



# ENCONTRO TÉCNICO PARA NUTRICIONISTAS DO PNAE - 2021

## RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO PNAE NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS NA PANDEMIA DA COVID-19

JUAREZ CALIL ALEXANDRE  
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
NUTRICIONISTA CRN-1 7625



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA  
BRASIL  
GOVERNO FEDERAL

## APRESENTAÇÃO



- Frente à pandemia da COVID-19, o Ministério da Saúde determinou medidas de isolamento, resultando na suspensão temporária das aulas em inúmeras unidades da Federação.
- Já existe a sinalização do retorno gradual das atividades escolares presenciais em algumas localidades.
- Como Programa suplementar à educação, garantido constitucionalmente e provido financeiramente pelo FNDE, **a alimentação escolar, por meio do PNAE, deverá ser promovida**, com todos os cuidados sanitários necessários.
- Foi instituído Grupo de Trabalho com o objetivo de:

Apoiar a elaboração de recomendações técnicas para a execução das atividades do PNAE, quando houver o retorno às atividades escolares presenciais e de acordo com as decisões dos governos municipais, estaduais e do Distrito Federal, embasadas em dados científicos e experiências internacionais, que orientem a execução do programa em condições sanitárias adequadas à situação epidemiológica da pandemia.



## GRUPO DE TRABALHO



Solange Fernandes de Freitas Castro – COSAN/FNDE

Elke Stedefeldt – DMP/UNIFESP

Amábela de Avelar Cordeiro – UFRJ

### GRUPO TÉCNICO

Amábela de Avelar Cordeiro – UFRJ Macaé

Ana Lúcia de Freitas Saccol – UFN

Anna Carla C. Luna dos Santos – RT Maceió/AL

Ariene Silva do Carmo – CGAN/MS

Cristiane Tavares Matias – PPGNUT/UNIFESP

Elke Stedefeldt – DMP/UNIFESP

Iracema Ferreira de Moura – CGAN/MS

Juarez Calil Alexandre – UT/CFN

Liana Jayme Borges – CECANE UFG

Luciana Yuki Tomita – DMP/UNIFESP

Luisete Moraes Bandeira – OPAS/OMS

Maria Sineide N. dos Santos – DAPAE/FNDE

Michele Lessa Oliveira – CGAME/FNDE

Mirelly dos Santos Amorim – PPGNUT/UNIFESP

Renata Alves Monteiro – CRN-1

Renata de Araújo Ferreira – GIALI/GGFIS/ANVISA

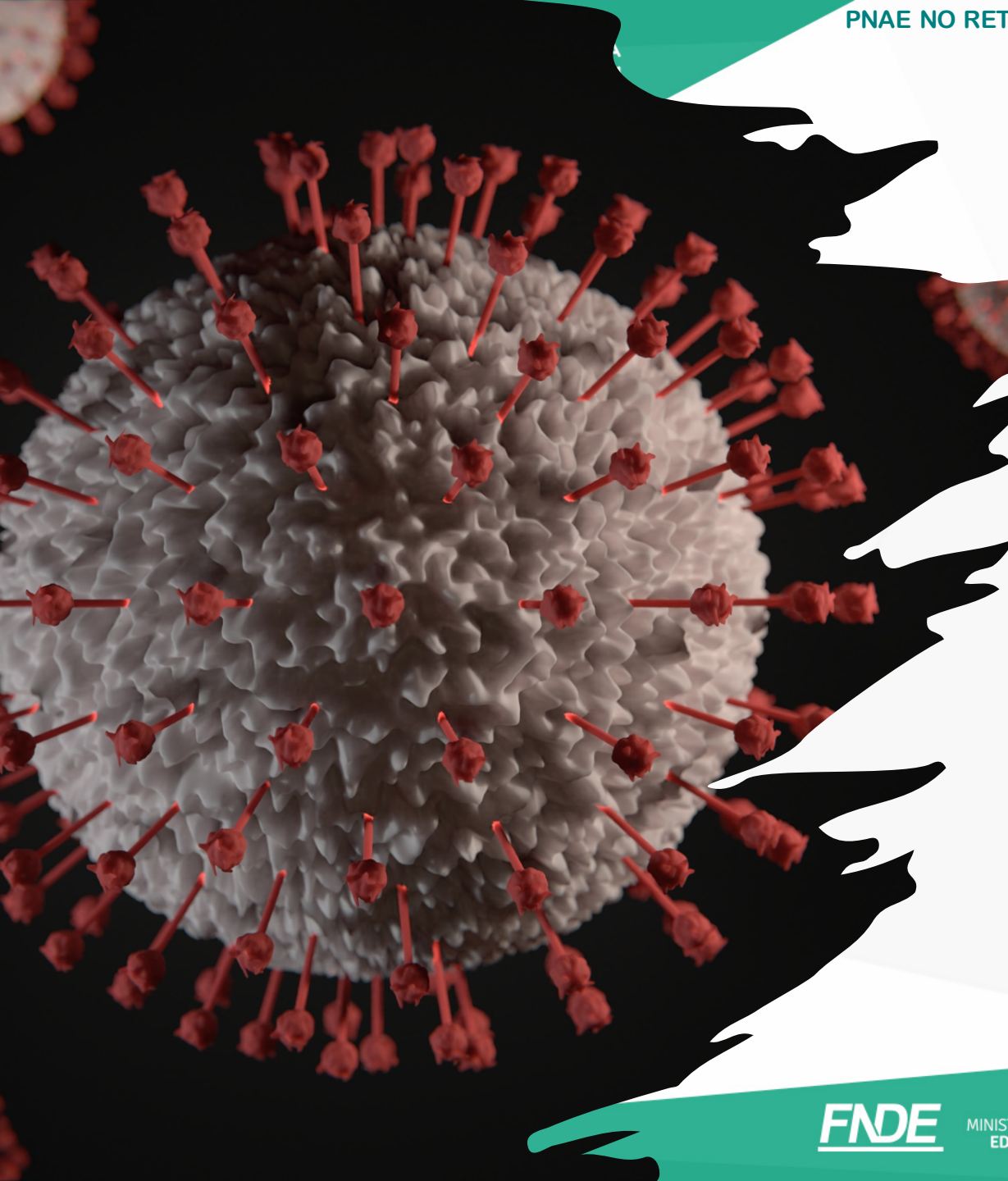
Simoni Urbano da Silva – CEPAGE/UFG

Thaísa Anders Carvalho Souza – CECANE UFG

Vivian Zollar – PPGECS/UNIFESP



## INTRODUÇÃO



- Não há evidências epidemiológicas do risco da transmissão da COVID-19 por alimentos.
- O contato com superfícies e utensílios contaminados pode ser um aspecto importante na transmissão.
- Quando há insuficiência de evidências científicas sobre o risco, obrigatoriamente, deve-se seguir o Princípio da Precaução na gestão do risco.
- As atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) devem ser mantidas, resguardando-se medidas de segurança sanitária.
- Os gestores precisam estar atentos ao número de trabalhadores e às suas condições de trabalho, inclusive daqueles que atuam na limpeza do ambiente e na manipulação dos alimentos, para preservar sua saúde física e mental.





Educação  
alimentar e  
nutricional

Segurança  
dos  
alimentos



FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**RECOMENDAÇÕES PARA A EXECUÇÃO DO  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
NO RETORNO PRESENCIAL ÀS AULAS DURANTE  
A PANDEMIA DA COVID-19:  
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL  
E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**



Este material poderá sofrer alterações em função do calendário epidemiológico da pandemia COVID-19 e de novas pesquisas científicas na área. Atentar à versão da publicação.  
Versão 1 – Setembro de 2020.

## EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL – EAN



**Para fins do PNAE, considera-se EAN o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.**

- Momento atual: oportunidade para tratar a alimentação como prática social, que sofre influência das condições externas ao indivíduo, como, também, repercute no meio social.
- Refletir sobre o acesso, a produção, a distribuição e comercialização dos alimentos, ou seja, sobre o sistema alimentar, a sustentabilidade, a cultura alimentar e a culinária e a tomada de decisão sobre o comer.
- Nutricionistas neste período: formação dos professores e elaboração de informativos aos responsáveis → potencializar as ações de EAN na escola.



## EAN – RECOMENDAÇÕES



- Orientar diariamente os escolares quanto à higienização de mãos e ao uso de máscaras no momento da refeição;
- Esclarecer as dúvidas dos escolares relacionadas às formas de contágio e à alimentação;
- Esclarecer sobre as medidas adotadas para a produção da alimentação escolar durante a pandemia;
- Esclarecer sobre os cuidados das atividades de EAN (necessidade de higienização das mãos, uso de máscaras e distanciamento);
- Os espaços e as superfícies de contato deverão estar limpos e sanitizados a cada troca de grupos;



- O gestor escolar, professores e/ou nutricionistas podem adotar estratégias de comunicação para saúde, a fim de divulgar suas experiências e procedimentos adotados.
  - Cartazes, informes aos pais/responsáveis, mensagens com imagens/vídeos para grupos de transmissão das turmas, divulgação nas mídias sociais da escola, exposição oral. Salienta-se a necessidade de serem consideradas informações de fontes confiáveis.
- Incentivar a comunicação prévia sobre a existência de sintomas assemelhados à COVID-19;





- Valorizar as atividades que possam ser realizadas de forma individual, mantendo o distanciamento e o uso de máscaras;
- As atividades em grupo, que não permitam o distanciamento e os procedimentos recomendados pelas autoridades locais, devem ser evitadas;
- As atividades que seriam habitualmente realizadas em campo (visitas a mercados, cozinhas, despensas, hortas, sítios) podem ser adaptadas, usando vídeos ou fotos/imagens ou pesquisas para serem feitas em casa:
  - Convidar uma pessoa que atua nos locais em que se faria a visita para participar de “Programa de Entrevista”. Os escolares podem pesquisar sobre o tema, elaborar perguntas e serem entrevistadores;
  - A visita ao mercado poderá ser adaptada usando-se encartes de divulgação de alimentos, dando preferência àqueles que apresentem opções de alimentos in natura e livres de propaganda. Outra opção seria a elaboração coletiva de um Mapa Falante sobre o ambiente alimentar no entorno da escola.



- Confeccionar as peças de jogos de material plastificado para que possam ser higienizadas antes e após o uso;
- Para atividades que envolvam alimentos e degustação, tais como oficinas culinária e dos sentidos, recomenda-se o uso dos alimentos do PNAE higienizados. Deverá ser realizada em porções e em utensílios individuais;
- O compartilhamento de objetos não é recomendado;
- Atividades que sejam realizadas diretamente no chão/piso não são recomendadas;
- Algumas atividades precisam considerar os riscos aos estudantes com alergias alimentares.
  - Ex. de atividades que podem incluir contaminação cruzada: aulas em laboratório; visitas de campo; oficinas culinárias; atividades de contagem, classificação e análise sensorial com alimentos; gincanas; uso de materiais recicláveis.





**Atividades com embalagens de alimentos para análise de rótulos.**

Os escolares poderão trazer a(s) embalagem(ens) de casa higienizadas, sendo orientados a não compartilhá-las. Embalagens reservas higienizadas poderão ser utilizadas, evitando o compartilhamento.

**Bingo**

Plastificar as cartelas e, para a marcação, usar caneta hidrocor ou outro material de uso individual.

**Germinação de sementes**

Poderá ser feita em casa ou na sala de aula de forma individual. O manejo da atividade deverá considerar as normas de distanciamento.

**Horta Escolar**

As escolas deverão avaliar as estratégias com a horta, resguardando a higienização das mãos, o distanciamento, a não aglomeração e o uso de máscaras.

Aquelas que ainda não possuem hortas poderão iniciar pesquisa sobre o tema e/ou desenvolver hortas em garrafas PET individuais.

**Jogos (Memória/Dominó/Tabuleiro)**

Adaptar os jogos usando imagens e peças gigantes, que possam ser visualizadas à distância, coladas em papel ou cartolina plastificada e/ou fixadas diretamente na lousa ou no piso da sala ou do pátio

**Oficina Culinária** - Pode ser substituída pela demonstração do preparo culinário de alimentos, garantindo o distanciamento recomendado entre os escolares que irão observar a atividade. A degustação deverá seguir os procedimentos recomendados adotados para a distribuição da alimentação escolar (consultar protocolo 16).

**Oficina de Sentidos**

Serve para identificação dos alimentos e/ou preparações usando os sentidos. Recomenda-se o uso de kit individual, com alimentos do PNAE.

A montagem do kit deverá ser feita conforme as recomendações para a manipulação dos alimentos.

**Produção de materiais (cartazes, murais e varais)**

Poderão ser úteis neste momento, desde que possam ser produzidos individualmente e mediados pelo professor e/ou nutricionista, que poderá organizar as produções individuais em exposições, evitando aglomeração.

**Teatro de fantoches/dedoches/palitoches**

Os fantoches higienizados (antes e após o uso) devem ser manipulados exclusivamente pelo professor ou nutricionista.

O manipulador deve lavar as mãos e guardá-los embalados em local fechado.

NUTRICIONISTAS DO PNAE

Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com  
Necessidades Alimentares Especiais

GUIA ALIMENTAR PARA  
CRIANÇAS BRASILEIRAS  
MENORES DE 2 ANOS

Brasília - DF  
2019

MARCO DE  
REFERÊNCIA DE  
**EDUCAÇÃO  
ALIMENTAR  
E NUTRICIONAL**  
PARA AS  
POLÍTICAS  
PÚBLICAS

GUIA ALIMENTAR  
PARA A POPULAÇÃO  
BRASILEIRA



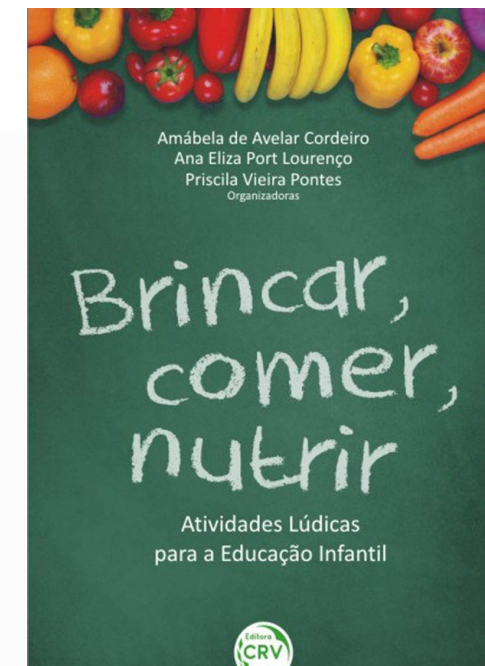
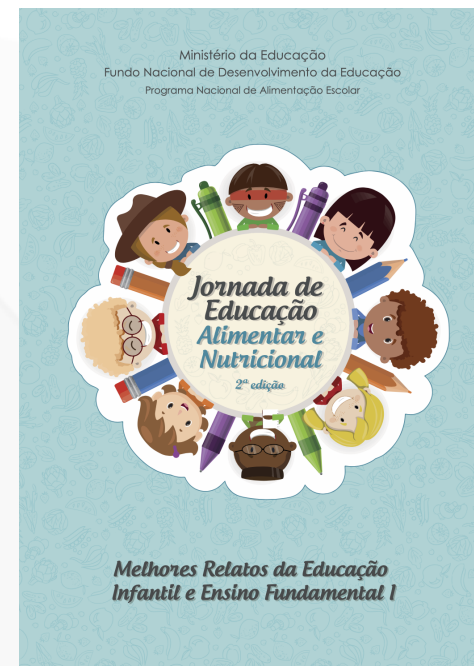
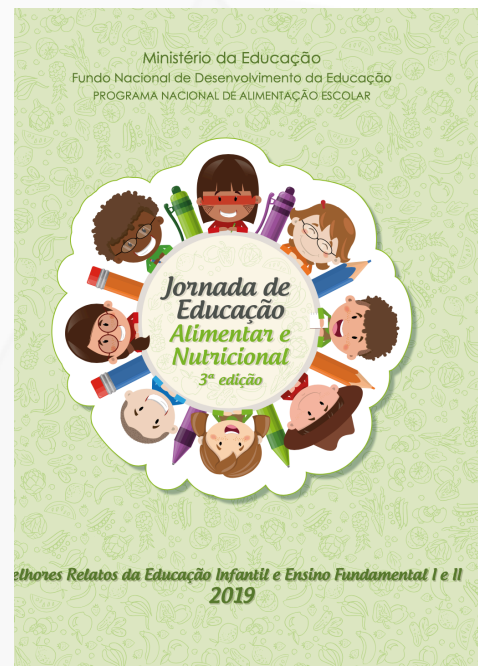
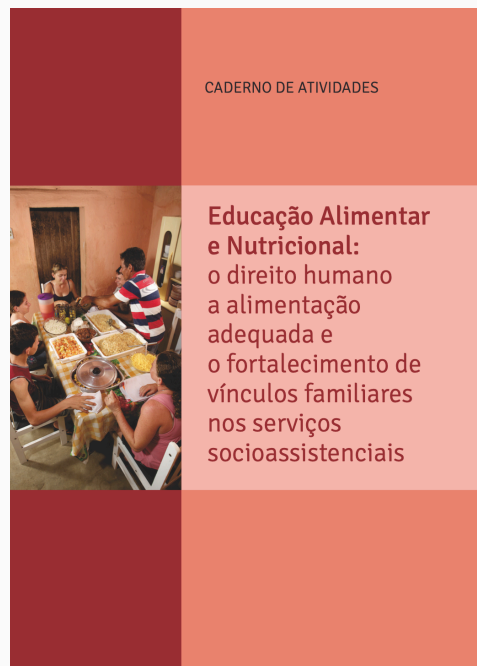
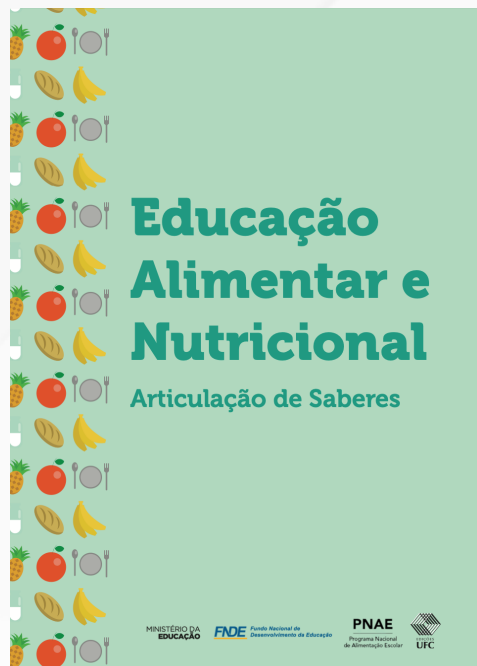
2ª edição  
1ª reimpressão

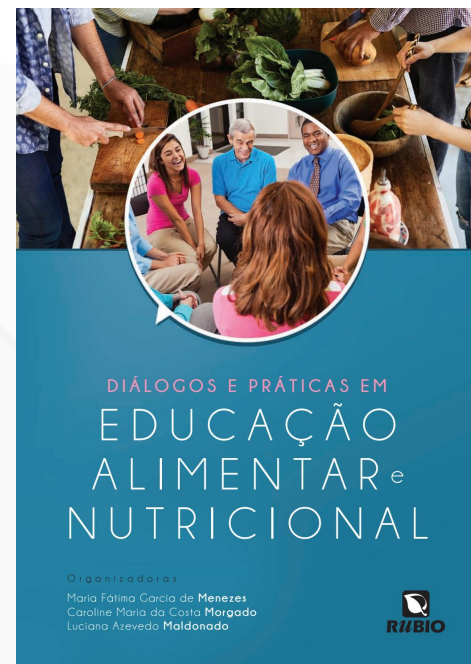
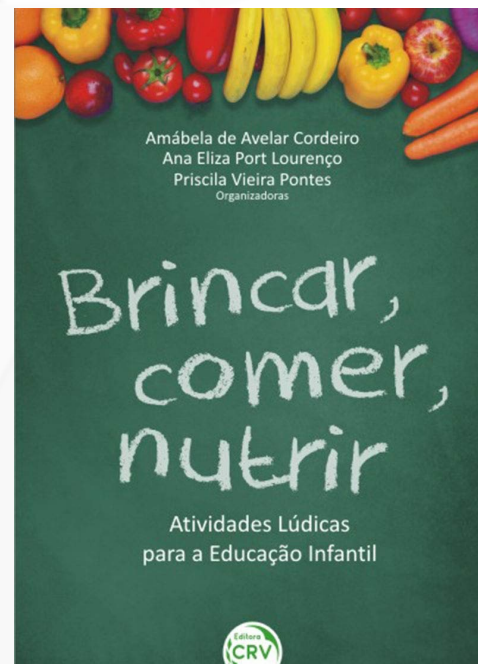
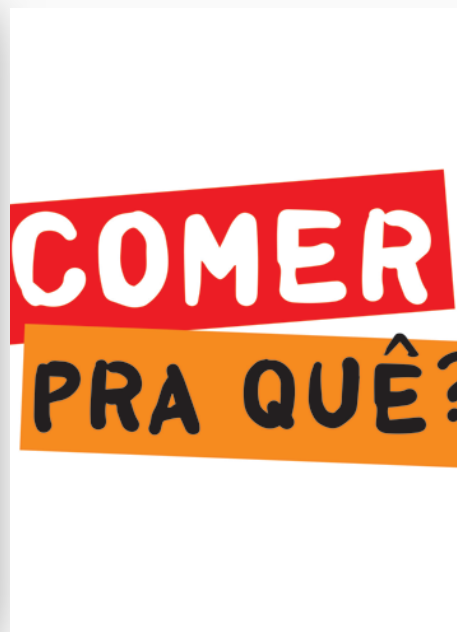
Brasília - DF  
2014



# DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA PARA AÇÕES DE EAN











CAPAS DISTRIBUÍDAS PELO PNLD 2018 – ENSINO MÉDIO (EM CIRCULAÇÃO ATÉ O FINAL DE 2020):

- Os livros didáticos distribuídos por meio dos PNLD nos anos de 2016 a 2020 apresentam em suas quartas capas mensagens e ilustrações sobre alimentação adequada e saudável.
- As capas podem servir de inspiração para atividades e discussões importantes sobre as temáticas abordadas pela EAN.







- As boas práticas de manipulação dos alimentos no ambiente escolar devam seguir as recomendações que já constam na legislação vigente.
- Medidas sanitárias adicionais para o enfrentamento à Covid-19 são recomendadas:
  - Cartazes com orientações sobre a prevenção à COVID-19 em locais visíveis.
  - Áreas ventiladas, inclusive refeitórios e salas de aulas.
  - Aumento da frequência de higienização das áreas e das superfícies de grande contato.
  - Sabonete, álcool em gel 70%, papel toalha descartável e não reciclado, dispensers - disponibilidade e reabastecimento.
  - Lixeiras com acionamento por pedal.
  - Utensílios em quantidade suficiente.
  - Registro das providências e procedimentos.



- **PROTOCOLO 1: EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**
- **PROTOCOLO 2: HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**
  - PROTOCOLO 2A: HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS
    - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 1: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES **SEM** CONTATO COM ALIMENTOS
    - Lavagem + álcool 70% ou solução clorada a 1000ppm (hipoclorito de sódio 0,1% → 40ml água sanitária/litro de água). Deixar evaporar ou enxaguar após 15 minutos.
  - PROTOCOLO 2B: HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES COM CONTATO COM ALIMENTOS
    - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 2: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES **COM** CONTATO COM ALIMENTOS
    - Lavagem + álcool 70% ou solução clorada a 200-250ppm (hipoclorito de sódio 0,02% → 10ml água sanitária/litro de água). Deixar evaporar ou enxaguar após 15 minutos.
  - Superfícies contaminadas por sangue e fluidos corporais: 5000ppm (hipoclorito de sódio 0,5% → 180ml água sanitária/litro de água).



- **PROTOCOLO 3: HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, COPOS DE TRANSIÇÃO, CHUPETAS, LATAS E RECIPIENTES DE LEITE**
  - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 3: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS, COPOS DE TRANSIÇÃO E CHUPETAS
  - Imersão em água morna por 15min + lavagem + álcool 70% ou solução clorada a 200-250ppm (hipoclorito de sódio 0,02% → 10ml água sanitária/litro de água). Enxaguar após 15 minutos.
  - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 4: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE LATAS E RECIPIENTES DE LEITE
  - Borrifar álcool 70%.
- **PROTOCOLO 4: ABASTECIMENTO DE ÁGUA**
  - PROTOCOLO 4A: HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA
  - PROTOCOLO 4B: BEBEDOUROS E SIMILARES
    - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 5: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS DE ÁGUAS INDUSTRIAIS E DE ACIONAMENTO MANUAL
    - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 6: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS DE ÁGUA DOMÉSTICOS E PURIFICADORES DE ÁGUA, SUPORTES E BOMBAS PARA GALÃO







- INSTRUÇÃO DE TRABALHO 7: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE GALÃO DE ÁGUA
  - Lavagem + álcool 70%
- **PROTOCOLO 5: MANEJO DOS RESÍDUOS**
- **PROTOCOLO 6: MANIPULADORES**
- **PROTOCOLO 7: SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**
  - Check-list diário de sintomas
  - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 8: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DOMÉSTICA DOS UNIFORMES
  - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 9: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DOMÉSTICA DOS SAPATOS
  - Lavagem + álcool 70% ou solução clorada a 1000ppm (hipoclorito de sódio 0,1% → 40ml água sanitária/litro de água). Deixar evaporar ou enxaguar após 15 minutos.
- **PROTOCOLO 8: CONDUTA E ETIQUETA RESPIRATÓRIA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**



- **PROTOCOLO 9: HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**★
  - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 10: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS
- **PROTOCOLO 11: USO DE LUVAS E MÁSCARAS DE PROTEÇÃO RESPIRATÓRIA**★
  - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 11: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS DE USO NÃO PROFISSIONAL OU ARTESANAL REUTILIZÁVEL
  - Preferência para máscaras de uso profissional. Máscaras artesanais devem ser trocadas em 2-3 horas.
  - Máscaras de uso não profissional ou artesanais devem estar de acordo com as orientações da Anvisa.
  - Solução clorada a 1000ppm (hipoclorito de sódio 0,1% → 40ml água sanitária/litro de água). Enxaguar.
  - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 12: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS DE PROTEÇÃO FACIAL DE POLÍMERO (ESCUDO FACIAL OU FACE SHIELD)
  - Pode ser utilizado. Imersão em solução clorada a 200-250ppm (hipoclorito de sódio 0,02% 10ml água sanitária/litro de água) e cada 60 minutos. Enxaguar.
- **PROTOCOLO 12: FORMAÇÃO DOS GESTORES E MANIPULADORES DE ALIMENTOS**





- **PROTOCOLO 13: MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS**
  - PROTOCOLO 13A: FORNECIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS
  - PROTOCOLO 13B: TRANSPORTE DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS
  - PROTOCOLO 13C: RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS
  - PROTOCOLO 13D: ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS
  - Higienizar embalagens com álcool 70% ou deixá-las em quarentena (vide tabela de dias na publicação).
- **PROTOCOLO 14: PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS PROTOCOLO**
  - PROTOCOLO 14A: HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS
    - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 13: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES E DEMAIS VEGETAIS
  - PROTOCOLO 14B: PREPARO DOS ALIMENTOS
- **PROTOCOLO 15: TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO**
- **PROTOCOLO 16: EXPOSIÇÃO AO CONSUMO, DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO**





- **PROTOCOLO 16: EXPOSIÇÃO AO CONSUMO, DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO**
  - Recursos para a higienização das mãos e fornecer, como alternativa complementar, solução para higienização de mãos à base de álcool em gel 70%.
  - Orientação sobre o correto uso das máscaras.
  - Organização de turnos, da entrada e de filas, para que não haja aglomeração. Atentar para alunos que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais.
  - Ajustar o distanciamento dos alunos nas mesas.
  - Evitar o autosserviço. Se mantido, adotar luvas descartáveis individuais. Preferência por servir os alunos no balcão ou diretamente nas mesas.
  - Cuidados para retirada dos utensílios pelos alunos, assim como para devolução.
  - Retirar das mesas toalhas, jogos americanos e objetos de decoração e de EAN.



## FESTAS, COMEMORAÇÕES E OUTRAS ATIVIDADES COLETIVAS

- Festas, reuniões, comemorações, exposições, jogos e visitas de campo estão suspensas.
- É necessário promover ações de comunicação e transparência por meio de materiais informativos sobre a suspensão de trabalhos em grupo, festas, competições escolares, entre outras possíveis aglomerações; e construir propostas de reorganização do calendário escolar.
- É necessário buscar novas formas de interagir com o alunado e manter os projetos escolares em andamento. Inúmeras escolas estão promovendo eventos on-line. É primordial fortalecer os laços com a comunidade escolar e celebrar tradições tipicamente brasileiras.



## REFEIÇÕES AO AR LIVRE

- Os professores devem orientar os estudantes a retirarem a máscara com cuidado ao se alimentarem, tocando apenas nos elásticos, e colocarem em um saco plástico pessoal destinado exclusivamente a isso.
- É recomendado que os professores orientem os estudantes a trocarem a máscara ao finalizar o consumo de alimentos e bebidas. O uso de máscara pelos escolares, segundo a idade, deve seguir as orientações das autoridades de saúde.

## TERCEIRIZAÇÃO

- Para os serviços terceirizados, deve-se **exigir e monitorar** os mesmos cuidados relacionados às Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos da gestão própria.





[www.fn de.gov.br](http://www.fn de.gov.br)

***FNDE***

MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL