saudável inviabiliza a aplicação de refeições adequadas na alimentação escolar de Jundiaí?

- Sim
- Não

Lista de materiais utilizados

- 2 Guia Alimentar para a População Brasileira (versão completa)
- 1 Guia Alimentar para a População Brasileira (versão de bolso)
- 12 Sacolas plásticas de mercado
- 50 Embalagens de produtos alimentícios variados

GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3	GRUPO 4	GRUPO 5
<ul style="list-style-type: none"> ● Brócolis congelado ● Maçã ● Azeite ● Farinha de trigo ● Chocolate 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feijão vapza ● Manga ● Óleo ● Ketchup ● Milho enlatado 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lentilha ● Açúcar ● Leite ● Leite condensado ● Queijo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Leite em pó ● Café ● Arroz ● Fettuccini congelado ● Pêssego em calda 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sardinha enlatada ● Leite em pó fases ● Feijão ● Café solúvel ● Farinha de milho
GRUPO 6	GRUPO 7	GRUPO 8	GRUPO 9	GRUPO 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Feijão camil cozido ● Sardinha enlatada ● Grão de bico ● Shoyu ● Sopa de cebola 	<ul style="list-style-type: none"> ● Farinha de trigo ● Geléia de amora ● Leite em pó ● Ervilha enlatada ● Açúcar mascavo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Maionese ● Queijo muçarela ● Granola ● Iogurte ● Maçã 	<ul style="list-style-type: none"> ● Café ● Amido de milho ● Leite condensado ● Creme de leite ● Chocolate 70% 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macarrão ● Sal ● Leite cond. de soja ● Quinua em flocos ● Café solúvel

- 10 Papéis escrito “Grupo 1 - In natura e Minimamente Processados”
- 10 Papéis escrito “Grupo 2 - Ingredientes Culinários”
- 10 Papéis escrito “Grupo 3 - Processados”
- 10 Papéis escrito “Grupo 4 - Ultraprocessados”



- Clips
- Papel Sulfite
- Caneta
- 1 Prancheta

- 10 Impressões do roteiro para a visita técnica
- 2 Computadores
- 1 Câmera fotográfica
- 2 Relógios

O Guia Alimentar para a População Brasileira

Bruna Delgado Arid
Isabela Castagna Dall'Acqua

2020

O que é
ALIMENTAÇÃO
SAUDÁVEL?

GUIA ALIMENTAR
PARA A POPULAÇÃO
BRASILEIRA

GRUPO 1 - IN NATUREZA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

- In natura: obtidos diretosmente à partir de plantas ou animais sem processos alternativos;
- Processados minimamente: obtidos no nível processamento que não envolve a agregação de salsas, temperos, gorduras, açúcares ou aditivos.

- Amendoim

- Cacau

- Fubá

- Maçã



GRUPO 2 - INGREDIENTES CULINÁRIOS

- Extratos de alimentos in natura: extraídos em preparados culinários ou industrializados que apresentam características sensoriais;
- Refeições industrializadas:



GRUPO 3 - PROCESSADOS

- Refeições pela indústria:
- Artigos de ingredientes culturais ou industrializados que agregam diversidade e características sensoriais;
- Refeições industrializadas:



GRUPO 4 - ULTRAPROCESSADOS

- Refeições industrializadas:
- Refeições industrializadas com adições extrínsecas das atividades in natura (ingredientes artificiais);
- Artigos de substâncias artificiais ou laboratoriais;



SOBRE A DINÂMICA

- Sempre que possível é o que parece ser o que é;
- Evitar formas de consumo que tornem um produto artificioso "mais saudável";
- Dentro de cada grupo podem existir alternativas mais ou menos recomendadas;
- Não existe ditado se termos de prosperidade ou não deve consumir de cada grupo;
- 1, 2 e 3 são diferentes, porém em conjunto são sempre mais saudável do que os produtos ultraprocessados;
- Parte da origem, parte em pré, pós-cozinha, fogão;

DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

2- UTILIZAR ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR EM PEQUENAS QUANTIDADES AO TEMPERAR E COZINHAR ALIMENTOS E CRIAR PREPARAÇÕES CULINÁRIAS

- Sabor e textura
- Sem desbalancear a alimentação
- Fortemente concentrados, facilmente



5-COMER COM REGULARIDADE E ATENÇÃO EM AMBIENTES APROPRIADOS E, SEMPRE QUE POSSÍVEL, COM COMPANHIA

- Comensalidade → refeição com atenção à comida e calma no momento de se alimentar
- Evitar saltar nos intervalos entre refeições
- Refeições em locais tranquilos



8- PLANEJAR O USO DO TEMPO PARA DAR À ALIMENTAÇÃO O ESPAÇO QUE ELA MERECE

- Compras planejadas, despensa organizada e cardápio planejado (alguma semelhança com a alimentação escolar?);
- Divisão de tarefas
- Reservar o uso do tempo ao longo do dia



QUEM É O COZINHEIRO PARA O ESTUDANTE?

- Criação de vínculo e abertura de espaço para troca de informações
- Valorização do cozinhar
- Menor consumo de ultraprocessados
- Estímulo ao interesse por novos alimentos e sabores
- Valorização da cultura
- Promoção de uma alimentação saudável

3- LIMITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS

- Ingredientes e métodos aplicados podem tornar os alimentos nutricionalmente desbalanceados (salsichas, compota, calda etc)
- Consumo em pequena quantidade dentro de uma dieta balanceada em alimentos do grupo 1



6- FAZER COMPRAS EM LOCAIS QUE OFEREM VARIEDADE DE ALIMENTOS IN NATUREZA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

- Feiras e feiras livres
- Vegetais da estação cultivados localmente
- Alimentos orgânicos de base agroecológica
- Prefira comprar diretamente do produtor



9- DAR PREFERÊNCIA, QUANDO FORA DE CASA, A LOCAIS QUE SERVEM REFEIÇÕES FEITAS NA HORA

- Restaurantes self-service e refectórios
- Refeição mais próxima da que se fazia em casa



1- FAZER DE ALIMENTOS IN NATUREZA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS A BASE DA ALIMENTAÇÃO

- Fette naturalmente em nossa culinária arroz com feijão
- Molhos de batata almoçar no longo dos anos
- Grande variedade
- Grãos, ralos, farinhas, legumes, verduras, frutas, castanhas, leite, ovos e carnes
- Variedade dentro das próprias grãos



4- EVITAR O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

- Produtos nutricionalmente desbalanceados
- Apresentação e formulação levam a um consumo excessivo
- Países industrializados induzem a pensar e consumir tudo
- Apelaio de marketing: ultraprocessados
- Substituição de alimentação com base em alimentos in natura
- Cultura, vida social e meio ambiente ameaçados!



7- DESENVOLVER, EXERCITAR E PARTILHAR HABILIDADES CULINÁRIAS

- Tratar de experiência e prática de habilidades
- Maior consumo dos grupos 1 e 2 de forma adequada
- Distribuição do consumo do grupo 4



10- SER CRÍTICO QUANTO A INFORMAÇÕES, ORIENTAÇÕES E MENSAGENS SOBRE ALIMENTAÇÃO VEICULADAS EM PROPAGANDAS COMERCIAIS

- Publicidade → aumentar a venda+ desconfiar!
- O que a mídia veicula sobre alimentação nem sempre é o mais correto
- Dietas da moda
- Programas de televisão

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/gua_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

GUIA ALIMENTAR
PARA A POPULAÇÃO
BRASILEIRA

OBRIGADA!

BRUNA.ARID@USP.BR

ISABELA.ACQUA@USP.BR



Foto: Entrada da Creche Maria Aparecida Silva Congílio.

CARDÁPIO EMEB (0 A 3 ANOS) PERÍODO INTEGRAL - DEZEMBRO/2019					
UNIDADE ESCOLAR:		CARDÁPIO 04/12/2019 - 4ª feira		ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO	
CAFÉ DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHES DA TARDE	Nº REF. SERVIÇOS	
		CONSELHO DE CICLO			O-ÓTIMO B-BOM R-REGULAR M-MA
OBS:	OBS:	OBS:	TOTAL:		

CARDÁPIO 05/12/2019 - 5ª feira					
CAFÉ DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHES DA TARDE	Nº REF. SERVIÇOS	ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO
LEITE COM CACAU	BANANA NANICA	SALADA DE FAZENDA PÃO COM PATE DE ATUM IGUAS DE PERNA REFRIGERADAS COQUE REFRIGERADA SOBREMESA: ABACAXI	PÃO COM PATE DE ATUM SUO DE MACAÇA MANGA		* BOM R-REGULAR B-MA
PÃO COM MANTEIGA	OBS:	OBS:	TOTAL:		O-ÓTIMO B-BOM R-REGULAR M-MA

CARDÁPIO 06/12/2019 - 6ª feira					
CAFÉ DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHES DA TARDE	Nº REF. SERVIÇOS	ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO
LEITE COM CACAU	HESSEGO	SALADA DE REPOLHO E GRÃO-DE-BICO ARRISCO E PUDIM DE LARANJA CACHorro-quente MANDIOCA SALTÉ SOBREMESA: LARANJA	SOPA DE MACAÇA COM LUSAMIS GOMABA		
PÃO COM Manteigada	OBS:	OBS:	TOTAL:		O-ÓTIMO B-BOM R-REGULAR M-MA

CARDÁPIO 09/12/2019 - 2ª feira					
CAFÉ DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHES DA TARDE	Nº REF. SERVIÇOS	ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO
LEITE COM CACAU	PÉRA	SALADA DE MELONINHA ARRISCO E FEIJÃO CARIOCA OMELETE SIMPLES JAMONINHA DE LEGUMES SOBREMESA: MAMAO	MACARRÃO AO MOLHO DE PTA MELANCIA		REUNIÃO DE PAIS
BISCOITO	OBS:	OBS:	TOTAL:		O-ÓTIMO B-BOM R-REGULAR M-MA

CARDÁPIO 10/12/2019 - 3ª feira					
CAFÉ DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHES DA TARDE	Nº REF. SERVIÇOS	ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO
LEITE COM CACAU	MAÇÃ	SALADA DE MELONINHA ARRISCO E LENTILHA BIFE A RÔLÉ FAROFÀ FRIA SOBREMESA: MILÃO	TORTA DE MELONINHA SUCO DE MANGA ABACAXI		REUNIÃO DE PAIS
BOLO DE LARANJA	OBS:	OBS:	TOTAL:		O-ÓTIMO B-BOM R-REGULAR M-MA

Foto: Cardápio semanal da Creche Maria Aparecida Silva Congílio.



Foto: Refeitório da Creche Maria Aparecida Silva Congílio.



Foto: Cozinha da Creche Maria Aparecida Silva Congílio.



Foto: Geladeira da Creche Maria Aparecida Silva Congílio.



Foto: Estoque da Creche Maria Aparecida Silva Congílio.



Foto: Plantação da Horta Projeto Vale Verde.



Foto: Casa de ferramenta onde é desenvolvido atividades didáticas do Vale Verde.



Foto: Viveiro do Projeto Vale Verde.



Foto: Estoque de alimentos no Almoxarifado.



Foto: Estoque de utensílios no Almoxarifado.



Foto: Uniforme dos funcionários no Almoxarifado.

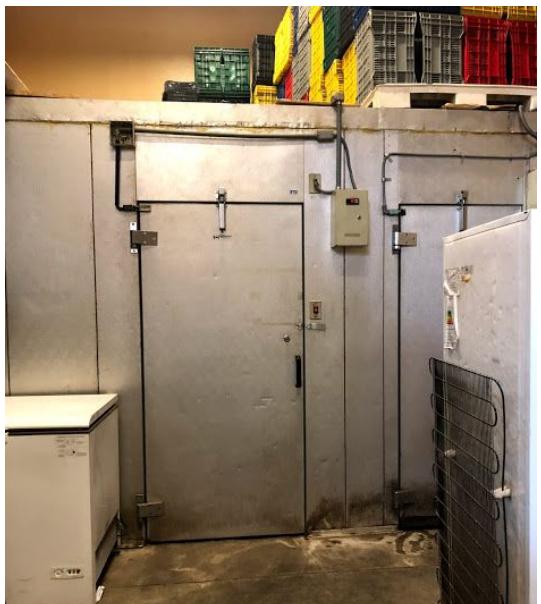


Foto: Câmara fria no Almoxarifado.



Foto: Entrada da Escola Municipal de Educação Básica Alvarina Barbosa Martins.

CARDÁPIO 09/12/2019 - 2º feira								
CAFE DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	COLAÇÃO	JANTAR	Nº REP. SERVIDAS	ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO	
LEITE COM CACAU Biscoito	Péna	SALADA DE MESSIAS AVOCADO LENTILHA OMELLET MELÃO SOPRENESSA MELÃO Creme do fuzer	SUJO DE MELÃO BÁRCOTTO	PÉNA	SALADA DE ARROZ AVOCADO E LENTILHA OMELLET BEM COZ SOPRENESSA MELÃO	TOTAL	REUNIÃO DE PAIS DIA 09/12/2019 BOM E REGULAR M-MA	
DOS:								

CARDÁPIO 10/12/2019 - 3º feira								
CAFE DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	COLAÇÃO	JANTAR	Nº REP. SERVIDAS	ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO	
LEITE COM CACAU Biscoito de Arameia	Maca	SALADA DE BITTER LIMA PUDIM DE LARANJA REFRI A BOL SOPRENESSA MELÃO	SUJO DE MARACUJÁ BÁRCOTTO	MOCÀ	SALADA DE BERTERAT POLONÉZ AVOCADO OMELLET SOPRENESSA KELAO	TOTAL	REUNIÃO DE PAIS DIA 10/12/2019 BOM E REGULAR M-MA	
DOS:								

CARDÁPIO 11/12/2019 - 4º feira								
CAFE DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	COLAÇÃO	JANTAR	Nº REP. SERVIDAS	ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO	
VITAMINA DE AMONTE PAO COM GIGI	BANANA MELICA	SALADA DE AVOCADO E BACALHAU RICO MENINHA E TIRADA CHOCOLATE PUDIM À PORTUGUESA SOPRENESSA LARANJA	SUJO DE MACATE D'URVO PUDIM DE SORVETE	MACHA MACHA	SALADA DE MELÃO E BACALHAU MENINHA E TIRADA SORVETE PUDIM À PORTUGUESA SOPRENESSA LARANJA	TOTAL	REUNIÃO DE PAIS DIA 11/12/2019 BOM E REGULAR M-MA	
DOS:								

CARDÁPIO 12/12/2019 - 5º feira								
CAFE DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	COLAÇÃO	JANTAR	Nº REP. SERVIDAS	ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO	
LEITE COM CACAU Biscoito de Cenoura	Péno	SALADA DE BACALHAU PURÉ DE BATATA AO MOLHO PUDIM MELÃO	SUJO DE UVA BOLO DE CENOURA	PÉNO	SALADA DE BACALHAU PURÉ DE BATATA AO MOLHO PUDIM MELÃO	TOTAL	REUNIÃO DE PAIS DIA 12/12/2019 BOM E REGULAR M-MA	
DOS:								

CARDÁPIO 13/12/2019 - 6º feira								
CAFE DA MANHÃ	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	COLAÇÃO	JANTAR	Nº REP. SERVIDAS	ACEITABILIDADE C/ VISTO DIREÇÃO	
LEITE COM CACAU PAO COM MANTICERA	Péna	SALADA DE PROSCIUTTO AVOCADO E TIRADA CANOLA ESTROGOFONE DE CARNE SOPRENESSA MELÃO carne do fuzer	SUJO DE ABACAXI PAO COM MANTICERA	PÉNA	SALADA DE PROSCIUTTO AVOCADO E TIRADA CANOLA ESTROGOFONE DE CARNE SOPRENESSA MELÃO	TOTAL	REUNIÃO DE PAIS DIA 13/12/2019 BOM E REGULAR M-MA	
DOS:								

Foto: Cardápio com registro de alterações EMEB Alvarina Barbosa Martins.



Foto: Quadro negro com o cardápio do dia EMEB Alvarina Barbosa Martins.



Foto: Refeitório no dia das visitas.

Obs: como estava tendo reunião de pais o local estava sem as mesas.



Foto: Cozinha EMEB Alvarina Barbosa Martins.



Foto: Estoque EMEB Alvarina Barbosa Martins.

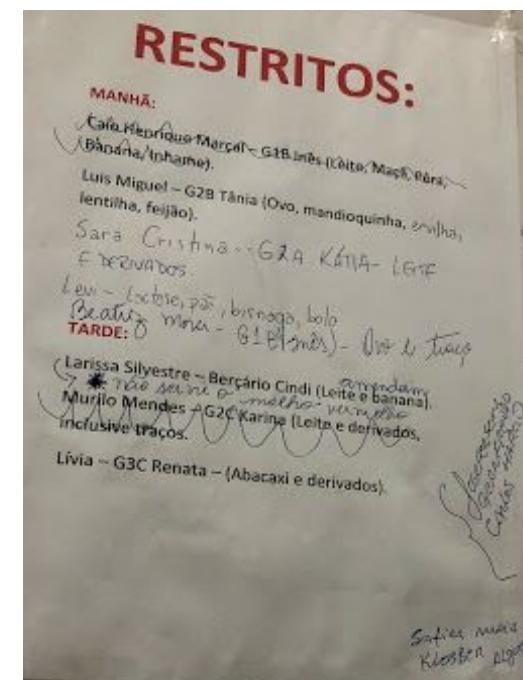


Foto: Quadro resumido das restrições alimentares EMEB Alvarina Barbosa Martins.



Foto: Lixo Orgânico EMEB Alvarina Barbosa Martins.



Foto: Cozinha (CMEJA) Prof. Dr. André Franco Montoro.



Foto: Estoque (CMEJA) Prof. Dr. André Franco Montoro.





Foto: Refeitório EMEB Fábio Rodrigues Mendes.



Foto: Rechaud de distribuição da EMEB Fábio Rodrigues Mendes.



Foto: Preparações EMEB Fábio Rodrigues Mendes.



Foto: Cozinha EMEB Fábio Rodrigues Mendes.



Foto: Barra para apoiar as panelas EMEB Fábio Rodrigues Mendes.



Foto: Prateleira para temperos EMEB Fábio Rodrigues Mendes.



Foto: Gavetas etiquetadas na cozinha EMEB Fábio Rodrigues Mendes.



Foto: Estoque EMEB Fábio Rodrigues Mendes.

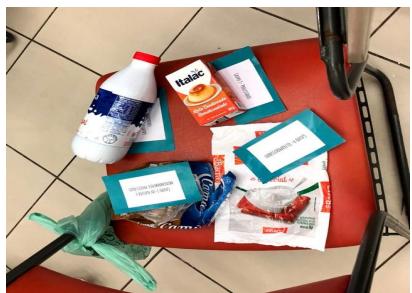


Foto: Atividade Prática “Que grupo é esse?” SMEJ.

Foto: Atividade Prática “Que grupo é esse?” SMEJ.



Foto: Atividade Prática “Que grupo é esse?” SMEJ.



ROTEIRO DE SUPERVISÃO TÉCNICA

Obs: apresentar preenchido ao professor supervisor nas visitas.

Unidade educacional: _____

Endereço: _____

EMEF () EMEI () CEMEI () EJA () Núcleo () Outro () _____

Data da visita: ____/____/20____ Período: manhã () tarde () noite ()

Nome do (a) diretor (a) em exercício: _____

Aspectos observados:

- 1) % de cobertura de atendimento do programa no dia da supervisão

Nº alunos matriculados no período (1)	Nº alunos que efetivamente comeram a alimentação (2)	% de cobertura (2)x100 / (1)

- 2) Cardápio:

O cardápio está fixado na cozinha?

()sim ()não Por que? _____

O cardápio está afixado fora da cozinha em local visível?

()sim ()não Por que?

Relata falta de cópia	_____
Desconhecer a necessidade	_____
Outros:	_____

Descrever o cardápio padrão:

O cardápio padrão está sendo seguido no dia da visita: ()sim ()não

Comente possíveis alterações no cardápio, assim como suas causas.

A ficha técnica está disponível? ()sim ()não ()

Está sendo seguida? ()sim ()não Por que? _____

Distribuição de refeição:

Existe contagem prévia do número de refeições a ser distribuído?

()sim ()não

O porcionamento das refeições é feito por:

()cozinheiras ()monitoras ou professoras ()próprias crianças

O local utilizado para o porcionamento e distribuição das refeições é:

()satisfatório ()insatisfatório Por que? _____

Existe controle do número de refeições distribuídas?

sim () não ()

Em caso positivo como é realizado?

O controle do número de refeições é realizado a cada período?
sim não

Aceitação observada da alimentação por parte dos alunos.

Condições

	Bom	Ruim
Tratamento por parte dos monitores/ professores		
Organização no momento da distribuição		
Condições ambientais (ruídos, iluminação, ventilação, outros)		
Higiene das crianças		

Comentários:

Quantidade de desperdício: relacionar a quantidade total observada de refeições produzidas com a sobra suja e sobra limpa.
sobra limpa sobra suja

Os funcionários e professores comem a mesma refeição que os alunos?
diariamente ocasionalmente não

3) Condições de higiene e organização e uso:

a) Cozinha:

	Satisfatório	Insatisfatório		Satisfatório	Insatisfatório
Piso			Áreas/trabalho		
Paredes			Equipamentos		
Portas			Utensílios		
Janelas			Organização		
Teto					

Comentários:

b) Despensa/estoque :

	Satisfatório	Insatisfatório
Higiene do local		
Qualidade dos produtos		(1)
Condições do local		(2)
Alarme		(3)
Disposição dos produtos		

(1) quando estiver: vencido, embolorado, carunchado, latas enferrujadas e ou estufadas, muito maduro, estragado, etc.
(2) úmido, sinais de animais ou insetos, inseguro, desprovido de telas nas janelas.

(3) desligado.



São verificados:

	Sim	Não
Alimentos e materiais de limpeza juntos?		
Produtos abertos?		
Alimentos novos e velhos colocados sem distinção (rótulos)?		
Vestuário e pertence dos funcionários?		

Caso sejam verificados alimentos deteriorados:

Alimento deteriorado (especificar marca)	Especificar tipo de problema	Data de vencimento	Quantidade

Comentários:

obs: se tiver muitos itens escolher apenas um ou dois deles para descrever.

As anotações a serem feitas sobre o recebimento foram constatadas através de:
 acompanhamento do recebimento relato dos funcionários

São conferidas as quantidades dos alimentos no momento do recebimento?
 sim não

Condições de recebimento dos alimentos

Alimentos	Satisfatório	Insatisfatório
Não perecíveis		
Carnes		
Hortifrutti		
Pães		
Ovos		

Comentários:

c) Refeitório
 Existe: sim não

Em caso positivo:

	Satisfatório	Insatisfatório
Condições do local		(1)
Higiene		
Ventilação		
Iluminação		
Barreiras físicas		(2)

(1) não possui mesas ou bancos, existe, porém insuficientes ou em mal estado de conservação.
 (2) não existência de telas, portas, janelas e demais barreiras contra insetos ou animais.

Comentários:



d) Lixo:

Situação encontrada	Sim	Não
Conservado fora da cozinha?		
Em saco plástico e tampado?		
Recolhido pela limpeza pública?		
Existe lixo no refeitório?		
A condição do lixo no refeitório é adequada?		

Comentários:

e) Água:

Situação encontrada	Sim	Não
Existência de água da rede pública?		
Existência de água filtrada na cozinha?		
Existência de água filtrada no refeitório?		
As datas de validade e manutenção dos filtros estão corretas?		
O reservatório de água está tampado e foi limpo recentemente?		
As preparações são feitas com água potável?		

Comentários:

f) Pessoal:

Nº de funcionários:

()concursados ()RPA ()contratado terceirizada ()outros? _____

Os funcionários relatam o recebimento de uniforme?

()sim ()não Outro? _____

	Satisfatório	Insatisfatório
Uso de uniformes		
Higiene pessoal e apresentação		

(1) uniforme incompleto e sujo(cabeça coberta, avental e sapato fechado)

(2) unhas compridas, sujas ou com esmalte, joias, perfume, higiene e asseio corporal deficiente.

Em relação aos funcionários efetivos:

	Sim	Não
Receberam treinamento nos últimos 6 meses?		
Foram submetidos a exame médico?		
Relatam lesões relacionadas ao trabalho?		

g) Coleta de amostras:

Situação encontrada	Sim	Não
Coleta efetuada de forma adequada?		
Coleta efetuada em todas as refeições?		
Coleta efetuada de todos os alimentos servidos		
Armazenamento efetuado de forma adequada (tempo, embalagem e temperatura)		

Comentários:



Lactário/Berçário

1) Há um local específico para produção de mamadeiras e papinhas infantil?
sim não

Em caso positivo, completar a tabela abaixo:

	Satisfatório	Insatisfatório
Pisos		
Paredes		
Ventilação		
Iluminação		
Equipamentos		
Utensílios		
Material de limpeza		
Organização geral		

2) Distribuição

Local da alimentação:
refeitório sala de aula outro, qual _____

	Satisfatório	Insatisfatório
Uso de uniforme		
Higiene pessoal		
Crianças		
Funcionários		
Nº de funcionários		
Condições de tratamento das crianças		

Comentários: _____

3) Higienização

	Satisfatório	Insatisfatório
Equipamentos		
Utensílios (mamadeiras, colher, prato, bico, etc)		
Local de preparo		

4) Produção

Nº de refeições distribuídas:

As refeições do dia seguem o cardápio padrão?

sim não Por que? _____

Existe receita padrão para a confecção das papas e mamadeiras?

sim não

A consistência das papinhas está adaptada segundo a idade das crianças?

sim não

Existem crianças consumindo leite materno (enquanto permanecem na Unidade educacional?)
sim não

Em caso positivo:

Existe local adequado para armazenamento deste?

sim não

Existem técnicas adequadas para o manuseio do leite materno?

sim não



5) Outros aspectos observados durante a visita:
(atividades educativas vinculadas à alimentação; condições ambientais que interferem positiva ou negativamente no Programa de Alimentação Escolar)

Existe projeto pedagógico na Unidade?

()sim ()não

Em caso positivo:

Existem estratégias de educação alimentar e nutricional explícitas?

()sim ()não

Relatar:

Há interesse por parte da direção, na realização de atividades de educação alimentar e nutricional?

() sim () não

São verificadas atividades de educação alimentar e nutricional não listadas no projeto pedagógico?

() sim () não

Relatar:

É realizada avaliação do estado nutricional dos alunos?

()sim ()não

É realizado o acompanhamento de crianças com necessidades especiais relacionadas à prática alimentar (desnutrição, obesidade, síndrome de Down, diabetes, etc)?

() sim () não

Quais as necessidades técnicas ou de conteúdo na área de alimentação e nutrição referidas pela unidade para o desenvolvimento do projeto pedagógico da Unidade?

Sugestões ou necessidades apontadas pela unidade para o desenvolvimento das estratégias de educação alimentar e nutricional da unidade.

Recomendações à unidade educacional.

As recomendações da supervisão anterior foram cumpridas?



Faculdade de Saúde Pública

Universidade de São Paulo

Departamento de Nutrição

**Laboratório e Cozinha Didática de Procedimentos e Técnicas Culinárias
Aplicados à Nutrição**



Recomendações da presente supervisão:

Obs: Entregar com os documentos de estágio.

Plantação/Horta

1. Tem planejamento no plantio, época etc das PANC para uso posterior no cardápio?

2. Como é feita a plantação ? (nome da técnica)

3. Como é feita as escolhas da PANC que será plantada ?

4. Como é feita a manutenção e colheita das plantas ?

5. A distribuição para as escolas é feita como ? Atinge a porcentagem de produtos orgânicos recomendado por legislação ?

6. Os funcionários possuem uniforme de proteção ?

7. Como está o estado geral da plantação ?

8. Existe uma boa aderência desses produtos nas escolas ?

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Guia Alimentar para a População Brasileira - alimentação escolar de Jundiaí

Pesquisador: Rosana Maria Nogueira

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 33574520.2.0000.5421

Instituição Proponente: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - FSP/USP

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 4.206.587

Apresentação do Projeto:

O presente estudo possui uma abordagem metodológica qualitativa, cujo objetivo é relatar as atividades desenvolvidas com cozinheiros das instituições de ensino público, elaboradas a partir de demandas da Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí (SMEJ). A pesquisa se baseia em entrevistas com gestores da SMEJ, visitas técnicas e levantamento bibliográfico. A partir desses dados será possível desenvolver uma capacitação aos cozinheiros pautada no Guia Alimentar para a População Brasileira, ressaltando a importância deste documento na alimentação escolar. A partir das experiências relatadas será possível evidenciar a importância da atuação do nutricionista em capacitar cozinheiros, uma vez que estes têm um papel ativo na formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos da rede pública de Jundiaí.

Objetivo da Pesquisa:

Relatar a experiência dos estudantes de Nutrição que desenvolveram e aplicaram uma capacitação com cozinheiros das instituições da rede pública de ensino, em parceria com a Secretaria Municipal de Educação de Jundiaí (SMEJ), sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira dentro da alimentação escolar do município.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Os riscos foram avaliados como sendo mínimos, relacionados ao desconforto no preenchimento de formulários eletrônicos. Como benefício, foi indicada a produção de conhecimento de interesse

Endereço: Av. Doutor Arnaldo, 715

Bairro: Cerqueira Cesar

CEP: 01.246-904

UF: SP

Município: SAO PAULO

Telefone: (11)3061-7779

Fax: (11)3061-7779

E-mail: coop@fsp.usp.br

Continuação do Parecer: 4.206.587

coletivo.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Pesquisa de interesse para a formação acadêmica dos profissionais da área de Nutrição.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Foi apresentada folha de rosto devidamente assinada pela proponente e pela representante institucional. Foi anexado documento de anuênciia da gestora do serviço e convênio técnico-científico da Faculdade de Saúde Pública com a Prefeitura Municipal de Jundiaí. Foi também incluído TCLE em linguagem acessível, atendendo satisfatoriamente à pendência anteriormente apontada por este CEP.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Não há óbices éticos que impeçam a aprovação deste projeto.

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJECTO_1571690.pdf	29/06/2020 09:37:08		Aceito
Folha de Rosto	Folha_de_rosto1.pdf	29/06/2020 09:36:15	Rosana Maria Nogueira	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_definitivo.pdf	29/06/2020 09:33:22	Rosana Maria Nogueira	Aceito
Outros	Formulario_tecnicas_jundiai.pdf	15/06/2020 16:48:28	Rosana Maria Nogueira	Aceito
Outros	instrumento_coleta.pdf	15/06/2020 16:47:04	Rosana Maria Nogueira	Aceito
Outros	Lista_materiais.pdf	15/06/2020 16:43:07	Rosana Maria Nogueira	Aceito
Outros	Parceria_FSP_Jundiai.pdf	15/06/2020 16:41:33	Rosana Maria Nogueira	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	Decla_inst.pdf	15/06/2020 16:39:12	Rosana Maria Nogueira	Aceito
Declaração de Pesquisadores	Descricao_pesquisadores.pdf	15/06/2020 16:38:44	Rosana Maria Nogueira	Aceito
Orçamento	Orcamento_financeiro.pdf	15/06/2020 16:25:00	Rosana Maria Nogueira	Aceito
TCLE / Termos de	TCLE.pdf	15/06/2020	Rosana Maria	Aceito

Endereço: Av. Doutor Arnaldo, 715

Bairro: Cerqueira Cesar

CEP: 01.246-904

UF: SP

Município: SAO PAULO

Telefone: (11)3061-7779

Fax: (11)3061-7779

E-mail: coep@fsp.usp.br

**USP - FACULDADE DE SAÚDE
PÚBLICA DA UNIVERSIDADE
DE SÃO PAULO - FSP/USP**



Continuação do Parecer: 4.206.587

Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.pdf	16:19:57	Nogueira	Aceito
--	----------	----------	----------	--------

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

SAO PAULO, 11 de Agosto de 2020

Assinado por:
José Leopoldo Ferreira Antunes
(Coordenador(a))

Endereço: Av. Doutor Arnaldo, 715

Bairro: Cerqueira Cesar

CEP: 01.246-904

UF: SP

Município: SAO PAULO

Telefone: (11)3061-7779

Fax: (11)3061-7779

E-mail: coop@fsp.usp.br