



ENCONTRO TÉCNICO PARA NUTRICIONISTAS DO PNAE - 2021

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

ELKE STEDEFELDT

DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO



MATERIAL PARA APRESENTAÇÃO ELABORADO POR:
JUAREZ CALIL ALEXANDRE E ELKE STEDEFELDT
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

FNDE
MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

APRESENTAÇÃO



- Pandemia da COVID-19: suspensão temporária das aulas em inúmeras unidades da Federação.
- 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

Amábelia de Avelar Cordeiro – UFRJ

GRUPO TÉCNICO

Amábelia de Avelar Cordeiro – UFRJ Macaé

Ana Lúcia de Freitas Saccò – 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 – CEPAE/UFG

Thaísa Anders Carvalho Souza – CECANE UFG

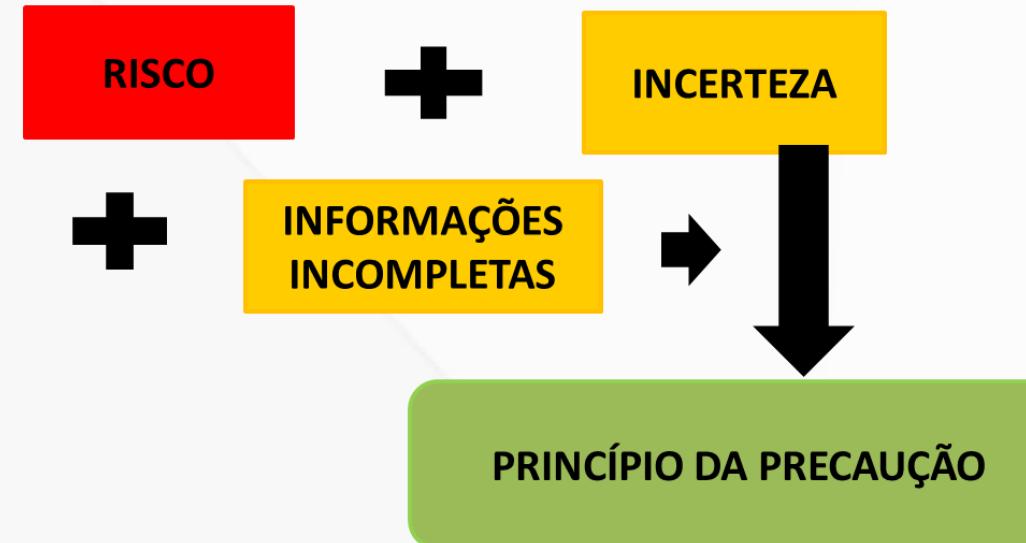
Vivian Zollar – PPGECS/UNIFESP



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, mas não é o principal.

Como diminuir o risco sanitário de COVID-19 nas Unidades Escolares?



INTRODUÇÃO



- 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.

Nutricionista
↓

Compromisso Ético e a Responsabilidade



Educação
alimentar e **COMO?**

Segurança
dos
alimentos



**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



- prática social: influência das condições externas
- Sistema alimentar
- Nutricionistas neste período: formação dos professores e elaboração de informativos aos responsáveis → **potencializar as ações de EAN na escola.**



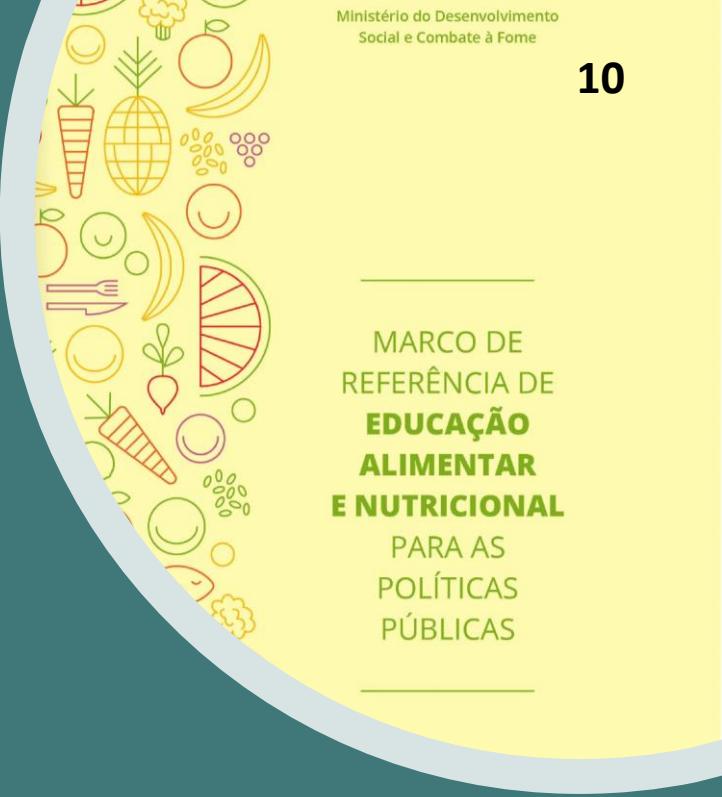
EAN – ADAPTAÇÃO DAS AÇÕES

- 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:
 - 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.



EAN – ADAPTAÇÃO DAS AÇÕES

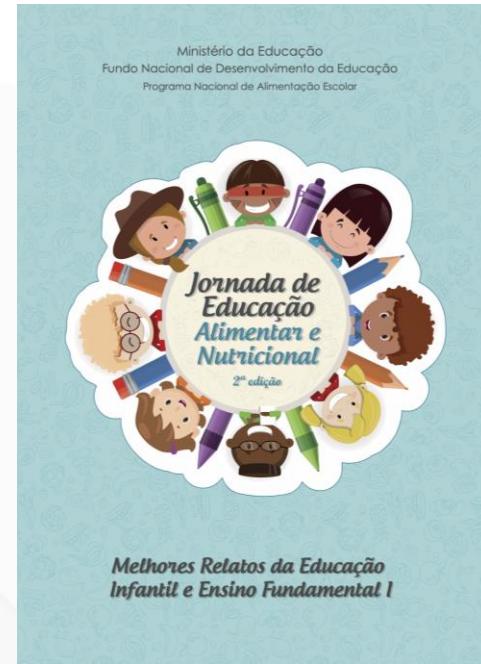
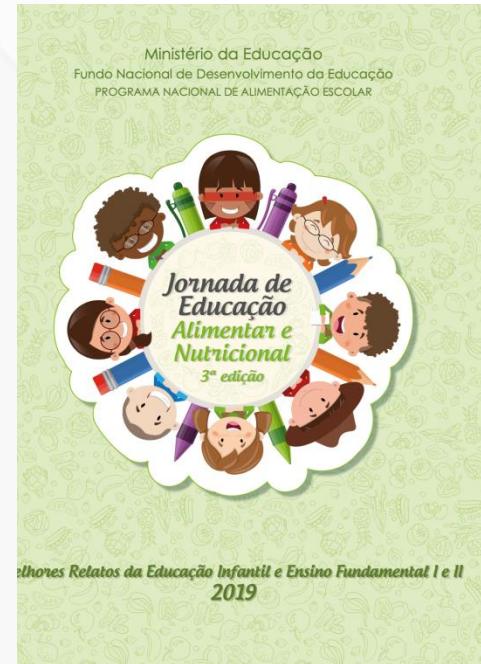
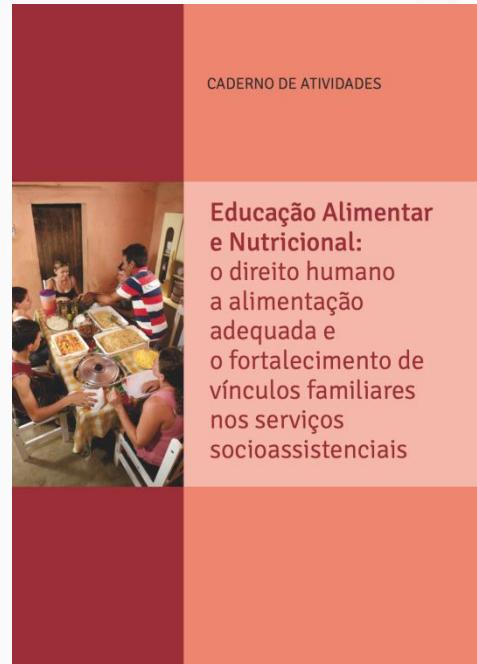
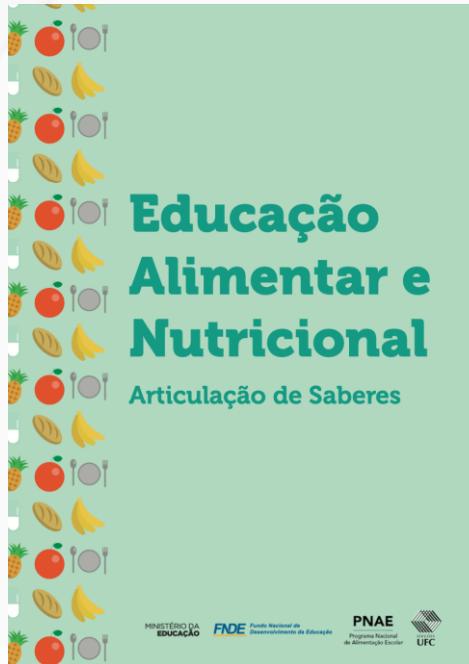
- Confeccionar as peças de jogos de material plastificado para que possam ser higienizadas antes e após o uso
- Para atividades que envolvam alimentos e degustação, tais como oficinas culinária e dos sentidos, recomenda-se o uso dos alimentos do PNAE higienizados. Deverá ser realizada em porções e em utensílios individuais
- O compartilhamento de objetos não é recomendado



DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA PARA AÇÕES DE EAN

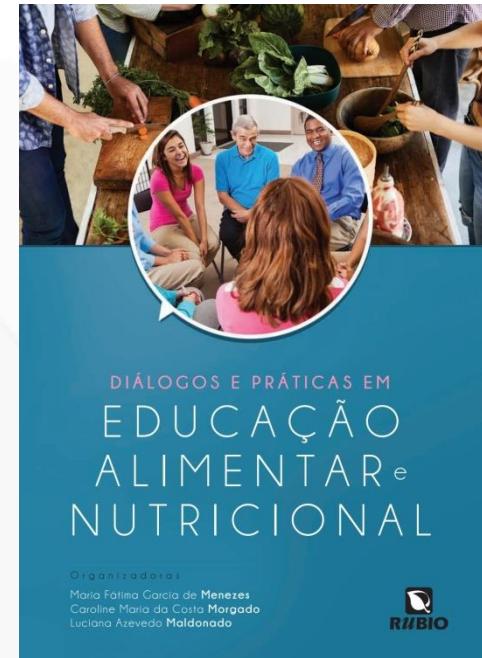
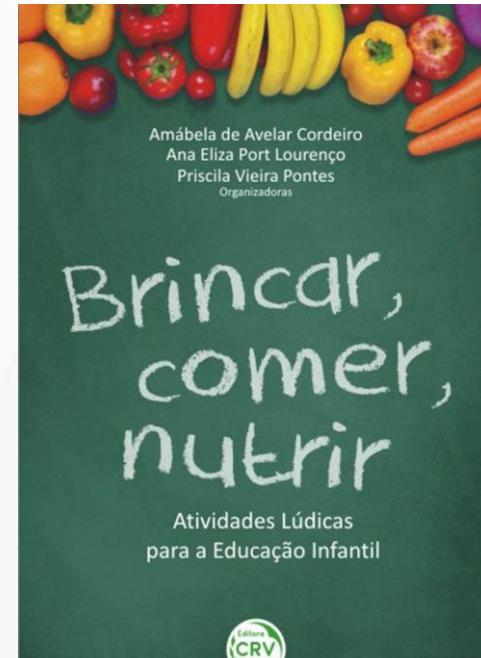
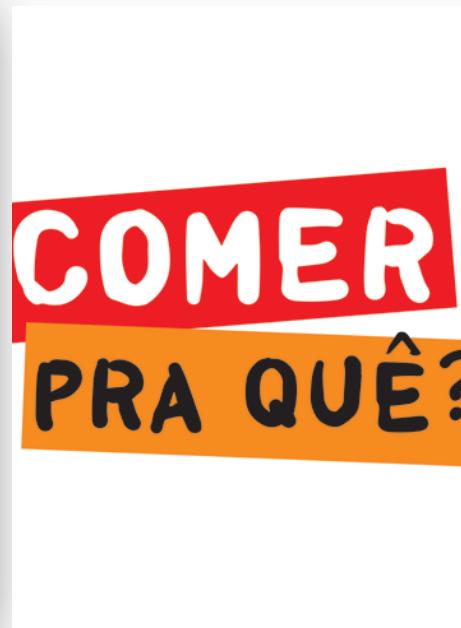


EAN – DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA





EAN – DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA



EAN – DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA



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

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

PNLD: Programa Nacional do Livro e do Material Didático





SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- As boas práticas de manipulação dos alimentos no ambiente escolar devem seguir as recomendações que já constam na legislação vigente.



Demais órgãos reguladores

Esferas estadual e municipal



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- 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
 - Distanciamento entre os trabalhadores
 - Uso de máscaras pelos trabalhadores
 - Registro das providências e procedimentos



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- 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).



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

■ 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



SEGURANÇA DOS 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





SEGURANÇA DOS 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**



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

■ 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 autoserviço. 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.



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

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.



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

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.

Agradeço!!
elke.stedefeldt@unifesp.br



www.fnde.gov.br

FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL