

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 Dantas¹; Cristiane Tavares Matias¹; Aline da Silva Cota¹; Laís Mariano Zanin²; Elke Stedefeldt¹.

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