

## METODOLOGIAS ATIVAS NO ENSINO DE BOAS PRÁTICAS ALIMENTARES EM UMA ESCOLA NO MUNICÍPIO DE CAICÓ: RELATO DE EXPERIÊNCIA

DOI: 10.53524/lit.edt.978-65-84528-08-6/64

**Natallia de Oliveira Barros**

Nutricionista Residente em Atenção Básica da Escola Multicampi de Ciências Médicas – UFRN

E-mail: natalliaoliveira11@gmail.com

**Aparecida Marisa da Silva**

Cirurgiã-Dentista Residente em Atenção Básica da Escola Multicampi de Ciências Médicas – UFRN

E-mail: marisaalves\_sv@hotmail.com

**Ilton Wellington de Sousa Ferreira**

Fisioterapeuta Residente em Atenção Básica da Escola Multicampi de Ciências Médicas – UFRN

E-mail: wellsousaa@gmail.com

**Vanessa Amancio da Silva**

Assistente Social Residente em Atenção Básica da Escola Multicampi de Ciências Médicas – UFRN

E-mail: amanciovanessa318@gmail.com

**Myria Juscilania Maraco Silva**

Psicóloga Residente em Atenção Básica da Escola Multicampi de Ciências Médicas – UFRN

E-mail: myriamaraco84@gmail.com

**Jackson Emanuel Santos**

Subcoordenador da Vigilância Sanitária e Epidemiológica de Caicó-RN. Licenciado em Ciências Biológicas pela UFCG

E-mail: kinhoo.bio@gmail.com

### RESUMO

**Introdução:** As DTA's são um grande problema de saúde pública em todo o mundo, principalmente em alimentos consumidos por crianças e adolescentes nas escolas. O treinamento realizado por um profissional adequado minimizaria a ocorrência de falhas na manipulação de alimentos e de DTA's. **Objetivo:** Este trabalho teve por objetivo, implementar controle higiênico-sanitário por meio de capacitação em boas práticas de higiene e manipulação de alimentos dada aos funcionários, incluindo manipuladores, de uma escola pública de ensino fundamental do município de Caicó. **Métodos:** Com o retorno das aulas presenciais foi realizado um curso de treinamento contemplando os 8 Procedimentos Operacionais Padronizados redigidos pela RDC nº275/02 da ANVISA com o auxílio da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação também da ANVISA. Através da aplicação de uma metodologia ativa, um voluntário realizou a higienização das suas mãos, primeiramente, como de costume e depois com uso de cola glitter de 3 cores diferentes, fazendo-o refletir sobre como estão suas práticas de higienização. **Resultados e Discussão:** No decorrer da capacitação, ficou perceptível que os colaboradores que não trabalhavam diretamente no setor da cozinha (professores e direção) demonstraram mais participatividade que os próprios manipuladores de alimentos da instituição. Mesmo diante do explanado, todos os participantes demonstraram interesse em construir um ambiente higienicamente adequado para todos, sempre enfatizando nas falas, a importância de condutas higiênicas para o

controle da pandemia de COVID-19. **Conclusão:** Após o treinamento e realização da dinâmica, que os funcionários da respectiva escola se mostraram bastante interessados pela temática. Desta forma, esta prática se mostra importante, pois reforça como o uso das metodologias ativas podem impactar positivamente no processo de educação em saúde, tornando o ensino-aprendizagem mais dinâmico, palpável e capaz de despertar o interesse do público alvo.

**Palavras-Chave:** Segurança alimentar; Refeitórios escolares; *Checklist*; Avaliação higiênico-sanitária.

**Eixo Temático:** Vigilância em saúde.

**E-mail do autor principal:** natalliaoliveira11@gmail.com.

## INTRODUÇÃO

O direito à alimentação adequada abrange não só a necessidade de acesso aos alimentos e as demais necessidades humanas básicas, mas também a disponibilidade de alimentos microbiologicamente seguros que não permitam a veiculação de doenças (TONDO, 2012; BRASIL, 2004).

Em diversos alimentos podemos encontrar microrganismos causadores de doenças como no leite, carne e ovos. Mesmo com a crescente conscientização acerca da relação entre os microrganismos e as doenças que têm origem nos alimentos e na água, as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) continuam sendo um problema significativo em todo o mundo (FORSYTHE, 2013). Dessa forma, as DTA's podem ser consideradas uma das principais preocupações relacionadas à saúde pública, tendo uma importância ainda maior no caso de alimentos produzidos em escolas, uma vez que os consumidores desses alimentos são crianças e adolescentes (SILVA; FORTUNA, 2011).

Com o intuito de impedir a ocorrência de DTAs, são utilizadas ferramentas de gestão da qualidade, dentre elas estão os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Os POPs são documentos tidos como obrigatórios pela legislação, e se tratam de procedimentos realizados na rotina das unidades de alimentação descritos de forma objetiva, sequencial e com linguagem a facilitar a interpretação de quem for executar o procedimento. Para que estes se façam mais eficazes, é recomendado o monitoramento frequente por meio de registros, *checklists*, ações corretivas, entre outros meios. Estas ferramentas permitem a detecção de perigos em potencial na linha de processamento (da matéria-prima ao consumo) permitindo que em etapas específicas sejam inseridas medidas de

monitoramento e controle a fim de garantir a segurança final das refeições e a redução de perdas (BORGES, 2015).

O treinamento adequado e constante desses manipuladores de alimentos minimizaria a ocorrência de falhas durante a manipulação dos alimentos e com isso a ocorrência de DTA's em crianças. Treinamento o qual deve ser realizado pelo profissional responsável (nutricionista) ou qualquer profissional técnico apto a desempenhar essa função. A constante inspeção para que se implemente de forma eficaz as boas práticas de manipulação nas cozinhas escolares também é fundamental (BRASIL, 2013).

## **OBJETIVO**

Este trabalho teve por objetivo, implementar controle higiênico-sanitário por meio de capacitação em boas práticas de higiene e manipulação de alimentos dada aos funcionários, incluindo manipuladores, de uma escola pública de ensino fundamental do município de Caicó.

## **MÉTODOS**

### **Seleção do Local**

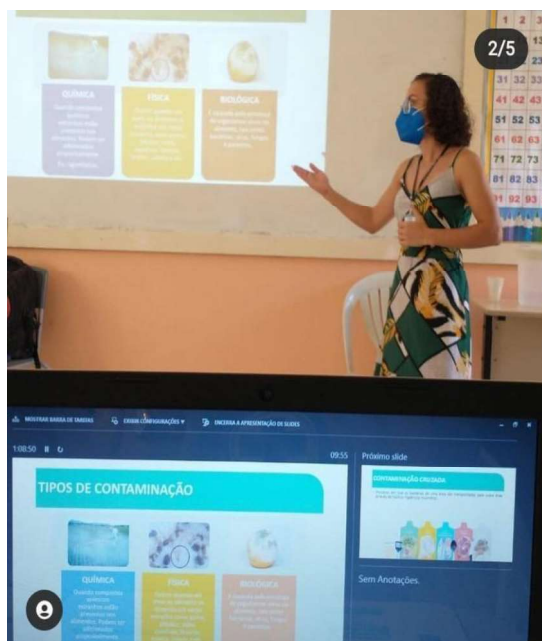
A partir da necessidade de retorno às aulas presenciais, mesmo diante do cenário pandêmico que vivemos, e da necessidade de garantia de uma alimentação saudável e segura, foi identificada e selecionada uma escola pública municipal de ensino fundamental abrangida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município de Caicó/RN, sendo a mesma cedida pela direção para a aplicação dessa metodologia.

### **Treinamento da Equipe**

Foi elaborado um curso de treinamento de condutas de higiene e manipulação de alimentos constituído de 1 aula, contemplando os 8 Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) redigidos pela RDC n°275/02 da ANVISA que abrangem os seguintes temas: Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Controle da potabilidade da água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manejo de resíduos; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle

integrado de vetores e pragas urbanas; Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; Programa de recolhimento de alimentos. A capacitação foi preparada ainda com o auxílio da Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação também da ANVISA.

**Figura 1:** Treinamento da equipe.



Fonte: Autores, 2021.

**Figura 2:** Treinamento da equipe.



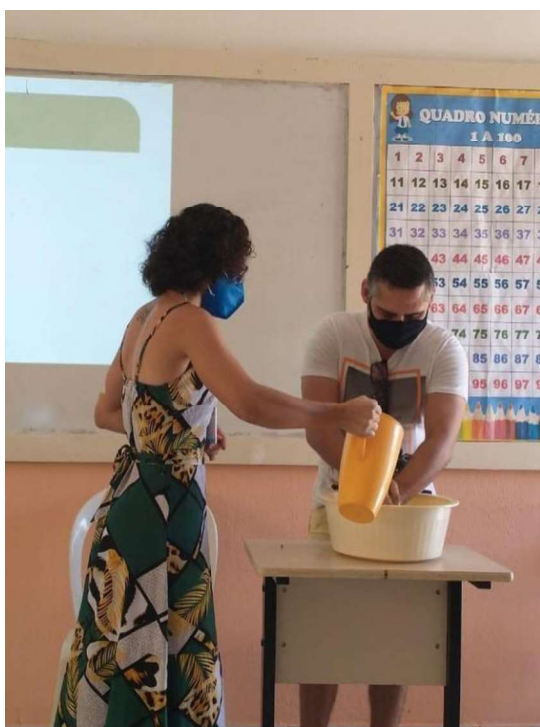
Fonte: Autores, 2021.

