



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



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



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.
- 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

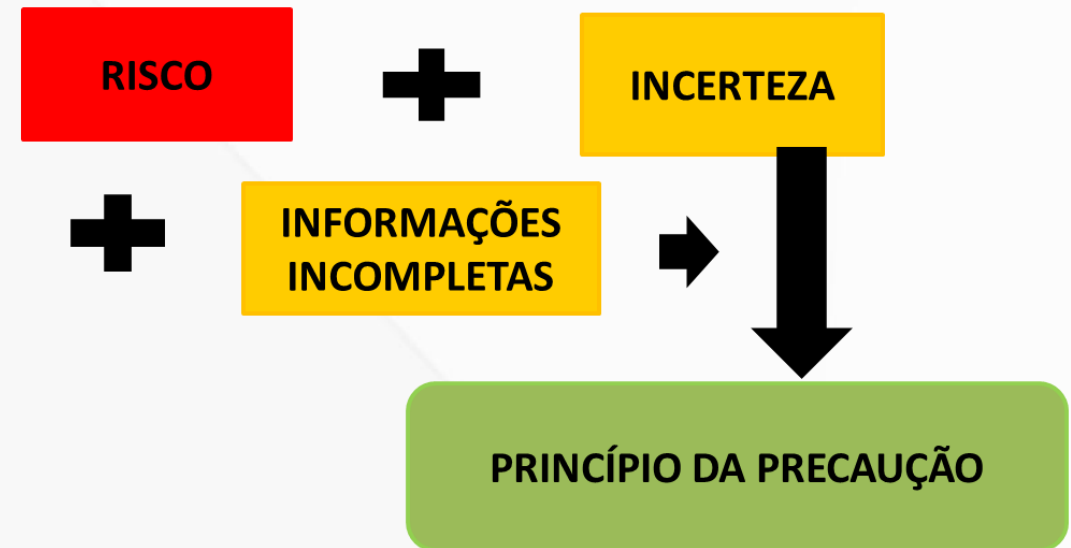
Vivian Zollar – PPGECS/UNIFESP



INTRODUÇÃO

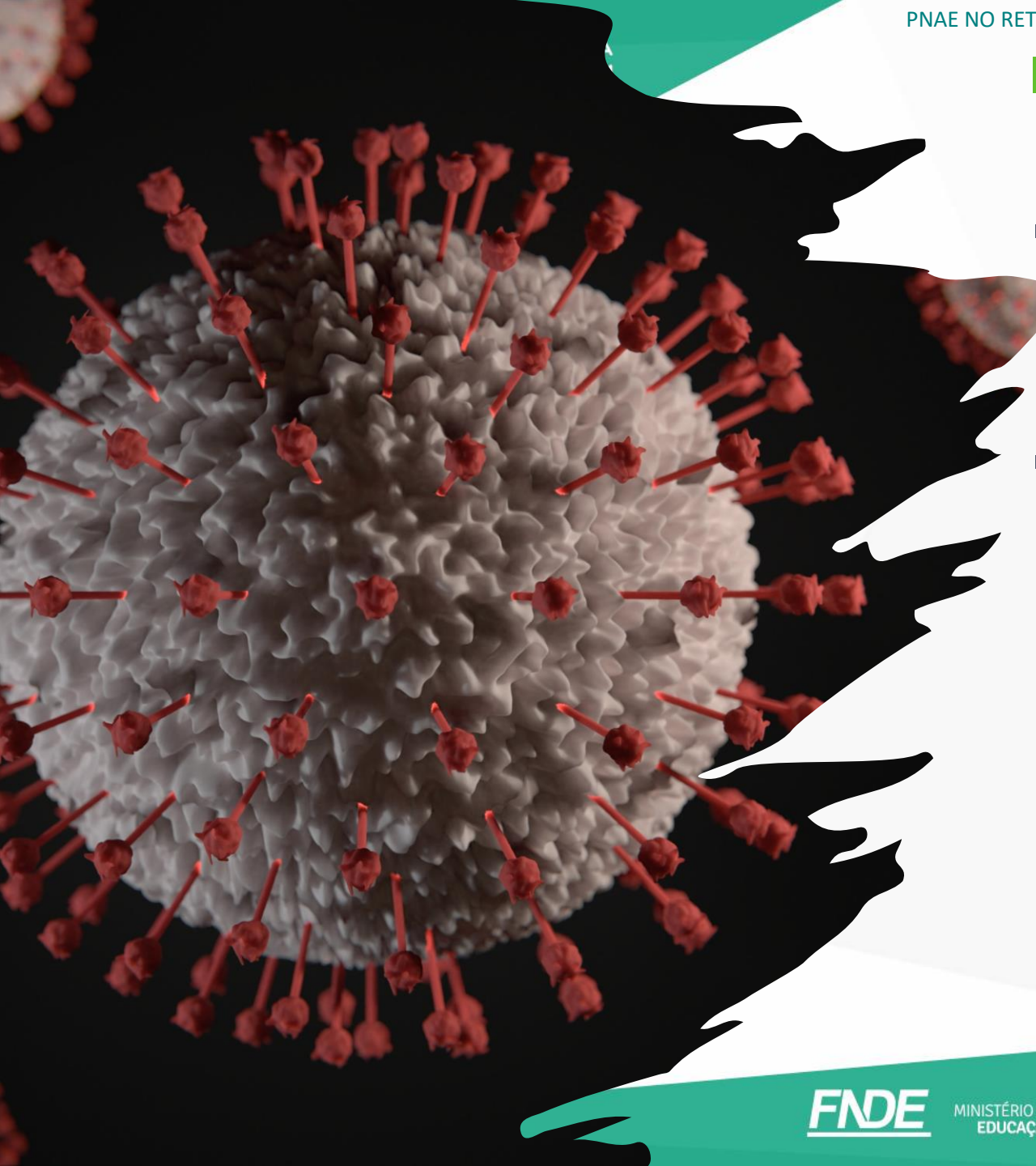
- Não há evidências epidemiológicas do risco da transmissão da COVID-19 por alimentos.
- O contato com superfícies e utensílios contaminados pode ser um aspecto importante na transmissão.

