Evento: XXX Jornada de Pesquisa

ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (EAN) APLICADA NO ESTÁGIO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA ÁREA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - FORMAÇÃO PARA AS MERENDEIRAS DO MUNICÍPIO DE CORONEL BARROS - RELATO DE EXPERIÊNCIA[1]

Ana Carolina Rafaelli Kunrath[2], Eilamaria Libardoni Vieira[3]

[1] Projeto de pesquisa desenvolvido na Prefeitura Municipal de Coronel Barros dentro da disciplina de Estágio de Unidades de Alimentação e Nutrição.
[2] Estudante do curso de Nutrição, da Universidade Regional do Noroeste Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUÍ). E-mail: ana.kunrath@sou.unijui.edu.br.
[3] Professora da disciplina de Estágio de Unidades de Alimentação e Nutrição.

INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação Escolar (PNAE) prevê em sua Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 a formação de merendeiras no período mínimo de 6 meses entre cada uma delas. Estas, possuem intuito de promover conhecimentos e desenvolvimento de habilidades para as merendeiras desempenharem suas atribuições de forma adequada, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes matriculados nas escolas municipais (FNDE, 2020). A formação é organizada pela Nutricionista Responsável Técnica da instituição concedente, neste caso, a Nutricionista do Município de Coronel Barros.

Durante o Estágio de Unidades de Alimentação em Nutrição fui desafiada a realizar uma atividade de Educação em Alimentação e Nutrição no período em que estava atuando no Município de Coronel Barros, junto a minha supervisora, decidimos que está atividade seria a Formação para as merendeiras do Município, e o material elaborado seria feito por mim, mas avaliado e supervisionado pela Nutricionista do Município.

O tema escolhido foi Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) - Cuidados para promover a segurança alimentar. Nesta apresentação, os pontos abordados foram o que eram as DTA's - doenças transmitidas a partir da contaminação dos alimentos pelo manejo incorreto - quais eram os sintomas envolvidos - incluem náuseas, vômitos, diarreia, dores abdominais, gastroenterite, febre, doenças mais complicadas e, em casos mais graves, complicações que podem levar à morte - e as principais causas das DTA's em Unidades de Alimentação e Nutrição - o controle inadequado de temperatura (Cozimento, refrigeramento, congelamento, recebimento e armazenamento), higiene pessoal insuficiente, contaminação cruzada,

monitoramento inadequado dos processos - e os procedimentos e cuidados que devem ser feitos para evitar a contaminação dos alimentos e a proliferação das DTA's (Forsythe, 2013).

Além disso, uma dinâmica denominada "minha vida em nós" foi elaborada para o final da formação. Ela consiste em fazer nós com o barbante, colá-lo em uma folha A4 e em cada nó escrever um ponto negativo ou dificuldade que teve durante o trabalho de merendeira e nos espaços entre os nós escrever pontos positivos e coisas boas que aconteceram no trabalho. O intuito é realizar a interação entre os campos de trabalho e entender eles, verificar o que pode ser mudado e melhorado, verificar o que está bom para que desta forma combinados sejam feitos, o ambiente de trabalho seja agradável e a promoção de saúde e segurança alimentar.

METODOLOGIA

A pesquisa realizada possui natureza descritiva e qualitativa, configurando-se como um relato de experiência acerca do produto desenvolvido para avaliação curricular da disciplina de Estágios de Unidade de Alimentação e Nutrição no curso de Nutrição da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, realizado na Prefeitura Municipal de Coronel Barros no ano de 2025.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A formação sobre doenças transmitidas por alimentos (DTA) foi realizada na noite de 06 de agosto de 2025 e contou com a participação de todas as merendeiras da unidade escolar, totalizando 5 participantes. O encontro abordou conceitos básicos de DTA, principais agentes causadores, formas de contaminação e medidas preventivas no contexto da manipulação de alimentos escolares.

Durante as atividades interativas, foi possível identificar que a maioria das participantes já possuía noções gerais sobre higiene pessoal e manipulação segura de alimentos, mas apresentava lacunas de conhecimento em relação a: Temperaturas seguras para conservação e cocção dos alimentos; Formas corretas de descongelamento, especialmente de carnes. Riscos da contaminação cruzada no ambiente de preparo.

Após a explanação e as dinâmicas, verificou-se melhora na compreensão dos conceitos, evidenciada pelas respostas obtidas nas perguntas de revisão oral e pela

participação ativa nas discussões. As merendeiras demonstraram interesse em aplicar os conhecimentos no dia a dia, reconhecendo a importância de seguir rigorosamente as Boas Práticas de Manipulação para prevenir surtos de DTA no ambiente escolar.

Outro ponto positivo observado foi o relato de experiências práticas pelas próprias participantes, que, além da dinâmica reforçando os pontos positivos e negativos do trabalho, compartilharam situações vividas na cozinha e soluções adotadas. Essa troca reforçou o aprendizado e possibilitou relacionar a teoria com a realidade da rotina escolar. Assim, a formação contribuiu para aumentar o conhecimento das merendeiras sobre DTA e fortalecer o comprometimento com a segurança alimentar, impactando diretamente na qualidade e inocuidade das refeições oferecidas aos estudantes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização da atividade de educação em nutrição voltada para as merendeiras sobre Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) foi extremamente enriquecedora, tanto no aspecto profissional quanto pessoal. A oportunidade de levar informações técnicas de forma simples e prática possibilitou não apenas o fortalecimento do conhecimento das participantes, mas também a valorização do papel fundamental que desempenham na segurança alimentar escolar.

Foi uma experiência muito positiva para minha formação como futura nutricionista, pois me permitiu desenvolver habilidades de comunicação, didática e empatia, além de vivenciar na prática a importância da educação alimentar como ferramenta de prevenção. Interagir com as merendeiras, compreender suas dúvidas e realidades, e contribuir para melhorar as práticas no dia a dia reforçou meu compromisso com a promoção da saúde e com a garantia de uma alimentação segura e de qualidade para todos.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Formação. Alimentação escolar.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Nutricionista Isabel Thereza Sauthier por me receber, compartilhar e incentivar técnicas e conhecimentos acerca do preparo de refeições, por confiar no meu trabalho, por fazer parte da minha jornada como futura Nutricionista!

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Item obrigatório.

Conforme normas da ABNT.

Fundo Nacional de Educação. **Resolução/CD 6 de 08 de maio de 2020.** Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view#:~:text=Resolu%C3%A7%C3%A3o%20n%C2%BA%206%2C%20de%2008,Nacional%20de%20Desenvolvimento%20da%20Educa%C3%A7%C3%A3o&text=Como%20fazer%20um%20pedido%20de%20acesso%20%C3%A0%20informa%C3%A7%C3%A3o? Acesso em: 01 ago. 2025.

Forsythe, S. J. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos.** Editora Grupo A. ArtMed, 2013. Disponível em: https://loja.grupoa.com.br/microbiologia-da-seguranca-dos-alimentos-p989973?srsltid=AfmBOoqBhBWnUTNwtLPtFE16emVasrdNubQXLYpyi0ZvY7ifyI6t2m7c Acesso em: 01 ago. 2025.