

# ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE MARICÁ

Autor: Camila Delfoente Detomi Ferreira

Orientador: Raja Oliveira khalil

**Resumo:** A ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) estabeleceu a lei federal RDC 216, um regulamento técnico e manual de boas práticas de manipulação de alimentos que todo estabelecimento que prepara alimentos deve seguir, com o intuito de garantir condições higiênicas dos alimentos oferecidos, garantindo o bem estar e a saúde do consumidor, evitando doenças transmitidas por alimentos geradas por contaminação física, química ou biológica. O objetivo da pesquisa foi avaliar o conhecimento e os hábitos das merendeiras de seis escolas municipais de Maricá, além de propor ações de treinamento contínuo.

**Palavras-chave:** Manipuladores de Alimentos; Condições Higiênico Sanitárias; Avaliação; Treinamento; Boas Práticas de Fabricação.

**Abstract:** ANVISA (National Health Surveillance Agency) established federal law RDC 216, a technical and manual regulation of good food handling practices that every food-preparing establishment must follow, in order to ensure hygienic conditions of the food offered, ensuring the well-being and health of the consumer, avoiding foodborne diseases generated by physical contamination, chemical or biological.

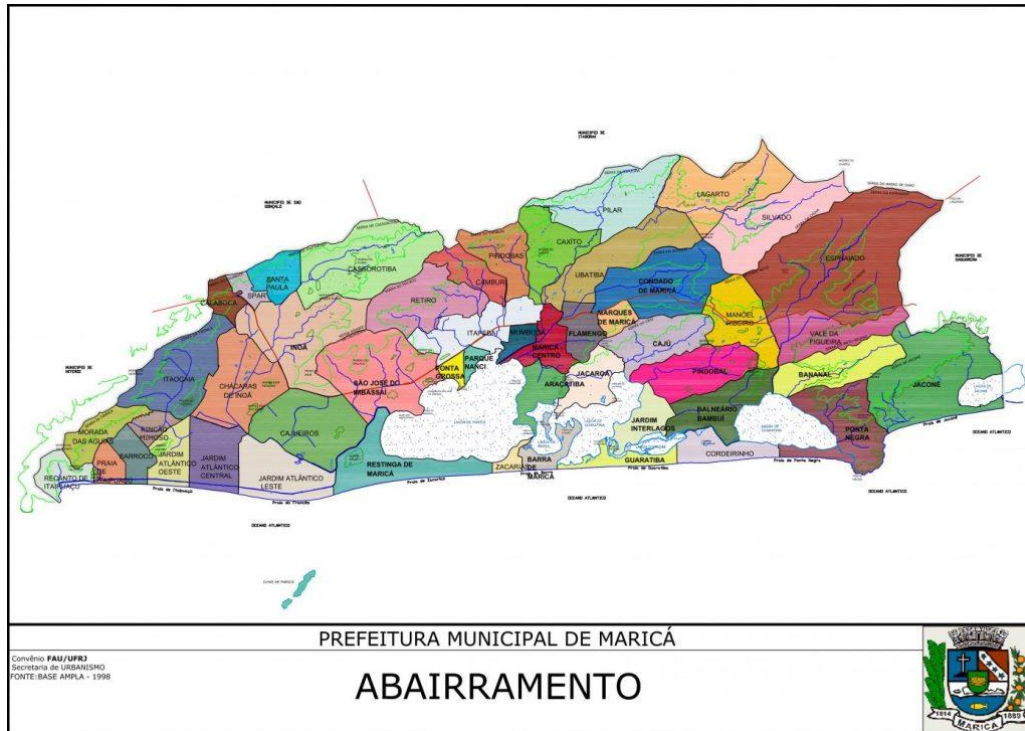
The aim of this research was to evaluate the knowledge and habits of the cooks of six municipal schools in Maricá, in addition to proposing continuous training actions.

**Keywords:** Food Handlers; Sanitary Hygienic Conditions; Evaluation; Training; Good Manufacturing Practices.

## Introdução

No Brasil a alimentação escolar é um direito constitucional dos alunos que frequentam escolas públicas, da pré-escola ao ensino fundamental. A alimentação nas escolas públicas é de fundamental importância para o processo de aprendizado dos alunos. Estudos, de domínio público, comprovam que a merenda escolar contribui para o desenvolvimento intelectual e cognitivo dos alunos, tendo em vista que uma merenda balanceada e bem preparada pode fornecer os nutrientes essenciais ao desenvolvimento





### 1º – DISTRITO SEDE

- 1 – Centro
- 2 – Flamengo
- 3 – Mumbuca
- 4 – Itapeba
- 5 – Parque Nanci
- 6 – Ponta Grossa
- 7 – São José do Imbassaí  
(UP 09)(Bairro/Distrito)
- 8 – Araçatiba
- 9 – Jacaroá
- 10- Barra de Maricá  
(UP 06)(Bairro/Distrito)
- 11- Zacarias
- 12- Restinga de Maricá
- 13- Retiro
- 14- Camburi
- 15- Caxito
- 16- Ubatiba
- 17- Pilar
- 18- Lagarto
- 19- Silvado
- 20- Condado de Maricá
- 21- Marquês de Maricá

### 2º – DISTRITO DE PONTA NEGRA

- 22- Ponta Negra(Centro)
- 23- Jaconé (Bairro/Distrito bimunicipal de Saquarema/Maricá)
- 24- Cordeirinho
- 25- Guaratiba
- 26- Jardim Interlagos
- 27- Balneário Bambuí
- 28- Pindobal
- 29- Cajú
- 30- Manoel Ribeiro
- 31- Espraido
- 32- Vale da Figueira
- 33- Bananal

### **3º – DISTRITO DE INOÃ**

- 34- Inoã(Centro)
- 35- Chácaras de Inoã
- 36- Calaboca
- 37- SPAR
- 38- Santa Paula
- 39- Cassorotiba
- 40- Bosque Fundo
- 41- Nova Luzitânia
- 42- Pindobas

### **4º – DISTRITO DE ITAIPUAÇU**

- 43-Itapuaçu(Centro)
- 44- Recanto de Itapuaçu
- 45- Praia de Itapuaçu
- 46- Morada das Águias
- 47- Rincão Mimoso
- 48- Barroco
- 49- Jardim Atlântico
- 50- Jardim Atlântico Central
- 51- Jardim Atlântico Leste
- 52- Cajueiros
- 53- Itaocaia Valley
- 54- São Bento

Segundo dados do IBGE a Cidade possui cerca de 167 mil habitantes, número este que tem crescido rapidamente a cada ano devido a beleza da Cidade e qualidade de vida que a mesma oferece aos moradores.

Para acompanhar o crescimento estão sendo implantados diversos projetos que contribuem para a segurança alimentar da população. O Restaurante Municipal Mauro Alemão, em Inoã, oferece 1 mil refeições por dia a preços simbólicos (R\$1 para o café da manhã e R\$2 para o almoço). Outro projeto de referência são as hortas comunitárias, onde são cultivados legumes e verduras sem agrotóxicos, nos bairros de Araçatiba, Cordeirinho, Guaratiba, Itapeba, Manu Manuela e Parque Nanci. A administração da Cidade se preocupa e está em constante movimento para atender as necessidades da população.

A Fazenda Pública Joaquín Piñero é um local importante de promoção da segurança alimentar. O espaço no Espriado possui 200 hectares (2 milhões de metros quadrados), onde são plantados aipim, abóbora, milho, alface, repolho, couve, berinjela, banana e melancia. Os alimentos são destinados ao Restaurante Municipal, às escolas municipais e também são distribuídos aos moradores em áreas de grande circulação de pessoas. O Município também conta com a Fábrica de Desidratados Prefeito Édio Muniz, localizada em Ubatiba, é gerida pela Prefeitura de Maricá, através da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca. Criada originalmente após uma demanda de um produtor local de tomate, o principal objetivo da fábrica de desidratados é prolongar o tempo de validade dos alimentos, para que os produtores possam ter seu produto disponível para comercialização por mais tempo. Uma parte dos produtos são destinados também a merenda escolar. Outro projeto relevante que a Cidade realiza é o da COOPERAR (Cooperativa de Trabalho em Assessoria a Empresas Sociais em Assentamentos de Reforma Agrária), atuam em conjunto com diversas organizações para o desenvolvimento de empresas sociais em áreas de Reforma Agrária e da Agricultura

Familiar. Foram realizadas 31 oficinas sobre plantio, colheita e a importância de se consumir alimentos sem uso de agrotóxicos, em escolas municipais. A Prefeitura de Maricá, por meio da Secretaria de Educação, iniciou em agosto de 2022 a implantação do projeto 'Aproveita + Maricá' nas escolas do município, cujo principal objetivo é o aproveitamento integral dos alimentos e redução de desperdício, seguindo as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O projeto piloto começou a ser aplicado em quatro escolas da cidade, localizadas em Inoã, Caxito, Ponta Negra e Centro. Os alimentos ofertados aos alunos são avaliados, por meio do aplicativo Sigelu, desde o cardápio, quantidade de refeições servidas, peso das refeições, dos utensílios usados até as sobras de comidas (da panela e descartadas) e sacolas. Os nutricionistas das unidades são responsáveis pelo preenchimento do questionário, que são encaminhados para uma base de dados onde são feitas as etapas de diagnóstico, capacitações dialogadas e coleta dos resultados para planejamento de estratégias de expansão.