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
nutricional

como?

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



- 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.**



- 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



- 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

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

EAN – ADAPTAÇÃO DAS AÇÕES



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 possuírem 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

COMUNICAÇÃO
VENDA PROIBIDA

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

GUIA ALIMENTAR
PARA A POPULAÇÃO
BRASILEIRA

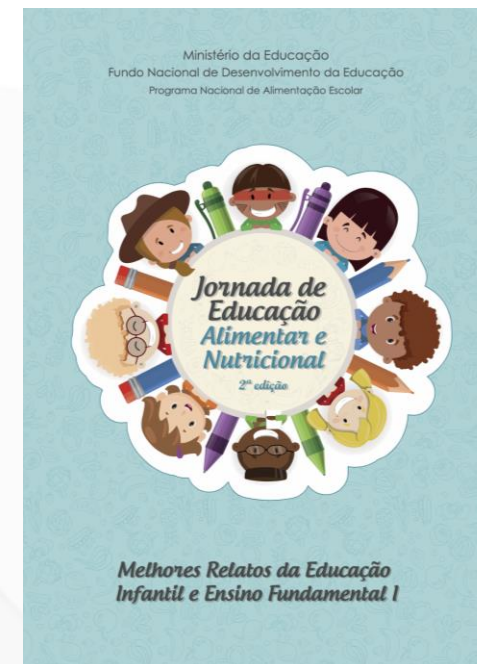
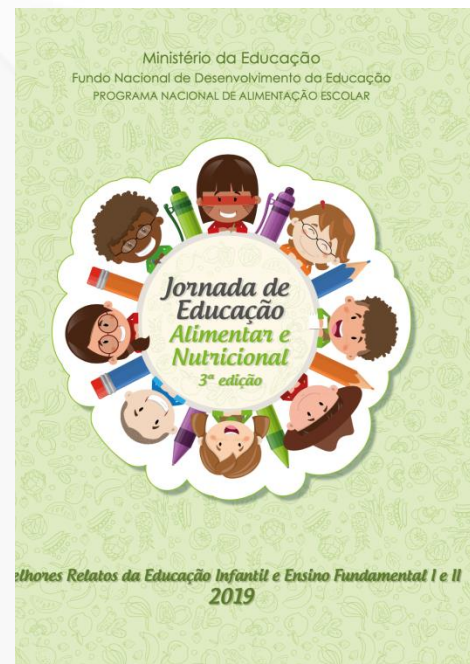
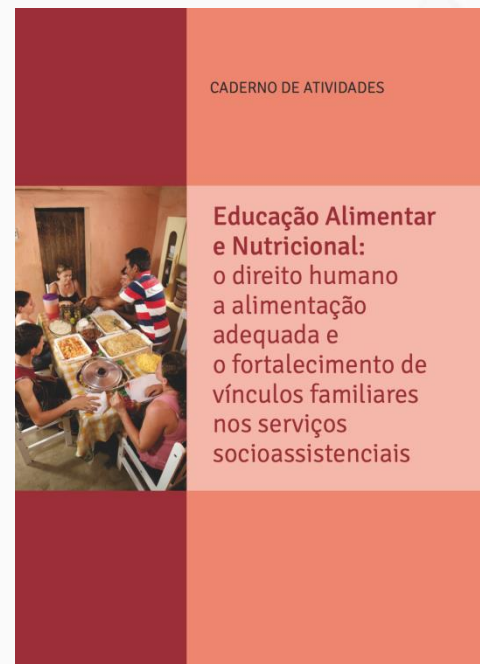
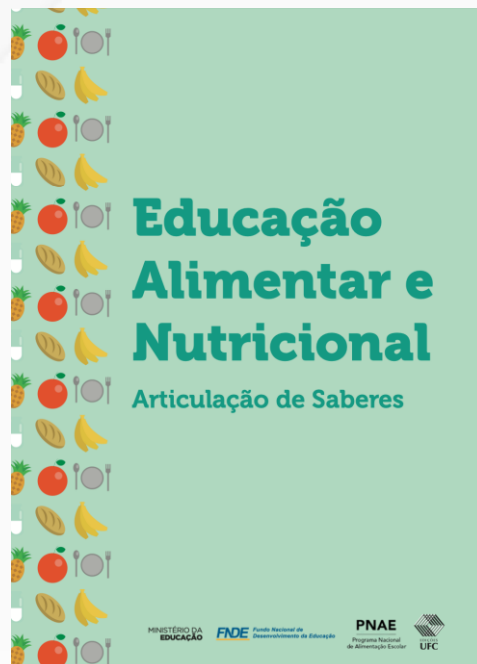