### Metodologia utilizada

Após o treinamento foi elaborado um momento prático, através de uma metodologia ativa, em que um voluntário treinado realizou a higienização de suas mãos para verificar a eficácia do treinamento. Pedimos para que o voluntário não removesse adornos (anéis, pulseiras, unhas postiças) a fim de mostrar o potencial risco de contaminação e a dificuldade de higienização que eles oferecem. Em seguida, despejamos cola glitter em 3 cores (verde, vermelho e amarela) na mão do participante e pedimos para que o mesmo higienize suas mãos com água e sabonete, sem observar, como faz rotineiramente ou acha correto. Ao fim da lavagem, pedimos para que ele mostrasse suas mãos e percebesse os locais em que ainda existia glitter, pedimos ainda que associasse cada cor de glitter a um tipo

de microrganismo e refletisse sobre o potencial risco que podemos oferecer com uma higiene ineficaz das mãos.

**Figura 3:** Metodologia ativa.



Fonte: Autores, 2021.

**Figura 4:** Metodologia ativa.



Fonte: Autores, 2021.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A escolha do local de realização da atividade foi estratégico, pensando em oferecer capacitação para os servidores de uma instituição pública de ensino que atende famílias, prioritariamente, em vulnerabilidade socioeconômica. Elencando um espaço onde são implementadas políticas de acesso a alimentação adequada e seu público, que por conseguinte, é o mais acometido por DTAs, quando levamos em consideração o perfil socioeconômico e a faixa etária.

No decorrer da capacitação, ficou perceptível que os colaboradores que não trabalhavam diretamente no setor da cozinha (professores e direção) demonstraram mais interesse e participatividade que os próprios manipuladores de alimentos da instituição. Mesmo diante do explanado, todos os participantes demonstraram



interesse em construir um ambiente higienicamente adequado para todos, sempre enfatizando nas falas, a importância de condutas higiênicas para o controle da pandemia de COVID-19.

O uso de uma metodologia teórico-prática, despertou um maior interesse dos participantes em colaborar com o momento, além de revisar o aprendizado repassado durante o curso.

## CONCLUSÃO

Observou-se, após o treinamento e realização da dinâmica, que os funcionários da respectiva escola se mostraram bastante interessados pela temática e participaram de todos os momentos promovidos. Alguns relataram não conhecer os POPs e as DTAs, o que pode significar um déficit na educação permanente da instituição, tornando preocupante o fato de não repassar estas informações que são partes obrigatórias para o correto funcionamento deste tipo de estabelecimento no momento pandêmico em que estamos vivendo.

A metodologia ativa utilizada também foi bastante proveitosa, pois conseguiu mostrar de forma visual, prática e dinâmica como as boas práticas para higienização das mãos e dos alimentos podem evitar a proliferação de inúmeras doenças.

Desta forma, esta prática se mostra importante, pois reforça como o uso das metodologias ativas podem impactar positivamente no processo de educação em saúde, tornando o ensino-aprendizagem mais dinâmico, palpável e capaz de despertar o interesse do público alvo de forma mais significativa.

## REFERÊNCIAS

BORGES, K. M. **Avaliação do planejamento de refeições de uma UAN hospitalar privada em Porto Alegre/RS**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação). Bacharelado em Nutrição. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução: RDC nº216 de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, 2004.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Brasília, 2006. Dispõe sobre a criação, definições, princípios, diretrizes, objetivos e composição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **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. Brasília, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Brasília, 2013.

CARDOSO, R. C. *et al.* Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia). **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 23, n. 5, p. 801-811, 2010.

CARVALHO, L. R. *et al.* Bactérias Resistentes A Antimicrobianos Em Amostras De Água De Coco Comercializada Em Itabuna, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**. v. 36, n. 3, p. 751-763, Salvador, 2012.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. ed. 2, p. 607, Porto Alegre: **Artmed**, 2013.

MADEIRA *et al.* Condições higiênico-sanitárias das creches públicas municipais de Picos, Piauí. **Revista da Universidade Vale do Rio Verde**. v. 12, n. 2, p. 990-1000, Três Corações, 2014.

OLTRAMARI, K.; *et al.* Estratégias de Enfrentamento da Pandemia Covid-19 na Alimentação Escolar do Município de Curitiba–PR. **Revista Contexto & Saúde**. v. 20, n. 41, p. 80-89, Curitiba, 2020.

SILVA, R. T. O.; *et al.* Alimentação escolar em tempos de COVID-19: o papel do centro colaborador em alimentação e nutrição no estado do Rio Grande do Norte. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**. v. 28, n. 02, Natal, 2021.

SILVA, B. C.; FORTUNA, J. L. Condições higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos, em cozinhas e cantinas de escolas públicas municipais de Mucuri-BA. **Revista Higiene Alimentar**. v. 25, n. 202/203, p.51-56, São Paulo, 2011.

TONDO, E. C; BRATZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: **Sulina**. p. 263, 2012.

VILA, C. V; SILVEIRA, J. T; ALMEIDA, L. C. Condições higiênico-sanitárias de cozinhas de escolas públicas de Itaqui, Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Vigilância Sanitária Debate**. v. 2, p. 67-74, Itaqui, 2014.