

INTERVENÇÃO SOBRE ALIMENTAÇÃO NO ENSINO REMOTO EM ESCOLA MUNICIPAL DE MACEIÓ

Edja Martins dos Santos Oliveira¹
Agenaz de Oliveira Moreira²
Andréia Martins de Menezes Costa³
Margarete Mota da Fonseca⁴

RESUMO

Em Dezembro de 2019, um grupo de pacientes começou apresentar sintomatologia de uma pneumonia desconhecida que posteriormente foi nomeada como COVID-19, transmitida através do novo coronavírus SARS-CoV-2. A doença se alastrou pelo mundo, se instalando um quadro de Pandemia e sendo necessárias medidas de contenção, entre elas o distanciamento social. A partir do distanciamento social, as aulas nas escolas passaram a ocorrer de forma remota, cessando também a distribuição da merenda escolar. Como via alternativa, foi sancionada a lei 13.987/20, em abril de 2020, que dispunha sobre a distribuição dos alimentos provenientes da merenda escolar aos pais de alunos. No entanto, eram necessárias ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para promover autonomia à prática de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis. Para tal fim, foi realizado um estudo descritivo, qualitativo, do tipo relato de experiência, onde ocorreram encontros por via Whatsapp entre alunos, professores e cozinheiros escolares, e foram realizadas ações de EAN. Foi possível observar a participação e interação dos alunos e pais dos escolares, obtendo assim êxito nas intervenções.

Palavras-chave: Pandemia; Ensino Remoto; EAN; Intervenção; Alimentação.

ABSTRACT

In December 2019, a group of patients began to present symptoms of an unknown pneumonia that was later named COVID-19, transmitted through the new SARS-CoV-2 coronavirus. The disease has spread across the world, setting up a pandemic and requiring containment measures, including social distancing. As a result of social distancing, classes in schools began to take place remotely, and the distribution of school lunches also ceased. As an alternative, law 13987/20 was enacted in April 2020, which provided for the distribution of food from school meals to students' parents. However, Food and Nutrition Education (EAN) actions were needed to promote autonomy in the

¹ Graduanda em Nutrição. Universidade Federal de Alagoas – UFAL.
edja_ms@hotmail.com

² Licenciatura Plena Em Educação Física. Universidade Federal de Alagoas - UFAL.
agenaz@hotmail.com

³ Graduada em Estudos Sociais e pós-graduada em psicopedagogia. Universidade Federal de Alagoas - UFAL e Universidade Castelo Branco-RJ. margaretesmota@gmail.com

⁴ Graduada em pedagogia e pós-graduada em Educação infantil. Universidade Federal de Alagoas (UFAL) e CESMAC. deinhamenezes10@gmail.com

practice of healthy and sustainable eating habits. To this end, an experience report, qualitative descriptive study was performed.

Meetings were held via Whatsapp between students, teachers and school cooks, where EAN actions were carried out. It was possible to observe the participation and interaction of students and parents of students, thus achieving success in the interventions.

Keywords: Pandemic; Remote Learning; EAN; Intervention; Food.

INTRODUÇÃO

Em dezembro de 2019, um grupo de pacientes, que como ponto em comum, visitou o mercado atacadista de frutos do mar em Wuhan, na China, apresentaram sintomas de pneumonia de etiologia desconhecida. Através de estudos, o novo coronavírus foi identificado (denominado, agora, como SARS-CoV-2) (ZHU, 2020). Em fevereiro de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) nomeou a doença causada pelo SARS-CoV-2 como COVID-19, abreviação para “Doença do Coronavírus” (WHO, 2020).

Desde então, a COVID-19 se alastrou pelos continentes, tendo sido caracterizada como uma pandemia pela OMS. Segundo a mesma, 80% dos pacientes com COVID-19 não apresentam complicações, tendo sintomas leves, 15% necessitam de internação e oxigenoterapia e 5% precisam ser atendidos em unidade de terapia intensiva (NORONHA, 2020 *Apud* OMS, 2020).

No que tange medidas de contenção a novos casos de COVID-19, Aquino e colaboradores (2020) afirmam que os achados científicos sugerem, fortemente, uma conjugação de isolamento dos casos, quarentena de contatos e medidas amplas de distanciamento social (principalmente aquelas que reduzem em pelo menos 60% os contatos sociais) para diminuir a transmissão da doença.

Em meio ao distanciamento social, as aulas remotas demonstraram ser uma alternativa para a continuidade do ensino escolar (BRASIL, 2020b). No entanto, tornou-se inviável a continuidade da oferta da merenda escolar, sendo sancionada a lei 13.987/20, em abril de 2020, que assegurou a manutenção do repasse de recursos aos Estados, Municípios e Distrito Federal para a compra de alimentos, garantindo a distribuição dos alimentos da merenda escolar às famílias de estudantes da rede pública (BRASIL, 2020a).

Ainda assim, como consequência das medidas de isolamento social, com relação aos hábitos alimentares em período de pandemia, observou-se um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados e de alimentos de alta densidade energética, como batata-frita, biscoitos, chocolates e sorvetes na população brasileira. Além disso, houve também um aumento do tempo de TV, inferindo, portanto, em um aumento do sedentarismo. (MALTA, 2020).

Estes hábitos apresentam alimentos com baixo valor nutritivo, além de serem responsáveis pelo aumento da prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) em diversos países (ABREU et al., 2001). Além disso, as DCNT's representam a maioria das causas de morte e é responsável também pela maior parte das causas de internações no Brasil (MALTA et al., 2012).

Neste contexto, já existem algumas estratégias para o enfrentamento das DCNT's. No âmbito escolar, temos o Programa Saúde na Escola (PSE) do Ministério da Saúde e da Educação que desenvolve atividades de EAN objetivando a promoção e proteção da saúde (BRASIL, 2011), além do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (BRASIL, 2012), um programa que preconiza a promoção de práticas alimentares saudáveis por meio da oferta de refeições juntamente com ações de educação alimentar (SILVA, 2018), objetivando contribuir assim para um melhor estado de saúde do escolar e melhor qualidade de vida (BRASIL, 2012).

Diante da importância do desenvolvimento de EAN nas escolas e os desafios evidenciados pela pandemia, de que forma se deveriam ser realizadas as ações de EAN?

Evidenciou-se, assim, que era necessário, aos pais, maior conhecimento para proporcionar autonomia e promoção de alimentação saudável e sustentável aos seus filhos, sendo importante a prática de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) de forma remota, visando estar coerente com a PNAE e o Marco Referencial de Educação Alimentar e Nutricional.

PERCURSO METODOLÓGICO

Conduziu-se um estudo descritivo, qualitativo, do tipo relato de experiência, em uma Escola Municipal de Ensino Fundamental, em Maceió-AL, no período de 06 de Maio

a 17 de Dezembro do ano letivo de 2020. Participaram das ações desenvolvidas os cozinheiros escolares, a coordenação e diretoria, além dos professores e alunos.

Foram realizadas inicialmente reuniões virtuais através do google meet, com a direção, a coordenação, professores e cozinheiros escolares para acolhimento de retorno as aulas remotas. Durante o período de quarentena, devido à pandemia por COVID-19, foi informado que as aulas ocorreriam por via aplicativo de mensagens instantâneas (Whatsapp), a qual era a rede social mais acessível para os alunos no momento.

Através do Whatsapp também ocorriam os encontros entre os cozinheiros escolares e os alunos para a realização de ações de EAN; através de vídeos de uma plataforma de compartilhamento que continham informações sobre os temas abordados (de forma lúdica e apropriada para a idade); materiais didáticos em Power point; e fotos ou vídeos com etapas detalhadas das receitas. Os encontros ocorriam semanalmente, às terças e quintas. As interações ocorriam com alunos do ensino fundamental inicial, ensino fundamental final e também da Educação de Jovem Adultos (EJA), englobando, portanto, diferentes faixas etárias.

Os temas percorridos durante os encontros virtuais (tabela 1) tiveram como objetivos: diferenciar alimentação saudável de alimentação prejudicial à saúde; entender o que são nutrientes e importância de ingerir alimentos nutritivos, proporcionando assim, autonomia e senso crítico além de propiciar mudanças de hábitos alimentares.

Tabela 1

SEMANA	DIA/MÊS	TEMA ABORDADO
01	06 e 07/05	Hábitos alimentares de higiene necessários antes de consumir e ao manusear os alimentos;
02	12 e 14/05	Alimentação saudável, rica e diversificada (salada de frutas);
03	19 e 21/05	Escolha correta dos alimentos e a importância de ingerir água;
04	26 e 28/05	Reaproveitamento de sobra de alimentos (hambúrguer caseiro, bolo, farofa com casca de banana, omelete a arroz ao forno).
05	02 e 04/06	Os malefícios do refrigerante e incentivo ao consumo de sucos naturais e frutas;
06	09 e 11/06	Breve histórico da alimentação saudável e receita de crepe de banana;
07	16 e 18/06	Comidas típicas de cada região;
08	23 e 25/06	Valor nutricional, importância cultural e comidas típicas a base de milho, creme de paçoca e mungunzá;
09	30/06 e 02/07	Substituição de ingredientes tornando os alimentos mais saudáveis (Coxinha saudável, crepioca, brigadeiro de macaxeira, espaguete ao

SEMANA	DIA/MÊS	TEMA ABORDADO
		molho de cenoura);
10	07 e 09/07	Malefícios dos alimentos ultraprocessados: identificando ingredientes artificiais através da leitura de rótulos;
11	14 e 16/07	Agricultura familiar, incentivo a hortas orgânicas e ao consumo de hortaliças para desenvolver a sustentabilidade.
12	21 e 23/07	Como contribuir para uma melhor resposta imunológica através da alimentação: receitas de suco de limão com casca de abacaxi, mousse de limão sem leite condensado; incentivo a comida de verdade;
13	04 e 06/08	A origem da pizza: receita de pizza caseira de frigideira integral, com farinha de aveia e molho de tomate caseiro;
14	11 e 13/08	Benefícios da macaxeira e variedade de pratos que podem ser preparados;
15	18 e 20/08	A importância das frutas para uma alimentação saudável: receita de frutas no palito;
16	25 e 27/08	Hábitos alimentares importantes para prevenir a obesidade infantil. Receita de biscoitos caseiros de aveia;
17	08 e 10/09	Equilíbrio alimentar, alimentação saudável, variada e colorida;
18	15 e 17/09	Diversidade do arroz e seus nutrientes; Receita de beijinho de arroz sem leite condensado;
19	22 e 24/09	Porque alguns alimentos foram retirados do cardápio da escola. Produtos orgânicos e seus benefícios à saúde;
20	29/09 e 01/10	Importância das proteínas: receita de panqueca;
21	06 e 08/10	Receita de batatinha ao forno com azeite em substituição a batatinha frita.
22	13 e 15/10	Incentivo ao consumo de peixes
23	20 e 22/10	Alimentos que contribuem para um bom desempenho da mente;
24	27 e 29/10	Alimentos que ajudam a diminuir a ansiedade;
25	03 e 05/11	Guloseima e a saúde bucal, alimentos que contribuem para a saúde e fortalecem os dentes;
26	10 e 12/11	Origem das proteínas: animal ou vegetal?
27	17 e 19/11	Gorduras que fazem mal a nossa saúde;
28	24 e 26/11	Como substituir alguns ingredientes sem comprometer o sabor do prato.
29	01 e 03/12	Benefícios do cacau: receita de cookies integrais de cacau;
30	08 e 10/12	A importância do leite na alimentação: receita de requeijão caseiro;
31	15 e 17/12	Receitas nutritivas, rápidas e práticas para o natal: arroz de forno, suflê de legumes e pavê;

Atividades desenvolvidas nos grupos FONTE: autoria própria (2020)

Os materiais utilizados para a execução das ações de EAN foram: celulares e computadores para a elaboração de materiais áudio visuais e utensílios de cozinha para a preparação das receitas.

As fontes de pesquisa para a elaboração do conteúdo das ações de EAN estão listadas na tabela 2 a seguir:

Tabela 2

INSTITUIÇÃO	CURSO/MATERIAL
Secretaria Municipal de Educação (SEMED)	Alimentação Saudável e Sustentável; Alimentação para alunos em condição especial; Cultivo de hortas em pequenos espaços;
Instituto Federal do Rio Grandedo Sul (IFRS)	Alimentação Saudável e Sustentável na Escola; Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Setor de Serviços Durante a Pandemia de COVID-19; Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA)	Hortas em pequenos espaços
Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IEMA)	Aproveitamento Integral dos Alimentos
Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN)	Guia para uma alimentação saudável em tempos de COVID

Cursos e materiais pesquisados para elaboração de conteúdo das ações de EAN.