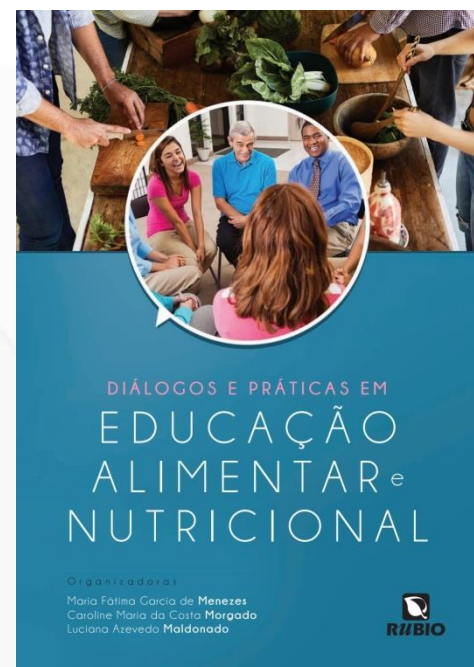
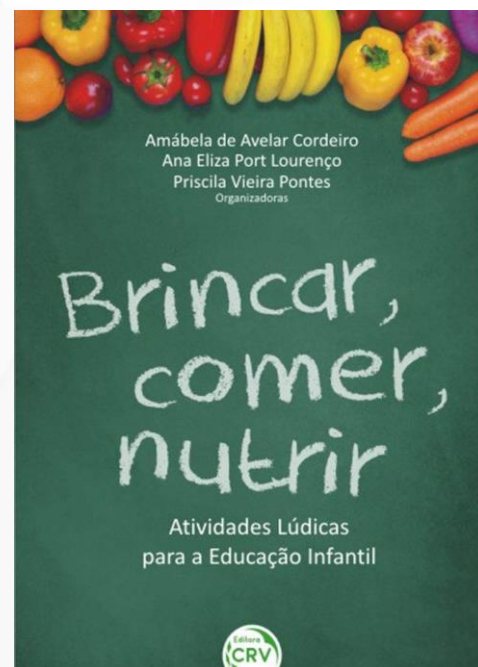
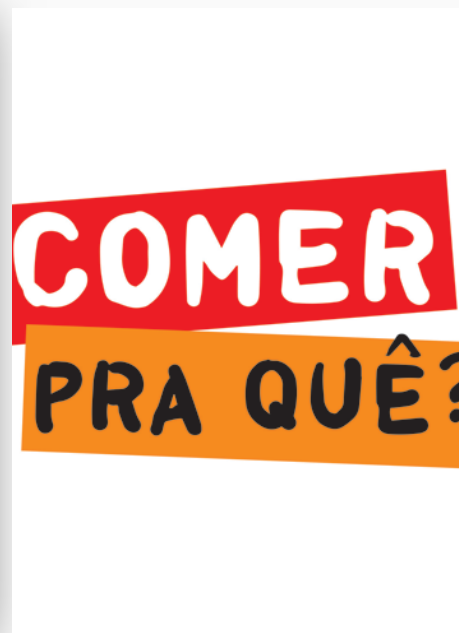
2ª edição
1ª reimpressão

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 (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



- **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.

Agradeço!!
elke.stedefeldt@unifesp.br



www.fnnde.gov.br

FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL