

12º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO DA UEMG

ADESÃO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E ASSEPSIA NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM INSTITUIÇÕES PÚBLICAS DE ENSINO EM ITUIUTABA, MG

olivia da silva maximiano

Vania Alves Nascimento, Camilla Ferreira Medeiros, Leila Leal da Silva Bonetti, Tania Luisa Almeida

Email para contato: oliviabio@hotmail.com

Palavras chave: alimentação escolar, assepsia

A alimentação escolar no Brasil é um direito constitucional de alunos de escolas públicas do ensino fundamental, devendo ser de boa qualidade em valores nutricionais e higiênico-sanitário (Campos et al., 2009). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído desde 1954, tem o intuito de melhorar as condições nutricionais e conseqüentemente o rendimento escolar (Silva et al., 2000). É tema que preocupa todos os setores da sociedade, que de alguma forma a essa instituição se vincula. Por isso resolveu-se analisar a aplicação do PNAE, da Lei Estadual nº 15.072 de 05 de abril de 2004, mais especificamente da Resolução SEE nº 1.511, de 26 de fevereiro de 2010 e os aspectos higiênico-sanitários na manipulação de alimentos em escolas públicas de Ituiutaba. Pretende-se com esse trabalho avaliar a aplicação da Resolução SEE nº 1.511, de 26 de fevereiro de 2010 em escolas públicas de Ituiutaba; conscientizar os alunos quanto à adoção de hábitos alimentares saudáveis; analisar as condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos e dos utensílios utilizados no preparo da merenda escolar; possibilitar as merendeiras conhecimentos e procedimentos básicos sobre cuidados higiênico-sanitários necessários ao manuseio e preparo de alimentos. Entre as escolas estaduais de Ituiutaba, optou-se por uma que atendesse um público eclético, oriundo de várias regiões da cidade e classes sócio-econômicas variadas. Entrevista com a direção da escola permitiu verificar adequações feitas para atender a Resolução SEE nº 1.511. Metodologias foram adaptadas para conscientizar os alunos sobre a importância de consumir alimentos saudáveis. As condições higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos, do ambiente e dos utensílios utilizados no preparo de refeições escolares foram avaliadas por meio de questionários semi-estruturados e observações diretas. A Escola Estadual Antonio Souza Martins propiciou o ambiente para a realização dessa pesquisa. O projeto propiciara a aplicação de conhecimentos teóricos na resolução de problemas reais, sejam eles de ordem sanitária, de aplicabilidade de leis ou mesmo de ruptura de hábitos. Após detecção e coleta de dados serão aplicados métodos avaliativos não convencionais. A vivência no âmbito escolar do ensino fundamental, investigando, buscando soluções e fazendo intervenções propiciará o desenvolvimento de habilidades requeridas à formação docente. Acredita-se que reflexões sobre hábitos alimentares poderão influir positivamente na alimentação dos estudantes alvo.