Atualmente 65 Escolas Municipais atendem mais de 27 mil alunos e todas as escolas oferecem refeição aos escolares, o que reforça a atenção e os olhares para capacitação das merendeiras do âmbito da manipulação dos alimentos inclusive na prevenção das DTA's (Doenças Transmitidas por Alimentos). Contaminação é a presença de qualquer matéria estranha que não pertença ao alimento. São três os tipos de contaminação: física (fragmentos de palha de aço; cabelo, fios de barba; pedaços de unha; pedra no feijão; caco de vidro), química (produtos de limpeza; inseticida) e biológica (fungos; bactérias; protozoários; vírus; vermes).

As refeições produzidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) escolares devem atender às necessidades nutricionais dos alunos, oferecendo-lhes produtos adequados sob os aspectos sensorial e nutricional, mas, sobretudo, produtos seguros quanto à condição higiênico- sanitária para a proteção e promoção da saúde dos beneficiários (CARDOSO et al., 2010).

Na área de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados. A RDC 216 (REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO), abrange todo território nacional e deve ser seguida por profissionais da área de alimentação em qualquer nível, desde manipuladores até Consultores, para garantir que o consumidor final receba uma refeição de qualidade e segura.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto nº. 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº. 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação. (ANVISA, 1999).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O governo federal repassa a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar, efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro), para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.

O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público. Com a Lei nº 11.947, de 16/6/2009, 30% do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades. Mais de 30 produtores rurais do Município participam da “Chamada Pública da Agricultura Familiar” que tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na merenda escolar da rede municipal de ensino de Maricá.

## **Metodologia**

Os dados seriam coletados por questionário aplicado às merendeiras através de visitas nas Unidades de Alimentação de seis escolas do município escolhidas aleatoriamente. O questionário foi elaborado com 33 perguntas de conhecimento sobre BPM, higiene pessoal e vestuário e estado de saúde. Durante o processo da pesquisa foi realizada uma apresentação de power point sobre BPM e apresentada a 15 Nutricionistas que atuam nas escolas. Dados que complementam a pesquisa foram coletados através de levantamento bibliográfico em livros, artigos científicos, teses de doutorado, dissertações de mestrado e websites do Governo Federal.

## Resultados da Pesquisa

Observou-se a necessidade de ampliar a quantidade de Nutricionistas para melhor atender aos 30 mil alunos das 65 escolas assim dando continuidade ao trabalho que está sendo realizado,, capacitando e acompanhando as 216 merendeiras na elaboração das refeições oferecidas aos escolares da rede municipal de Maricá.

## Agradecimentos

A Prefeitura de Maricá (RJ) e ao Instituto de Ciência, Tecnologia e Inovação de Maricá (ICTIM), pelo apoio financeiro à pesquisa através do seu Programa de Iniciação Científica edição 2022.

## Referências bibliográficas

RAMOS, AE; BORGES, NRS; SOUZA, AF. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de escolas públicas de um município do semiárido nordestino.** Revista Interdisciplinar Ciências e Saúde, Universidade Federal do Piauí, 10p, 2015. Disponível em: [2322 \(ufpi.br\)](https://ufpi.br/revista/index.php/interdisciplinar-ciencias-e-saude/article/view/2322).> .Acesso em: 19 de janeiro de 2023.

AKUTSU1, Rita de Cássia; BOTELHO1, Raquel Assunção; CAMARGO1, Erika Barbosa; OLIVEIRA1, Karin Eleonora; ARAÚJO1, Wilma Coelho. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.** Revista de Nutrição, Brasília, Distrito Federal, 9p, 2005. Disponível em: <[a13v18n3.pdf \(scielo.br\)](#)> Acesso em: 19 de janeiro de 2023.

MERENDA ESCOLAR. **Ministério da Educação**, 2018. Disponível em: < [Apresentação - Ministério da Educação \(mec.gov.br\)](#)> Acesso em: 19 de janeiro de 2023.

POPULAÇÃO DE MARICÁ. **IBGE**, 2010. Disponível em: < [IBGE | Cidades@ | Rio de Janeiro | Maricá | Panorama](#)> Acesso em: 19 de janeiro de 2023.

PROJETO MARICÁ. **Cooperar**, 2005. Disponível em: < [Principal - Cooperar](#)> Acesso em: 19 de janeiro de 2023.

MELLO, Aline Gomes. **Conhecimento dos Manipuladores de Alimentos sobre Bosa Práticas nos Restaurantes Públicos Populares do Estado do Rio de Janeiro**. Braz. J. Food Technol., Campinas, v. 13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010. Disponível em: <<http://arca.icict.fiocruz.br/handle/icict/12076>> Acesso em: 02 de fevereiro de 2023.

BORGES, Lázaro Velasco; LORENZO, Helena Carvalho; RIBEIRO, Maria Lúcia. **O programa nacional de alimentação escolar (PNAE) em município paulista: a integração da gestão, produção e manipulação na dimensão higiênico-sanitária**. Brazilian Journal of Development, 8(7), 54022–54039. São Paulo, Disponível em: <<https://doi.org/10.34117/bjdv8n7-327>> Acesso em 02 de fevereiro d2 2023