

## QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: IMPLANTAÇÃO E APRIMORAMENTO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NO MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO-PR

### Área temática: Saúde

Coordenador da Ação: Andréa Cátia Leal Badaró<sup>1</sup>

Autores: Thayná Oliveira<sup>2</sup>, Cristina Dalmora Zavaschi<sup>2</sup>, Andréa Nesi Wessler<sup>3</sup>,  
Joelen Raiana Favaro Ries<sup>3</sup>, Luciano Lucchetta<sup>4</sup>

**RESUMO:** A alimentação na infância é um dos principais fatores de promoção do crescimento e desenvolvimento do indivíduo, e com isto a qualidade do que se fornece nas escolas é de suma importância para o potencial desenvolvimento das crianças. Desde 2014 vem sendo desenvolvidos contínuos projetos de extensão universitária com o objetivo de melhorar a qualidade sanitária e nutricional da alimentação escolar de Francisco Beltrão/PR. Os projetos contemplaram diversas etapas e atividades, culminando com a realização de seminários com as merendeiras, abordando temas relacionados à higiene e sanitização do ambiente, qualidade da matéria-prima, do processamento e do produto final. Visto que, no município, 86% dos produtos são oriundos da Agricultura Familiar, surgiu a necessidade de ampliar as ações para estes fornecedores. Então, foram desenvolvidas outras ações, incluindo os fornecedores de hortifrutigranjeiros, contemplando um diagnóstico das condições sanitárias; oficinas sobre os temas higiene e manipulação segura dos alimentos; análises microbiológicas periódicas de monitoramento da qualidade sanitária dos produtos entregues para a alimentação escolar e orientações técnicas quanto a melhoria do quadro encontrado nestes levantamentos. Contudo, estes projetos têm contribuído na formação de vários universitários e vem apresentando ótimos resultados na melhoria da qualidade dos alimentos consumidos pelas crianças de creches e escolas de Francisco Beltrão.

**Palavras-chave:** Alimentos seguros, alimentação escolar, agricultura familiar.

<sup>1</sup> Doutora, Departamento Acadêmico de Engenharia de Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Francisco Beltrão. andreabadaro@utfpr.edu.br.

<sup>2</sup> Acadêmicas do curso de Engenharia de Alimentos e Tecnologia em Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Francisco Beltrão.

<sup>3</sup> Servidoras do Setor de Alimentação Escolar da Prefeitura de Francisco Beltrão.

<sup>4</sup> Departamento Acadêmico de Engenharia de Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Francisco Beltrão.



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimento



CO-ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação saudável e adequada, principalmente em idade de crescimento e maturação biológica, constitui fator funcional para o desenvolvimento humano. É na infância que se fixam atitudes e práticas alimentares que poderão persistir por toda idade adulta, por isso a necessidade de uma intervenção das escolas por uma dieta baseada nos padrões de qualidade nutricional e sanitária.

Parte daí a necessidade de que a merenda ofereça a quantidade e qualidade de nutrientes necessárias para garantir, além do desempenho escolar ótimo, uma melhor qualidade de vida, visto que a escola se apresenta como um espaço e um tempo privilegiados para promover além de educação, a promoção da saúde. Diante deste fato, torna-se necessário um maior acompanhamento da alimentação escolar, já que esta substitui uma refeição e, para algumas crianças, é a principal refeição diária. Os cardápios elaborados para a alimentação escolar fornecida na rede Municipal de Educação de Francisco Beltrão visam a promoção da saúde de aproximadamente 10.000 alunos que realizam, no mínimo, uma refeição nas 38 unidades de ensino.

Em atendimento à Lei Federal 11.974/2009, que exige que no mínimo 30% do valor destinado a alimentação escolar pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) deve ser utilizado para aquisição da produção agrícola familiar (BRASIL, 2009), o setor de alimentação escolar do município adquire da Agricultura Familiar da região a maioria dos ingredientes frescos *in natura*, como leite, queijo, ovos, frutas, vegetais, carne (bovina, suína e pescado) mel, açúcar mascavo e produtos de massa e panificação. No total, são 45 tipos de alimentos, contemplando 86% do volume total adquirido para merenda escolar, oriundos de mais de 80 agroindústrias familiares rurais da região, em atendimento aos canais de comercialização institucionais como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

E neste cenário, observa-se que é cada vez maior a preocupação dos responsáveis pela alimentação escolar do município em fornecer alimentos inócuos, incapazes de causar malefícios à saúde, principalmente das crianças/alunos que consomem estes produtos. As Boas Práticas de Manipulação (BPM) surgiram como



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimento

CO-ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



um importante instrumento técnico que visa regular as atividades relacionadas à produção de alimentos, de forma a satisfazer o requisito de inocuidade.

Desde 2014, por meio de diversos projetos de extensão, vem sendo realizadas várias ações para atender a um propósito maior: adequar e implementar as Boas Práticas de Manipulação (BPM) nas unidades escolares. Nestes projetos, destacou-se a necessidade de atuar com orientações sobre as BPM também para os fornecedores, principalmente as agroindústrias familiares que somam grande volume de produtos e grande parte dos problemas oriundos da qualidade da matéria-prima que chega para a alimentação escolar.

Então, em parceria com a Secretaria Municipal de Educação, este projeto teve como meta colocar em prática ações que visem a melhoria e a garantia da qualidade da alimentação escolar. O objetivo foi orientar de forma contínua as agentes de alimentação (cantineiras) nas suas rotinas, e em paralelo desenvolver um trabalho sistemático com os fornecedores da Agricultura Familiar de produtos de origem vegetal e panificados, a fim de adotarem as Boas Práticas de Manipulação e melhorarem a qualidade dos produtos entregues para a alimentação escolar do município.

## 2 DESENVOLVIMENTO

Dentre as ações previstas no projeto, destaca-se o 3º Seminário da Qualidade da Alimentação Escolar de Francisco Beltrão, no qual agentes de alimentação e auxiliares de serviços gerais receberam instruções sobre as práticas que contribuem para a segurança dos alimentos produzidos, assim como sobre o uso consciente de produtos químicos saneantes e detergentes, otimizando os processos, reduzindo o desperdício e com melhores resultados finais.

Neste seminário, reforçou-se a necessidade de se orientar também os fornecedores de matéria-prima para a alimentação escolar. Então, foi elaborado um questionário estruturado com base nas normas sanitárias vigentes para que se efetuasse um diagnóstico do nível de adoção das boas práticas de manipulação, das técnicas empregadas e quanto a qualidade dos produtos vegetais e panificados produzidos pelas agroindústrias que fornecem para a alimentação escolar.



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimentoFórum de Pró-Reitores  
de Extensão  
das Universidades Públicas  
Brasileiras

CO-ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



Diante destas informações, promoveu-se vários treinamentos sobre controle de qualidade de alimentos para os fornecedores de alimentos, permitindo melhor intervenção e adequação das exigências da legislação sanitária à realidade de cada produtor. Realizou-se ainda análises microbiológicas de amostras de água e de produtos oriundos da Agricultura Familiar para o controle de qualidade sanitária dos alimentos, reforçando o diagnóstico das condições que estes são fornecidos para a alimentação escolar.

### 3 ANÁLISE E DISCUSSÃO

Uma alimentação saudável e adequada, principalmente em idade de crescimento e maturação biológica, constitui fator funcional para o desenvolvimento humano. Portanto, torna-se necessário um maior acompanhamento da alimentação escolar, já que esta substitui uma refeição e, para algumas crianças, é a principal refeição diária. Diante disto, diversas ações vêm sendo executadas para melhorar continuamente a qualidade da alimentação das crianças das escolas e creches de Francisco Beltrão. Nos dias 08 e 09 de fevereiro de 2017, aconteceu o 3º Seminário da Qualidade da Alimentação Escolar de Francisco Beltrão, que contou com a participação de 200 agentes de alimentação, com palestras e oficinas práticas sobre temas que norteiam a qualidade sanitária e nutricional dos alimentos. Dentre as atividades práticas, destaca-se a oficina sobre formas corretas de higienização de vegetais (Figura 01A), sobre a avaliação dos processos de limpeza do ambiente e uma atividade recreativa motivacional (Figura 01B).

No levantamento realizado com os produtores da agricultura familiar sobre as condições de produção e quanto ao nível de adoção das boas práticas de manipulação, 32 fornecedores responderam aos questionários, e os problemas que mais se destacaram foram que *nenhum* deles: a) recebeu algum treinamento ou orientações sobre boas práticas de produção de alimentos; b) possui área física apropriada para a atividade que desenvolve; c) possui água tratada e monitorada para utilização na produção de alimentos; d) mantém registros de controle de produção, de custos e de rendimentos que a atividade proporciona. A maioria declarou que faz uso de agrotóxicos sem orientação técnica de um agrônomo e sem



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimento

CO-ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:



o devido controle de dosagens ou uso de EPIs.

**Figura 01** – Registros fotográficos: A) Atividade prática sobre sanitização de vegetais; B) Atividade recreativa motivacional



Fonte: Acervo dos autores

Nas análises microbiológicas de 15 amostras de hortaliças e vegetais frescos entregues para a alimentação escolar, e da água de 3 propriedades fornecedoras de hortaliças, os resultados foram alarmantes, pois, segundo a legislação em vigor, somente uma amostra de hortaliça atendeu ao limite para alimento próprio para consumo, e nenhuma das amostras de água apresentou padrão microbiológico de potabilidade.

**Figura 02** – Registros fotográficos: A) Atividade teórica sobre Boas Práticas na Produção Agrícola; B) Atividade prática sobre vegetais minimamente processados



Fonte: Acervo dos autores



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimento



CO-ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:





Considerando estes resultados e as informações obtidas do questionário, foram organizadas oficinas sobre temas relevantes de serem abordados quanto ao cenário encontrado. Em 25 de maio de 2017, todos fornecedores participaram das oficinas, sob temas como Boas Práticas na Produção Agrícola, Qualidade da água e seu uso racional, Uso consciente e correto dos Defensivos Agrícolas, Saúde do Trabalhador do campo, Redução de perdas e aproveitamento integral dos alimentos, Sanitização e Vegetais Minimamente Processados (Figura 02).

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este projeto conseguiu manter e ampliar algumas ações já realizadas com as escolas e creches, implementando atividades necessárias para a melhoria contínua da qualidade dos alimentos fornecidos na alimentação escolar da rede municipal de Francisco Beltrão, além de permitir aos alunos, bolsistas e voluntários, o exercício prático da extensão universitária, complementando o conhecimento teórico interdisciplinar que vêm recebendo nas diferentes disciplinas do curso de graduação.

Espera-se, afinal, que tanto as cantineiras quanto os fornecedores da agricultura familiar, após os treinamentos e oficinas, incorporem em suas rotinas as boas práticas na produção e a manipulação higiênica dos alimentos fornecidos para a alimentação escolar, e quem sabe, até mesmo em seus ambientes familiares.

#### AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à Universidade Tecnológica Federal do Paraná, que através do Edital PROREC 02/2016 concedeu bolsa para aluna vinculada ao projeto, e à Secretaria Municipal de Educação, que permitiu a execução deste projeto nas escolas e creches do município.

#### REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. D.O.U. - **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, Seção 1. 17 de junho de 2009. Brasília, Distrito Federal – DF. 2009.



APOIO:

Integração  
que gera energia  
e desenvolvimento

CO-ORGANIZAÇÃO:



REALIZAÇÃO:

