



Prefeitura Municipal de Mallet

PLANO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL



MALLET
2023



Prefeitura Municipal de Mallet

SUMÁRIO

1.0 Capacitação das merendeiras.....	03
1.1 Introdução.....	03
1.2 Objetivo geral.....	04
1.3 Objetivos específicos.....	04
1.4 Materiais e métodos.....	04
1.5 Resultados e discussão.....	05
1.6 Conclusões.....	05
2.0 Horta comunitária.....	06
2.1 Introdução.....	06
2.2 Justificativa.....	06
2.3 Objetivo geral.....	06
2.4 Objetivos específicos.....	07
2.5 Metodologia.....	07
2.6 Cronograma.....	08
2.7 Considerações finais.....	08
3.0 Educação Nutricional.....	09
3.1 Introdução.....	09
3.2 Objetivo geral.....	10
3.3 Objetivos específicos.....	10
3.4 Materiais e métodos.....	10
3.5 Resultados e discussão.....	10
3.6 Conclusões.....	11
4.0 Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar.....	11
4.1 Introdução.....	11
4.2 Objetivo geral.....	12
4.3 Objetivos específicos.....	12
4.4 Materiais e métodos.....	13
4.5 Resultados e discussão.....	13
4.6 Conclusões.....	14
5.0 Teste de Aceitabilidade da Merenda Escolar.....	14
5.1 Introdução.....	14
5.2 Objetivo geral.....	15
5.3 Objetivos específicos.....	15
5.4 Materiais e métodos.....	15
5.5 Resultados e discussão.....	16
5.6 Conclusões.....	16
6.0 Atendimento ambulatorial.....	17
6.1 Introdução.....	17
6.2 Objetivo geral.....	17
6.3 Objetivos específicos.....	17
6.4 Materiais e métodos.....	17
6.5 Resultados e discussão.....	18
6.6 Conclusões.....	18
7.0 Detalhamento do plano de ação.....	19
8.0 Referências bibliográficas.....	22



Prefeitura Municipal de Mallet

PLANO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1.0 CAPACITAÇÃO DAS MERENDEIRAS

1.1 Introdução

A alimentação, de acordo com Proença et al. (2005) é uma das atividades mais importantes do ser humano, tanto por razões biológicas quanto pelas questões sociais e culturais que envolvem o ato de comer. Assim, alimentar-se engloba vários aspectos, que vão desde a produção dos alimentos até a sua transformação em refeições e disponibilização às pessoas.

As transformações no mundo contemporâneo provocaram mudanças significativas na alimentação, no preparo das refeições e nos hábitos alimentares dos seres humanos. Essas mudanças foram ocasionadas por fatores que perpassam a urbanização, a industrialização, a profissionalização das mulheres, a elevação do nível de vida e de educação, o acesso mais amplo da população ao lazer, a redução do tempo para o preparo e/ou consumo do alimento, entre outros fatores, os quais estão envolvidos diretamente na manipulação e na preparação dos alimentos (Karabudak et al., 2008).

Considerando-se a necessidade de ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção da saúde do consumidor, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) regulamenta, por meio da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (BPSA) (BRASIL, 2004). As BPSA conforme Martins et al. (2011) são procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos e representam uma importante ferramenta para garantir a qualidade do produto final.

Segundo Behrens et al. (2010) cada ano, pelo menos dois bilhões de pessoas no mundo sofrem de doenças de origem alimentar, tornando-se este um dos maiores problemas de saúde pública no mundo contemporâneo, e Redmond e Griffith (2003) apontam que muitos casos de DTAs poderiam ser evitados se comportamentos preventivos fossem adotados em toda a cadeia produtiva de alimentos.



Prefeitura Municipal de Mallet

No entanto, para Unusan (2007) diante da impossibilidade de produzir alimentos totalmente isentos de patógenos, os cuidados na manipulação dos alimentos, representam importante etapa para reduzir a incidência dessas doenças, e que há necessidade de programas serem desenvolvidos, sensibilizando os consumidores para adoção de boas práticas na manipulação de alimentos.

Tendo em vista o exposto, é necessário transmitir conceitos sobre as boas práticas na manipulação de alimentos visto que as escolas e Centros Municipais de Educação Infantil, são um elo fundamental na cadeia alimentar para prevenir as DTAs. A partir dessas expectativas, objetivou-se desenvolver e aplicar um programa educativo sobre boas práticas na manipulação de alimentos.

1.2 Objetivo Geral

*Transmitir conceitos sobre as boas práticas na manipulação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos e contaminante alimentar de origem biológica, física ou química, para as merendeiras dos Centros Municipais de Educação Infantil, e das escolas municipais.

1.3 Objetivos Específicos

*Garantir a qualidade higiênico-sanitária, e evitar as más condições de produção, armazenagem, processamento, e conservação dos alimentos.

*Prevenir a maioria dos casos das doenças transmitidas por alimentos (DTA's).

*Garantir a saúde dos escolares através da qualidade higiênico sanitária da alimentação escolar ofertada.

1.4 Materiais e métodos

Atualmente participam do treinamento, 14 manipuladoras de alimentos que frequentaram o curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos, oferecido pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação de Mallet-Pr, no salão da escola municipal Divino Espírito Santo, em Fevereiro, antes no início das aulas. O



Prefeitura Municipal de Mallet

treinamento que já foi ofertado nesse ano, teve duração de 2 horas e 30 minutos, tendo por objetivo transmitir conceitos de boas práticas de higiene e manipulação de alimentos para as merendeiras do Centro Municipal de Educação Infantil, e das escolas municipais.

Os tópicos abordados na apresentação e nos debates em grupo para as participantes foram: higiene pessoal; higiene ambiental; controle de temperatura; contaminação dos alimentos, e doenças transmitidas por alimentos.

No final do ano letivo será agendada uma reunião em local e data a ser designado, com todas as manipuladoras que frequentaram o curso de capacitação em Boas Práticas na manipulação de alimentos ocorrido no início do ano, para que cada integrante relate as experiências e pontos positivos do cuidado higiênico sanitário, efetuado na cozinha escolar durante o ano letivo.

1.5 Resultados e Discussão

Esse trabalho é desenvolvido com o intuito de explanar a boas práticas: procedimentos que devem ser adotados nas cozinhas das escolas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, e evitar as más condições de produção, armazenagem, processamento, e conservação dos alimentos, associados à falta de saneamento, para prevenir a maioria dos casos das doenças transmitidas por alimentos (DTA's), que são enfermidades causadas pela ingestão de água e alimentos contaminados (ex: bactérias, pesticidas, metais pesados, etc.), e assim, garantir a saúde dos escolares através da qualidade higiênico sanitária da alimentação escolar ofertada.

Nunes et al. (2010) sugerem que as melhorias, na prática, podem ser alcançadas se a capacitação for associada com o monitoramento periódico por um responsável técnico capacitado, para identificar a necessidade da próxima capacitação, pois, a educação e a capacitação dos manipuladores são essenciais para eles terem a consciência e o conhecimento para cumprir requisitos de higiene.

1.6 Conclusões

Esse conhecimento é fundamental para implementação e monitoramento de medidas de controle pautadas nas boas práticas de fabricação e manipulação de



Prefeitura Municipal de Mallet

alimentos na cozinha escolar. Além disso, a transmissão dos referidos conceitos demonstraram que o curso de capacitação repercute de forma positiva na aquisição de conhecimentos, indicando a necessidade de aperfeiçoamento constante, através de cursos regulares ou de reforço para todos os envolvidos na manipulação de alimentos, visando a qualidade dos produtos e a segurança da alimentação oferecida nas escolas municipais e nos Centros Municipais de Educação Infantil.

2 HORTA COMUNITÁRIA

Projeto realizado e implantado pela Secretaria de Agropecuária e Abastecimento, com apoio do CRAS.

2.1 Introdução

O Município de Mallet está localizado na região Sudoeste do Paraná. A população do Município é de aproximadamente, 13. 522 habitantes, estimado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Percebe-se que a maior concentração de contingente populacional está localizada na área urbana. Perante o perfil sócio econômico do município onde aproximadamente 617 famílias recebem o benefício do Bolsa Família, vemos a necessidade e acompanhar as mesmas.

2.2 Justificativa

A secretaria de Agropecuária e Abastecimento, juntamente com o Centro de Referência e Assistência Social (CRAS) e o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional, espera iniciar o projeto de Horta comunitária com as famílias que recebem os benefícios sociais do Programa Bolsa Família e Auxílio Alimentação. Apresentada às condições econômicas pela família, julgou-se necessário realizar um projeto em que fossem complementadas as condições de alimentação dos participantes, bem como melhora a qualidade dos hábitos alimentares, e o excedente da produção ser doados para entidades como: hospital, APAE e demais entidades.



Prefeitura Municipal de Mallet

2.3 Objetivo Geral

*Proporcionar aos usuários, que se encontram em situação de vulnerabilidade social, a complementação nas condições de alimentação, caracterizando-se como mais uma fonte de nutrição.

2.4 Objetivos Específicos

- *Estimular hábitos alimentares saudáveis;
- *Fortalecer o convívio comunitário;
- *Exercitar a cooperação e o trabalho em equipe;
- *Favorecer a aquisição de novos conhecimentos técnicos de plantio e manejo;
- *Incentivar os participantes ao cultivo da horta em suas residências;

2.5 Metodologia

A Horta Comunitária foi instalada no Viveiro Municipal. Realizou-se reuniões entre as equipes do CRAS e Secretaria de Agropecuária, onde foram discutidos os parâmetros de seleção das famílias e implantação da Horta. Foi buscado recursos junto a Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento –SEAB com contrapartida do município para a compra de materiais e ferramentas necessárias para a preparação dos canteiros da horta e sua manutenção.

Após as reuniões das equipes do CRAS e Secretária de Agropecuária e Abastecimento, foram selecionadas famílias, consideradas em situação de vulnerabilidade, participantes de programas sociais.

O solo foi preparado pela equipe da Secretaria de Agropecuária e Abastecimento para posterior implantação, pelos participantes do projeto, dos canteiros e plantio e/ou sementeira.

A princípio foram introduzidas as seguintes culturas beterraba, cenoura, alface, repolho, salsinha, couve-flor, brócolis, cebolinha de acordo com o interesse dos participantes.



Prefeitura Municipal de Mallet

A manutenção da horta está sendo realizada pelos participantes como apoio da equipe que trabalha no viveiro municipal e orientação da engenheira Agrônoma da Secretaria de Agropecuária e Abastecimento e técnicas do CRAS.

2.6 Cronograma

Mês	Atividade
Abril de 2023	Implantação da Horta
Maio de 2023	Manejo
Junho de 2023	Manejo/ Colheita/ Plantio.
Julho de 2023	Manejo/ Colheita/ Plantio. Avaliação das primeiras impressões dos participantes. Abertura para novos participantes
Agosto de 2023	Manejo/ Colheita/ Plantio.
Setembro de 2023	Manejo/ Colheita/ Plantio.
Outubro de 2023	Manejo/ Colheita/ Plantio.
Novembro de 2023	Manejo/ Colheita/ Plantio.
Dezembro de 2023	Manejo/ Colheita/ Plantio. Avaliação do projeto.

2.7 Considerações Finais

O projeto incentivar as famílias de alta vulnerabilidade na trabalhar com a horta e a melhorara a qualidade da alimentação pelo consumo de hortaliças e legumes frescos, visando promover saúde e bem estar social e que os participantes levem o aprendizado paras seus lares.



Prefeitura Municipal de Mallet

Serão realizadas avaliações das percepções dos participantes nos meses de julho e dezembro do ano de 2023.

3.0 EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

3.1 Introdução

Conforme Santos (2005), não parece haver dúvidas sobre a importância da educação alimentar e nutricional na promoção de práticas alimentares saudáveis, assim, emerge a concepção da promoção das práticas alimentares saudáveis, na qual a alimentação tem sido colocada como uma das estratégias para a promoção da saúde, e aliada à estilos de vida saudáveis, a promoção de práticas alimentares saudáveis se constitui uma importante estratégia para o enfrentamento dos problemas alimentares e nutricionais do contexto atual.

O importante papel da educação alimentar e nutricional está vinculado à produção de informações que sirvam como subsídios para auxiliar a tomada de decisões dos indivíduos e são convocados a ampliar o seu poder de escolha e decisão, enfatizando a pirâmide alimentar como base para um padrão alimentar adequado e a escolha de uma variedade de cereais, frutas, vegetais; e por outro lado os alimentos que devem ser consumidos com moderação, incluindo açúcar, gordura, sal e bebidas alcoólicas.

Assim, conforme Bizzo e Leder (2005) a promoção de saúde no ambiente escolar vem sendo fortemente recomendada por órgãos internacionais, tal promoção vem sendo apontada como medida estratégica, propiciando acesso a essa população no próprio ambiente escolar; meta a ser galgada pelo nutricionista, encetando a conquista de posições em que esse profissional crie, lidere, execute e avalie políticas e ações estratégicas de educação nutricional na promoção de saúde de populações escolares, pois, segundo Monteiro et al., apud Barbosa et al. (2006) a transição nutricional é caracterizada pela diminuição da desnutrição e pelo aumento da obesidade, devido a mudanças no padrão do consumo alimentar, avaliadas em estudo realizado com a população da América Latina, tendo sido verificado o aumento na ingestão total de gorduras, carnes e açúcares e diminuição de cereais, frutas e vegetais, trazendo como consequência, de acordo com Araújo e Petroski (2001), apud Fernandes et al. (2012) a obesidade, que se tornou um problema de saúde pública de grande importância



Prefeitura Municipal de Mallet

principalmente em crianças e adolescentes em fase escolar, por dificultar o processo de crescimento físico e aprendizagem motora do indivíduo.

3.2 Objetivo Geral

* Fornecer educação alimentar e nutricional para a população escolar das Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil.

3.3 Objetivos Específicos

- *Transmitir conhecimentos a respeito de uma alimentação saudável.
- *Prevenir o excesso de peso corporal.
- *Evitar as doenças crônicas não transmissíveis.
- *Beneficiar o rendimento escolar.

3.4 Materiais e métodos

A Nutricionista Claudia B. Mierzva CRN-8 5489, da Secretaria de Educação do Município de Mallet-Pr, fornece a educação alimentar e nutricional para os alunos das escolas municipais, e os escolares dos Centros Municipal de Educação Infantil, desse Município no período de maio a outubro de cada ano letivo, com a realização de palestra, teatro com fantoches, atividades com massinha de modelar, e a exposição de vídeos sobre a alimentação saudável, enfatizando a pirâmide alimentar como base para um padrão alimentar adequado. A educação alimentar e nutricional foi realizada separadamente por escola e por turma (sala) para a melhor compreensão da população escolar, com duração aproximada de 2 horas e 30 minutos por turma.

3.5 Resultados e Discussão

Durante a realização desse trabalho verificou-se que boa parte dos escolares não apresentava até o momento, conhecimentos a respeito de uma alimentação saudável, muitas vezes, por falta de incentivo e de ensino a respeito do assunto, que poderia ser transmitido pelos pais e ou responsáveis. Uma vez que a alimentação inadequada traz



Prefeitura Municipal de Mallet

prejuízos para a saúde da criança, como por exemplo, o excesso de peso corporal, crescimento inadequado, hipertensão arterial, diabetes mellitus e colesterol total e LDL elevados, e redução no rendimento escolar; relevamos assim a importância da alimentação saudável nessa faixa etária.

É de conhecimento científico que os *hábitos alimentares* adquiridos na infância *tendem a se solidificar* na vida *adulta*, e por isso, é importante iniciar a educação alimentar nutricional desde a infância, no ambiente escolar, para que os escolares adquiram um hábito alimentar saudável e com isso, evitar as doenças crônicas não transmissíveis, bem como melhorar o rendimento escolar.

3.6 Conclusões

A educação alimentar e nutricional no ambiente escolar é fundamental para gerar o hábito alimentar saudável, e trazer benefícios para a saúde como a prevenção do excesso de peso corporal, evitar as doenças crônicas não transmissíveis, bem como trazer benefícios no rendimento escolar.

4.0 AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

4.1 Introdução

A agricultura familiar, segundo Azevedo e Pessôa (2011) na última década no País, passou a ser vista pelo governo brasileiro como um segmento imprescindível para o combate à fome e para garantir segurança alimentar e nutricional. Estima-se que cerca de 70,0% da alimentação do brasileiro provenha da agricultura familiar. O Estado, ciente dessa importância, passou a se preocupar em definir políticas públicas que atendessem às peculiaridades da agricultura familiar na tentativa de diversificar as formas de auxílio a essa categoria e fomentar a pluriatividade por meio de linhas de crédito específicas. Como parte desse processo, de acordo com Dalmoro et. al. (2017) a aprovação da Lei nº 11.947/2009 que tornou-se um marco nas políticas públicas relativas à SAN, primeiro porque ampara explicitamente a agricultura familiar, tornando obrigatória a utilização de, no mínimo, 30% do valor remetido às entidades executoras pelo FNDE na aquisição de



Prefeitura Municipal de Mallet

gêneros alimentícios desses fornecedores; depois porque é uma inovação no que diz respeito à legislação das aquisições públicas brasileiras.

A agricultura familiar tem importante responsabilidade na produção de alimentos de qualidade, a racionalização quanto à utilização sustentável dos recursos naturais e a manutenção da biodiversidade no campo. Assim, conforme Triches and Schneider (2010) Estado passou a atuar nesse setor com base nos modelos estruturantes pautados nos conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional sustentável (SAN). As políticas que se depreendem dessa abordagem assentam-se em dois componentes básicos: o componente alimentar, relacionado à produção, disponibilidade, comercialização e acesso ao alimento, e o componente nutricional, relacionado às práticas alimentares e à utilização biológica do alimento, e, portanto, ao estado de nutrição da população (CONSEA, 2004).

Levy Costa e colaboradores (2005) evidenciaram declínio no consumo de alimentos básicos e tradicionais da dieta do brasileiro, como o arroz e o feijão, e houve aumento de até 400% no consumo de produtos industrializados, como biscoitos e refrigerantes, persistência da ingestão excessiva do açúcar e insuficiente de frutas e hortaliças e aumento no teor da dieta em gorduras em geral e em gorduras saturadas.

Nessa perspectiva, programas públicos alimentares como o Programa de Alimentação Escolar (PAE) aparecem como potenciais reintegradores desses componentes, para auxiliar no enfrentamento das problemáticas referentes ao consumo e à produção de alimentos. Isso se dá, pela integração de políticas relacionadas à saúde da população de escolares e, pela criação de mercados para os agricultores familiares, inclusive com potencial para fomentar práticas de gestão ambiental.

4.2 Objetivo Geral

*Aquisição de alimentos saudáveis e de boa qualidade advindos da agricultura familiar do Município, para a população escolar das escolas municipais e Centros Municipal de Educação Infantil de Mallet-Pr.

4.3 Objetivos Específicos

*Prevenir o excesso de peso corporal.



Prefeitura Municipal de Mallet

- *Evitar as doenças crônicas não transmissíveis.
- *Beneficiar o rendimento escolar.
- *Beneficiar e valorizar o produtor da agricultura familiar.

4.4 Materiais e métodos

A Nutricionista Claudia B. Mierzva CRN-8 5489, da Secretaria Municipal de Educação do Município de Mallet-Pr, realiza a reunião mensal na última quarta-feira no mês na biblioteca municipal, com os cooperados/associados da Associação dos Produtores da Agricultura Familiar e produtos Coloniais de Mallet-Pr, para cada um repassar conforme o contrato, os gêneros alimentícios e as quantidades que irá ter disponível para entregar no mês seguinte, e com isso a Nutricionista elabora o cronograma de entrega para cada cooperados/associados, com os gêneros alimentícios e as respectivas quantidades dos que irão compor o cardápio. Também é explanado a importância de ter a produção e colheita de gêneros alimentícios com maior variabilidade e com boa qualidade, referindo-se a aparência, cor, textura e higiene, para oferecer no cardápio da merenda escolar das escolas Municipais e Centro de Educação Infantil.

4.5 Resultados e Discussão

As merendeiras das escolas municipais e dos Centros Municipal de Educação Infantil já atestaram maior frequência no recebimento de produtos frescos, maior variabilidade, melhor qualidade, determinando maior aceitação e consumo por parte dos alunos.

A revisão da qualidade dos alimentos oferecidos na alimentação escolar propiciou a aceitabilidade de gêneros que anteriormente não eram bem aceitos pelos escolares, devido a melhora organoléptica e revisão das questões valorativas e pelo aumento da frequência da oferta. Um alimento servido na escola, consumido e apreciado pelos colegas modifica as concepções e valorações daquele gênero que até então era desconsiderado e desqualificado.

Observa-se como resultados aparentes dessas novas relações uma modificação no nível do consumo alimentos mais saudáveis e adequados no que diz respeito à aceitação



Prefeitura Municipal de Mallet

dos alunos, e um fomento às práticas de produção consideradas menos nocivas ao ambiente. Vislumbram-se, com isto, sementes de um modelo de desenvolvimento que promove não só crescimento econômico como também conservação ambiental e saúde pública, com o aumento do consumo de alimentos saudáveis e de boa qualidade por alunos das escolas municipais e dos Centros Municipais de Educação Infantil.

4.6 Conclusões

Podemos atestar maior frequência no recebimento de produtos como frutas e verduras frescos e com maior variabilidade, melhor qualidade, determinando maior aceitação e consumo por parte dos alunos, e um fomento às práticas de produção consideradas menos nocivas ao ambiente, ajudando assim, na prevenção do excesso de peso corporal, evitando as doenças crônicas não transmissíveis, beneficiando o rendimento escolar, bem como beneficiando e valorizando o produtor da agricultura familiar.

5.0 Teste de Aceitabilidade da Merenda Escolar

5.1 Introdução

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos cientificamente reconhecidos destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos estudantes atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme resolução FNDE/CD/Nº 38. O teste de aceitabilidade é um instrumento fundamental, pois sua execução é fácil e permite uma verificação da preferência média dos alimentos oferecidos.

A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar, além de evitar o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados, pois uma alimentação aceita e saudável favorece a adesão na escola, melhora o desenvolvimento do estudante em sala de aula e promove a formação de bons hábitos alimentares.



Prefeitura Municipal de Mallet

A Nutricionista Claudia B. Mierzva, CRN-8 5489, será a responsável por aplicar o teste de aceitabilidade para os alimentos que compõe o cardápio na merenda escolar, nas escolas municipais de Mallet-Pr, com o objetivo de verificar a aceitabilidade dos mesmos, e assim poder conscientizar os alunos que esse alimento que está no cardápio compõe uma alimentação saudável, e assim é importante para o crescimento e desenvolvimento adequados e para um melhor rendimento escolar.

5.2 Objetivo Geral

*Medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos estudantes atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme resolução FNDE/CD/Nº 38.

5.3 Objetivos Específicos

*Conscientizar os alunos que esse alimento que está no cardápio compõe uma alimentação saudável.

*Conscientizar que esse alimento é fundamental para o crescimento e desenvolvimento adequados.

*Conscientizar que esse alimento importante para um melhor rendimento escolar.

*Evitar o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados.

5.4 Materiais e Métodos

As matérias-primas utilizadas para o teste de aceitabilidade foram os alimentos que compõe o cardápio, durante o ano letivo.

A aceitabilidade foi realizada com os alunos da 3^a, 4^a e 5^a séries das escolas municipais, da cidade de Mallet-Pr. O teste de aceitabilidade dos alimentos que compõe o cardápio foi realizado durante o ano letivo, nas datas dos respectivos alimentos no cardápio da merenda escolar, concretizado conforme o cronograma agendado entre a Nutricionista e a respectiva escola municipal, no período da manhã às 10:35 e a tarde às 15:45 horas, após o horário de lanche dos escolares.



Prefeitura Municipal de Mallet

Teste de aceitabilidade

Para o teste de aceitabilidade, foi utilizada uma escala hedônica com cinco pontos: detestou, não gostou, indiferente, gostou e adorou, a qual permitiu ao provador julgar se ele gostou ou desgostou da preparação (DUTCOSKY, 1996). Para avaliação dos atributos, após provarem a amostra, os participantes foram orientados a preencher a escala hedônica conforme sua opinião em relação aos respectivos atributos.

Condições do teste e Equipe sensorial

A aceitabilidade foi realizada com os alunos da 3^a, 4^a e 5^a série com idades 7 entre e 13 anos, participando do teste de aceitabilidade da merenda escolar, todos os escolares que provam o lanche para avaliação da aceitabilidade.

5.5 Resultados e Discussão

A tabulação e análise dos resultados foram realizadas, através da escala hedônica com o percentual de aceitabilidade da soma do gostou e adorou. Observando assim os resultados obtidos da porcentagem (%) para as opções adorou, gostou, não gostei, indiferente, e detestei.

Notando-se os atributos avaliados, e verificando se a maioria opta pela opção adorou e gostou, para obter um ótimo percentual de aceitabilidade, onde o correto é não ser inferior a 85%, de acordo com o FNDE/CD/Nº 38.

5.6 Conclusões

Dessa maneira, obtendo-se bons resultados de aceitação da merenda escolar, segundo o FNDE, podemos observar a eficácia da educação nutricional realizada para os alunos, na formação de bons hábitos alimentares, no auxílio ao crescimento e desenvolvimento adequados, a melhora no rendimento escolar, bem como, evitando-se o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados.



Prefeitura Municipal de Mallet

6.0 ATENDIMENTO AMBULATORIAL

6.1 Introdução

A grande demanda por atendimento nutricional pelos portadores de doenças crônicas nos serviços do Sistema Único de Saúde (SUS) pode levar a atendimentos padronizados. Por outro lado, abdicar de uma consulta padrão pode trazer benefícios para o paciente, além de permitir a ressignificação da relação terapêutica no atendimento (Ayres, 2004).

Os atendimentos nutricionais podem ser conduzidos com a técnica do aconselhamento nutricional que pode ser definido pelo “encontro entre duas pessoas para examinar com atenção, olhar com respeito, e deliberar com prudência e justiça sobre a alimentação de uma delas ”(Boog, 1997) (Lopes et al., 2014). Essa abordagem gera abertura da consciência dos pacientes sobre suas escolhas alimentares e permite aos pacientes mudanças efetivas no comportamento alimentar (Rodrigues et al., 2005).

6.2 Objetivo Geral

Prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e promoção de saúde da população em todas as faixas etárias e em diferentes fases da vida, gestantes, bebês e crianças, adultos e idosos.

6.3 Objetivos Específicos

- Avaliação nutricional;
- Avaliação antropométrica;
- Avaliação do índice de massa corporal;
- Avaliação de frequência alimentar;
- Orientação nutricional;
- Avaliação de exames laboratoriais e de imagem ou solicitação do exame;
- Prescrição dietética
- Suplementação nutricional, se necessário;
- Acompanhamento nutricional;
- Atendimento domiciliar de idosos de acamados;



Prefeitura Municipal de Mallet

- Terapia nutricional com os pacientes do TEA (Transtorno do Espectro Autista);
- Grupo de acompanhamento nutricional de pacientes para a cirurgia bariátrica;
- Grupo com gestantes;
- PSE – Programa Saúde na Escola, com orientações nutricionais, atividades de educação nutricional, e marcadores de consumo alimentar.

6.4 Materiais e Métodos

O atendimento ambulatorial é realizado pelas Nutricionistas Débora Passemko CRN-8 5562 e Érica Fernanda Grzybowski CRN-8 14837, da Secretaria de Saúde do Município de Mallet-Pr, através de avaliação nutricional com a balança antropométrica e a fita, as informações do paciente são registradas no prontuário eletrônico. Os atendimentos em grupo são realizados com apresentações em slides.

6.5 Resultados e Discussão

No decorrer dos atendimentos de nutrição, verificou-se melhorias na saúde dos pacientes que tiveram adesão as orientações repassadas.

6.6 Conclusões

É de suma importância a alimentação saudável para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e a promoção de saúde.



7.0 DETALHAMENTO DO PLANO DE AÇÃO

PLANO DE AÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O QUÊ?	COMO?	QUEM?	ONDE?	QUANDO?
CAPACITAÇÃO PARA AS MERENDEIRAS	Por meio de encontros semestrais, a fim de reunir as merendeiras de todas as escolas e CMEIs municipais, para aprimorar boas práticas na manipulação de alimentos.	Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação	Escolas Municipais.	A partir de 2019
HORTA COMUNITÁRIA	O CRAS juntamente com a Secretaria de Agropecuária e Abastecimento e o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional, passarão orientações de manejo e técnicas importantes de cultivo de hortaliças e legume. A Horta Comunitária será instalada no Viveiro Municipal e demais comunidades, a fim de proporcionar aos usuários, que se encontram em situação de vulnerabilidade social, a complementação nas condições de alimentação, caracterizando-se como mais uma fonte de nutrição.	Membros do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, CRAS e Secretaria Municipal de Agropecuária e Abastecimento.	Viveiro Municipal e demais comunidades.	A partir de novembro de 2019



Prefeitura Municipal de Mallet

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	Desenvolvimento de atividades nas escolas e CMEIs municipais com a realização de palestra, teatro com fantoches, atividades com massinha de modelar, e a exposição de vídeos sobre a alimentação saudável, enfatizando a pirâmide alimentar como base para um padrão alimentar adequado.	Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação	Escolas e CMEIs Municipais.	A partir de 2019
AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR	Encontros mensais para organização do cronograma da entrega de alimentos referentes a merenda escolar, explanando a importância da produção e colheita de produtos com maior variabilidade e com boa qualidade, referindo-se a aparência, cor, textura e higiene.	Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação	Biblioteca Municipal	A partir de 2019
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	Avaliar todos os alunos da rede municipal, realizando a aferição do peso e estatura para o diagnóstico de baixo peso, peso adequado, sobre peso e obesidade, a fim de desencadear ações visando o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e evitar o baixo ou o excesso de peso corporal.	Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação	Escolas e CMEIs Municipais	A partir de 2019
TESTE DE ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR	Medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos estudantes atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme resolução FNDE/CD/Nº 38.	Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação	Escolas e CMEIs Municipais	Início do ano letivo de 2020
ATENDIMENTO	O atendimento ambulatorial é realizado pelas através de avaliação nutricional com a balança	Nutricionistas Débora Passemko CRN-8 5562		



Prefeitura Municipal de Mallet

AMBULATORIAL

antropométrica e a fita, as informações do paciente são registradas no prontuário eletrônico. Os atendimentos em grupo são realizados com apresentações em slides.

e Èrica Fernanda Grzybowski CRN-8 14837 CRN-8, da Secretaria de Saúde do Município de Mallet-Pr,



Prefeitura Municipal de Mallet

8.0. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AYRES, J. R. de C. M. (2004). **O cuidado, os modos de ser (do) humano e as práticas de saúde.** *Saúde e Sociedade*, 13(3), 16–29.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.;b ARAÚJO, W. C. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.** *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-9, 2005.

AZEVEDO, Francisco F. and Pessôa, Vera L. S. **O Programa nacional de fortalecimento da agricultura familiar no Brasil: uma análise sobre a distribuição regional e setorial dos recursos.** *Soc. nat.*v.23, n.3, p.483-496, Dez 2011.

BARBOSA, Roseane M. S., Salles-Costa, Rosana and Soares, Eliane de A. **Guias alimentares para crianças: aspectos históricos e evolução.** *Rev. Nutr.*, v.19, n.2, p.255-263, Abr., 2006.

BIZZO, Maria L. G.and Leder, Lídia. **Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental.** *Rev. Nutr.*, v.18, n.5, p.661-667, Out., 2005.

CANDEIAS, N. M. F. **Conceitos de educação e de promoção em saúde: mudanças individuais e mudanças organizacionais.** *Revista Saúde Pública*, São Paulo, v. 31, n. 2, p. 209-213, abr. 1997.

BOOG, M. C. F. (1997). **Educação nutricional: Passado, presente, futuro.** *Rev. nutr. PUC CAMP*, 10 (1), 5–19. Lopes, A. C. S., Rodrigues, M. T. G., & Santos, L. C. (2014). Nutritional counseling to individuals with diabetes mellitus in the Primary Health Care. *Revista Médica de Minas Gerais*, 24(3).

DALMORO, Marlon et al. **AS LÓGICAS DOS PRODUTORES INVISÍVEIS: SIGNIFICADOS CULTURAIS NA PRODUÇÃO AGRÍCOLA FAMILIAR.** *REAd. Rev. eletrôn. adm.* (Porto Alegre), v.23, n.3, p.92-115, Dez 2017.

DEVIDES, G. GIANINI, G., MAFFEI, D. F. and CATANOZI, M. da P. **Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação.** *Braz. J. Food Technol.* v.17, no.2, p.166-176, Jun. 2014.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos.** Editora Universitária Champagnat. 1996.

FERNANDES, Marcela de M., et al. **Obesidade infantil em crianças da rede pública de ensino: prevalência e consequências para flexibilidade, força explosiva e velocidade.** *Rev. educ. fis. UEM*, v.23, n.4, p.629-634, Dez., 2012.



Prefeitura Municipal de Mallet

FRANTZ, Liziane et al. **Análise Sensorial de uma Preparação de Feijão Preto (Phaseolus vulgaris, L.) Enriquecido com Linhaça (Linum usitatissimum) e Ervas.**

Disponível em: www.unicentro.br/pesquisa/anais/seminario/.../pdf/artigo_769.doc. Acesso em: 07 de Abril de 2015.

GUEDES, Dartagnan P. and Mendes, Ricardo R. **Crescimento físico e estado nutricional de escolares do Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais, Brasil.** Rev. bras. cineantropom. desempenho hum., v.14, n.4, p.363-376, 2012.

MEDEIROS, L. B. et al. **Diagnóstico das condições higiênicas de serviços de alimentação de acordo com a NBR 15635:2008.** *Braz. J. Food Technol.*, v.15, no.spe, p.47-52, Maio 2012.

MIRANDA, Dayana L. R. and Gomes, Bruno M. A. **PROGRAMA NACIONAL DE FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR: TRAJETÓRIAS E DESAFIOS NO VALE DO RIBEIRA, BRASIL.** Soc. nat. vl.28, n.3, p.397-408, Dez 2016.

PFLANZER, Sérgio B. et al. **Perfil sensorial e aceitação de bebida láctea achocolatada.** Ciênc. Tecnol. Aliment. V.30, n.2, p.391-398, Jun. 2010.

RODER, Elisângela dos S. F. and Silva, Edna L. da. **Agricultura familiar e as teses de doutorado no Brasil.** Transinformação, v..25, n.2, p.111-126, Ago 2013.

RODRIGUES, E. M., Soares, F. P. de T. P., & Boog, M. C. F. (2005). **Resgate do conceito de aconselhamento no contexto do atendimento nutricional.** Revista de Nutrição, 18(1), 119–128.

ROSSINI, Karina, ANZANELLO, Michel J. and FOGLIATTO, Flavio S. **Seleção de atributos em avaliações sensoriais descritivas.** Prod., v.22, n.3, p.380-390, Ago. 2012.

SANTOS, Ligia A. da S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis.** Rev. Nutr.,v.18, n.5, p.681-692, Out., 2005.

TRICHES, Rozane M. and Schneider, Sergio **Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção.** Saude soc.,v.19, n.4, p.933-945, Dez 2010.

SANTOS, Ligia A. da S. **Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis.** Rev. Nutr.,v.18, n.5, p.681-692, Out., 2005.

VIDAL, G. M.; BALTAZAR, L. R. S.; COSTA, L. C. F.; MENDONÇA, X. M. F. D. **Avaliação das Boas Práticas em Segurança Alimentar de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma Organização Militar da Cidade de Belém, Pará.** Alimentos e Nutrição, Araraquara, v. 22, n. 2, p. 283-290, 2011.