

CONTRIBUIÇÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PB

Celene dos Santos Ataíde²; Nayane Flávia de Figueiredo Soares¹;
Nayllane Maria de Figueiredo Soares³; Maria Beatriz Santos Pereira³; Jacilene da Silva Monteiro³

(1)UFPB, Bolsista, nayanne-flavia@hotmail.com; (2) UFPB, Orientador/Coordenador, celeneataide@gmail.com (3)
Colaborador nayllane.m@hotmail.com; ridevaldobernardo@hotmail.com; m-beatriz73@hotmail.com;
jacilenemonteiro9@gmail.com

Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão e Tecnologia
Agroindustrial/PROBEX

RESUMO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) vigora no Brasil desde 1954 e cujo nome foi estabelecido na década de 90 em substituição ao Programa de Merenda Escolar. Entre os objetivos deste programa, destacam-se o aprimoramento dos hábitos alimentares; a melhoria das condições nutricionais (através da suplementação universal, durante pelo menos 180 dias letivos) e da capacidade de aprendizagem; redução dos índices de repetência e evasão escolar. O Programa Nacional de Alimentação Escolar é uma política governamental, de domínio nacional, que objetiva-se atender no mínimo 15% das exigências nutricionais dos alunos. Vale ressaltar que o PNAE tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis. Neste contexto, o trabalho teve como objetivo avaliar o Programa Nacional de Alimentação Escolar no município de Belém, no Estado da Paraíba, dando maior ênfase a questões de segurança alimentar, através da caracterização do perfil dos profissionais e avaliação higiênico-sanitário das instalações (cozinhas) bem como, contribuir na melhoria, por meio da capacitação das merendeiras e assembleias com os gestores municipais, dinamizando a prestação de serviços e atualizando as práticas de aprendizado. A metodologia empregada foi qualitativa e quantitativa, na qual foi elaborado um questionário com 15 perguntas e aplicado com 30 merendeiras. Para elaboração do material didático do curso de capacitação foi necessário consultar dados secundários, como, artigos científicos, manuais de Boas Práticas de Fabricação, cartilhas e algumas legislações, como, a RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da ANVISA e a Portaria do Ministério da Saúde nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Para avaliação das condições higiênico-sanitárias, foi aplicado um checklist baseado na Resolução RDC nº275, de 21 de Outubro de 2002 da ANVISA. Os resultados mostraram que o programa de alimentação no município necessita de melhorias, pois a infraestrutura das cozinhas não está em estado satisfatório, como também, os profissionais que preparam a merenda precisam passar por uma qualificação, visto que a maioria nunca participou. Portanto, é aconselhável que o poder público promova medidas corretivas para melhorar as instalações das cozinhas, como também, viabilizar e incentivar capacitações e treinamento para estes profissionais, pois só assim poderão trabalhar em um ambiente mais agradável e digno, contribuindo para uma merenda saborosa, nutritiva e segura.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação escolar, Merendeiras, Segurança Alimentar