

<https://eventos.utfpr.edu.br/sei/sei2018>

Qualidade da alimentação escolar da rede estadual de Francisco Beltrão

Quality of the school feed of the state network of Francisco Beltrão city

Beatriz Ferreira

ferreirabeatriz10@gmail.com

Universidade Tecnológica Federal do Paraná,

Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Fabiane Picinin de Castro

Cislaghi

fabianecastro@utfpr.edu.br

Universidade Tecnológica Federal do Paraná,

Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

Andréa Cátia Leal Badaró

andreabadaro@utfpr.edu.br

Universidade Tecnológica Federal do Paraná,

Francisco Beltrão, Paraná, Brasil

RESUMO

Uma alimentação saudável é resultado de diversos fatores que se relacionam aos hábitos de criança e que perduram até a vida adulta. A alimentação escolar, fornecida diariamente nas escolas, tem a importância de prover uma refeição saudável, de qualidade e segura para as crianças e jovens. Este trabalho tem por objetivo, analisar a estrutura física das cozinhas das escolas, a alimentação servida e também o conhecimento das funcionárias em relação às Boas práticas de Manipulação (BPM). As avaliações foram realizadas nas 15 Escolas Estaduais do município de Francisco Beltrão, com aplicação de questionários e em seguida foi ministrado um curso de BPM para as cozinheiras. A maior parte das escolas não apresentou estrutura adequada e regularizada para uma manipulação segura dos alimentos. Só foi possível obter resultados parciais desse projeto, visto que, ainda está em andamento e contará com outras etapas.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação escolar. Análise de alimentos. Boas Práticas de Manipulação.

ABSTRACT

Healthy eating is a result of a number of factors that relate to child habits that last through adult life. School feeding, delivered daily in schools, has the importance of providing a healthy, quality and safe meal for children and young people. This work aims to analyze the physical structure of the school kitchens, the food served and also the knowledge of the employees regarding Good Manipulation Practices(GMP). The evaluations were carried out in the 15 State Schools of Francisco Beltrão city, with application of questionnaires and then a course of GMP was given to the cooks. Most schools did not have adequate and regularized structure for safe handling of food. It was only possible to obtain partial results of this project, since it is still in progress and will have other stages.

KEYWORDS: School feeding. Food analysis. Good Handling Practices.

Recebido: 31 ago. 2018.

Aprovado: 12 set. 2018.

Direito autoral:

Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.



INTRODUÇÃO

A nutrição na fase de crescimento e desenvolvimento das crianças e jovens proporciona suporte para a vida adulta e contribui funcionalmente para as atividades diárias do organismo, além de colaborar no saber educacional quando dirigida a uma alimentação saudável. Por isso, o acompanhamento da qualidade da alimentação escolar é crucial, visto que, os jovens e as crianças passam parte de seu dia em atividades escolares. Para Loureiro (2004), a alimentação, em seu principal objetivo, tem por fornecer nutrientes as pessoas de diferentes idades. Mas não somente por esse papel, pois implica em fonte de prazer e satisfação dependendo ainda, da identidade de cada pessoa e grupo.

Nesse panorama, cada vez mais se ressalta a importância do consumo de alimentos seguros que não transmita perigos à saúde, tanto para crianças e adultos. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são aquelas causadas pelo consumo de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos. Quando em condições ideais, temperatura ambiente, por exemplo, esses microrganismos podem multiplicar-se e ocasionando várias doenças. Tratando-se de crianças e adolescentes, é ainda mais importante o reforço de práticas de higiene no ambiente de manipulação desse alimento que, na maioria das vezes, é produzido em grande quantidade (BRASIL, 2004).

No âmbito federal, o intermédio entre governo e suplementação escolar ocorre desde longa data, contando com auxílios organizacionais de programas voltados para a merenda escolar de caráter autônomo, junto a setores da saúde ou da educação. Hoje, o principal setor responsável é o da educação que atua em conjunto a programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), proporcionando assistência alimentar aos alunos da pré-escola e ensino fundamental (SPINELLI e CANESQUI, 2002).

Atualmente, todas as secretarias de educação estaduais e municipais contam com o auxílio do PNAE, ficando ainda sujeitas as normas propostas por esse programa, aprimorando a cada ano suas diretrizes para uma alimentação escolar saudável. Isso inclui a execução da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que propõe o uso de alimentos *in natura* através da agricultura familiar. O PNAE é gerenciado financeiramente pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento de Educação (FNDE) que repassa seus recursos conforme o número de alunos fornecidos no censo anterior (PARANÁ, 2018; BRASIL, 2009).

Conforme a Secretaria de Educação do Paraná, no ano de 2018 entre os 15 Colégios e Escolas Estaduais – urbanas e rurais – do município de Francisco Beltrão, matricularam-se 9.295 alunos. Desta forma, o número de agentes da alimentação (merendeiras) se distribuiu conforme demanda e necessidade de cada escola (PARANÁ, 2018).

Portanto, considerando a alta demanda da alimentação escolar do município de Francisco Beltrão, sempre é esperado o fornecimento de produtos de qualidade, nutritivos e benéficos à saúde. É válido lembrar que essa condição deve-se não apenas aos produtos *in natura* e pré-processados, mas também aqueles cozidos e servidos através do processamento feito pelas cozinheiras. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), através da Resolução nº 216, de 15/09/2004, traz todas as orientações sobre as Boas Práticas (BP's), dispendo ainda de uma cartilha interativa baseada nessa resolução (BRASIL, 2004).

Das diferentes dificuldades na alimentação escolar, sabe-se que muitas são as necessidades de um melhor acompanhamento das condições de funcionamento das cozinhas do estado. Dessa forma, o projeto tem por meta

desempenhar ações que promovam uma melhoria na qualidade final da merenda escolar do município de Francisco Beltrão por meio de aplicação de questionários, análise da estrutura física das cozinhas e realização de curso de BPM.

MÉTODOS

APLICAÇÃO DE QUESTIONÁRIOS

As atividades do projeto de extensão foram iniciadas através da realização de uma reunião com o Núcleo de Educação da Secretaria do Estado e todos os diretores das escolas, quando foram informados sobre os detalhes do projeto e mostrados os objetivos e etapas que ocorreriam a seguir.

Posteriormente, foram aplicados questionários em todas as escolas estaduais do município, urbanas e rurais. O conteúdo desses baseou-se no anexo da RDC nº 275/2002 (BRASIL, 2002). As coletas de dados de cada colégio foram agendadas previamente, e realizada pela aluna bolsista do projeto que se deslocou até cada escola. Em cada visita, foram aplicados dois questionários, um direcionado somente as cozinheiras e outro analisando estrutura física da cozinha e seus anexos.

Do primeiro questionário aplicado, exclusivo para as cozinheiras, era necessário responder, individualmente, questões relacionadas à área de manipulação e higiene dos alimentos avaliando seu grau de conhecimento. No segundo questionário observava-se uma série de exigências que a cozinha da escola deveria possuir, entre eles, instalações e equipamentos, matéria prima, manejo de resíduos e outros. Este segundo questionário indicava se as questões dos itens eram cumpridas ou não, ou não se aplicava ao item. Por fim, todos os dados colhidos nas escolas foram computados e organizados em planilhas para avaliação futura.

REALIZAÇÃO DE CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO (BPM)

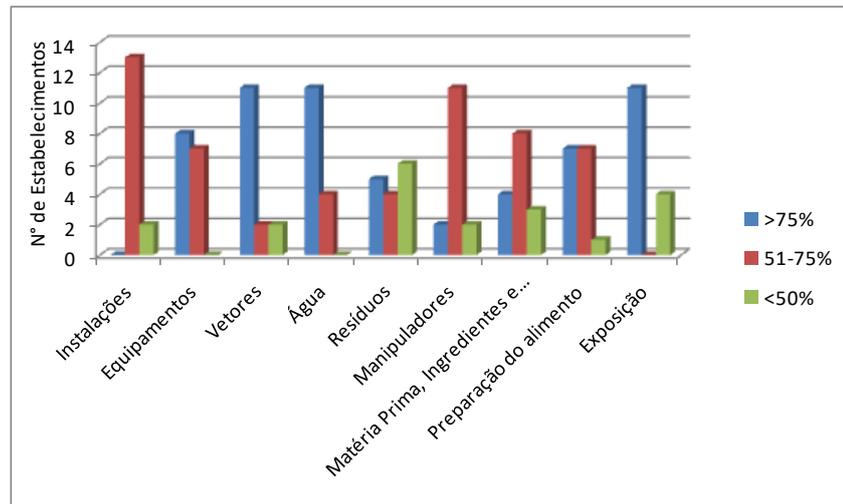
Nos dias 16 e 17 de Julho de 2018, na sala de reuniões do Núcleo Regional de Educação, realizou-se a primeira etapa do curso de Boas Práticas de Manipulação. O curso foi ministrado pela Professora coordenadora e pela aluna bolsista, tendo como público alvo as cozinheiras do estado. Os assuntos abrangiam temas como fontes de contaminação, higiene pessoal, do ambiente e dos alimentos, microbiologia geral, possíveis doenças transmitidas por alimentos e deterioração dos alimentos. Neste momento também foram enfatizados os resultados obtidos na aplicação dos questionários e quais pontos eram necessários para aplicação das BPM para melhorias. A segunda etapa do curso, em que será explanado sobre os demais assuntos da área, será realizada futuramente conforme datas previamente combinadas com o setor de alimentação do estado.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

No questionário aplicado para as cozinheiras, observaram-se bom nível de entendimento de assuntos envolvendo a manipulação e contaminação de

alimentos. Quando computados os dados do questionário sobre o levantamento da estrutura física, observou-se que todas as 15 escolas possuíam algum item que não era cumprido adequadamente. Alguns itens avaliados não chegaram a apresentar nem metade (50%) de adequação, conforme pode ser observado na Figura 1.

Figura 1- Porcentagem de Itens atendidos por blocos de questões sobre BPM



Fonte: Autoria própria (2018).

Pode-se constatar que cada item analisado possui variado grau de atendimento da legislação, revelando resultados diferentes. No item sobre Instalações observou-se que nenhum dos estabelecimentos apresentou 75% de regularidade. Apesar do ambiente da cozinha ser de responsabilidade das funcionárias, é válido lembrar que várias questões desse bloco dependem da infraestrutura fornecida pela escola através de recursos repassados pelos órgãos públicos e que nem sempre são suficientes para atender todas as exigências. Um panorama ainda pior é encontrado no bloco sobre Manejo de Resíduos, que contou com a maioria dos estabelecimentos atendendo a menos de 50% dos itens, assemelhando-se a falta de estrutura dos anexos a cozinha, tais como, depósitos de lixo.

Outro resultado importante a ser destacado é referente ao bloco dos Manipuladores, pois a maioria das escolas atenderam entre 51-75% e poucos na faixa de 75%, demonstrando a importância de treinamentos periódicos e aplicação das Boas Práticas no ambiente de trabalho. Dentre as negligências observadas, muitas estavam relacionadas ao uso de adornos – pulseiras, brincos e anéis – e esmalte e/ou base nas unhas. Ou ainda, falta de uniforme na cor clara essencial para identificar sujidades que possam ser levadas ao ambiente de trabalho.

No curso de BPM (Figura 2), houve presença da maioria das funcionárias que atuam nas cozinhas do município. A participação, com perguntas e comentários, feitos pelas funcionárias, foi importante para enriquecer o curso e mostrar a importância do trabalho que elas exercem.

Figura 2- Registro do Curso sobre Boas Práticas de Manipulação ministrado para as cozinheiras das escolas e colégios estaduais de Francisco Beltrão-PR



Fonte: Autoria própria (2018).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme cronograma inicial previsto, algumas etapas ainda não foram totalmente cumpridas, e portando estes se tratam de resultados parciais obtidos até o momento. Porém, por meio desses resultados, ficou evidente a falta de estrutura física que muitas escolas apresentaram que são essenciais no ambiente escolar e que podem comprometer a qualidade dos alimentos fornecidos.

Além disso, através das etapas já realizadas no curso de BPM, foi possível observar o quão importantes são as atividades desse tipo, de modo a difundir conhecimento e informações a respeito da produção alimentos seguros para manter estas cozinheiras atualizadas e cientes de sua responsabilidade para com a saúde e qualidade de vida dos estudantes que se alimentam do fruto de seu trabalho.

AGRADECIMENTOS

As autoras agradecem ao Núcleo Regional de Educação pela parceria e permissão para realização do projeto; à Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) pelo uso das suas instalações e materiais e ao auxílio financeiro fornecido através da Pró-Reitoria de Relações Empresariais e Comunitárias (PROREC) com concessão de bolsa a aluna participante.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Brasília, Distrito Federal – DF. 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704>

/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-DC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 22 de Agosto de 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, 23 de outubro de 2002. Brasília, Distrito Federal – DF. 2002. Disponível em:<http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254>. Acesso em: 25 de Agosto de 2018.

BRASIL. Gabinete da Presidência. Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências. D.O.U. - Diário Oficial da União; Seção 1. Poder Executivo, 17 de junho de 2009. Brasília, Distrito Federal – DF. Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm>. Acesso em: 25 de Agosto de 2018.

LOUREIRO, I. A importância da educação alimentar: o papel das escolas promotoras de saúde. Revista Portuguesa de Saúde Pública. v. 22,n . 2, p. 43-55, jul./dez. 2004. Disponível em: <<https://run.unl.pt/bitstream/10362/16986/1/RUN%20-%20RPSP%20-%202004%20-%20v22n2a04%20-%20p.43-55.pdf>>. Acesso em: 22 de Agosto de 2018.

PARANÁ. Secretaria de Educação: Consulta escolas, 2018. Disponível em: <<http://www.consultaescolas.pr.gov.br/consultaescolas-java/pages/templates/initial2.jsf?windowId=344&codigoMunicipio=850>>. Acesso em: 27 de Maio de 2018.

PARANÁ. Secretaria de Educação. Gestão da Infraestrutura: Alimentação escolar. Unidade 1: Conhecendo os requisitos e critérios para aquisição da alimentação escolar, 2018. Disponível em: <http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/gestao_em_foco/alimentacao_escolar_unidade1.pdf>. Acesso em: 27 de Maio de 2018.

SPINELLI, M. A. S.; CANESQUI, A. M. O Programa de Alimentação Escolar no Estado de Mato Grosso: da centralização à descentralização (1979-1995). Revista de Nutrição. Campinas, v. 15, n. 1, p. 105-117, 2002. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v15n1/a11v15n1.pdf>>. Acesso em: 22 de Agosto de 2018.