

# NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

## Avaliação da compreensão dos nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar do município de São Paulo sobre o papel da segurança dos alimentos

Mirelly dos Santos Amorim Dantas<sup>1</sup>; Cristiane Tavares Matias<sup>1</sup>; Aline da Silva Cota<sup>1</sup>; Laís Mariano Zanin<sup>2</sup>; Elke Stedefeldt<sup>1</sup>.

1. Universidade Federal de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil; 2. Universidade de São Paulo, São Paulo - SP - Brasil.

### INTRODUÇÃO

No município de São Paulo, a Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) vinculada à Secretaria municipal de Educação de São Paulo conta com 87 nutricionistas que atuam no gerenciamento ou operacionalização do Programa de Alimentação Escolar (PAE). Uma alimentação segura e saudável, servidas nas escolas, deve contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial e melhora do rendimento escolar. Diante disso, objetivou-se avaliar a compreensão dos nutricionistas quanto ao papel da segurança de alimentos no Programa (PAE) do município de São Paulo.

### MÉTODOS

Este estudo faz parte do projeto “Formação dos nutricionistas do PAE do município de São Paulo sobre risco sanitário durante a pandemia da COVID-19”. Trata-se de um estudo descritivo e com abordagem quali-quantitativa. A amostra foi composta por nutricionistas da CODAE que participaram de um curso de atualização *online*, durante o período de dezembro de 2020 a dezembro de 2021. Os participantes responderam questionários semiestruturados contendo questões acerca da sua compreensão sobre segurança de alimentos. Empregou-se análise de conteúdo do tipo temática aos dados qualitativos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP sob o nº CAAE: 18397319.8.0000.5505.

### RESULTADOS

O curso de atualização *online* foi realizado com 60 nutricionistas e quando questionadas, ao final do curso, sobre “o que significa a segurança de alimentos dentro do PNAE, ou seja, qual a importância, o papel dessa área para o PAE do município de SP?” cinco categorias emergiram para o termo segurança de alimentos: 1) aquilo que é indispensável. Esta categoria abarcou os seguintes núcleos de sentido: extrema importância/relevância para a saúde, essencial, fundamental, imprescindível para a vida; 2) segurança alimentar e segurança de alimentos. Os núcleos de sentido que traduziram esta categoria foram: garantia da oferta de alimentos seguros e de qualidade, o que é saudável, oferece benefícios nutricionais, atende parâmetros higiênico-sanitários, preparado corretamente; 3) Perigo e risco. Representada pelos núcleos de sentido: diminuição do risco de surgimento de doenças, não traga perigos, não cause danos/malefícios/efeitos adversos ou riscos à saúde/integridade física, redução do risco sanitário; 4) Do campo à mesa: Os núcleos de sentido acolheram as etapas/processos do campo à mesa, desde a

origem/compra até a distribuição e consumo dos alimentos; 5) perspectiva operacional e técnica. Conjunto de boas práticas na manipulação de alimentos, de normas e procedimentos, manipulação de forma segura, laudos bromatológicos e sanitários caracterizaram os núcleos de sentido.

## CONCLUSÃO

A segurança de alimentos é compreendida pelos nutricionistas do PAE como fator primordial para ser avaliada do campo à mesa e está relacionada à presença de perigos físicos, químicos e biológicos e à redução do risco de Doenças de Veiculação Hídrica e Alimentar (DVHA) nas escolas. Uma compreensão ampliada de relevância sanitária.

Palavras-chave: Doenças de Veiculação Hídrica e Alimentar|Ensino remoto|PNAE|Risco sanitário|Unidade de alimentação e nutrição escolar