FONTE: autoria própria (2020)

DISCUSSÃO E RESULTADOS

Devido ao período de pandemia e ao distanciamento, houve bastante desafios a serem superados. Demandava-se que a interação com os alunos fosse repensada, de forma a se valer do uso de novas tecnologias e estratégias. Fez-se necessário também aprender a desenvolver novas formas de prender a atenção dos alunos, considerando principalmente que os encontros agora seriam virtuais. Era necessário, ainda, entender o momento emocional dos alunos, que poderia estar abalado, abordando, portanto o aluno como um todo. Além disso, os alunos também tiveram que romper barreiras, já que se tinha que considerar que nem todos poderiam ter acesso aos encontros.

A seguir, tem-se reproduzido o relato de uma cozinheira escolar que participou das ações de EAN:

“Sei que alguns alunos não puderam participar, mas os que viram as postagens puderam aprender sem sair de casa, já que o momento não permitia. Também aprendi bastante.”

Foram abordados temas sobre a definição de alimentação saudável, identificação e importância dos nutrientes, sustentabilidade, utilização integral dos alimentos, dentre

outros, conforme explicitado na tabela 1. Durante a abordagem dos temas, houve uma preocupação com a linguagem e com os recursos áudio visual utilizados, que foi adequado ao público-alvo.

Os temas abordados nas ações de EAN atenderam aos princípios da resolução nº 6, de 8 de Maio de 2020, a saber: a sustentabilidade social, ambiental e econômica, quando abordou o tema hortas orgânicas, ensinando como desenvolvê-las; a abordagem do sistema alimentar na sua integralidade, quando comentou sobre a produção alimentar abordando a agricultura familiar e a produção de alimentos industrializados, além da utilização do alimento em sua integralidade, e o que fazer com os resíduos; a valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, quando discutiu sobre comidas típicas; a valorização da culinária como prática emancipatória, quando foram ensinadas receitas saudáveis demonstrando passo a passo como executá-las; o autocuidado e autonomia, quando foi ensinado sobre alimentação saudável, nutrientes, cuidados à saúde, entre outros (BRASIL, 2020c).

Importante destacar também que as ações de EAN desenvolvidas seguiu o que está referendado no Marco de referência de EAN em políticas públicas, o qual relata que deverão ser observados os princípios do Programa de Alimentação Escolar PNAE (Brasil, 2012).

Os recursos áudio visuais utilizados durante os encontros foram limitados (no aspecto de capacidade de dados de armazenamento) pelo fato de algumas famílias não possuírem acesso residencial a internet, recorrendo assim aos dados móveis. Este fator limitante dificulta o acesso a vídeos e, além disso, havia alunos cujos celulares não possuía grande capacidade de armazenamento.

A despeito destes desafios, fazendo uso da criatividade, o conteúdo foi transmitido, através de fotos, vídeos curtos e slides. As receitas culinárias foram ensinadas e muitas vezes replicadas pelos pais dos alunos, que participaram enviando fotos das preparações feitas em casa.

Ainda no que tange a participação nos encontros, houve depoimentos de alunos comentando que estavam felizes com os novos aprendizados, bem como tirando dúvidas, e

de mães que aprovaram as receitas.

Embora, a participação tenha sido satisfatória, não foi possível avaliar o nível de aprendizado de todos os alunos, pois alguns alunos visualizavam os materiais, mas não interagiam.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento deste trabalho permitiu observar que houve êxito na execução das ações, que foram realizadas de acordo com os principais documentos de norteamo de EAN, PNAE e Marco de Referência de EAN em Políticas Públicas.

Também, foi possível notar, segundo a interação com os alunos e pais que participaram, o desenvolver da autonomia na escolha de sua alimentação, já que os mesmos comentavam sobre o conhecimento adquirido sobre alimentação saudável, sobre o discernimento dos nutrientes e sua importância, além de reconhecerem os alimentos prejudiciais à saúde, ainda que em meio ao quadro de Pandemia, a qual representou um importante desafio que foi contornado utilizando-se os métodos e recursos adequados à demanda local.

No entanto, para obter resultados efetivos relacionados à mudança de estado nutricional e de hábitos alimentares dos escolares, é necessário ações de EAN continuadas por uma duração superior a um ano, sendo introduzida como atividade regular da escola (SILVEIRA, 2011). Sugere-se, portanto, um reforço da EAN no currículo regular.

Para que essa inclusão da EAN no currículo escolar esteja de acordo com a resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, é necessário que ocorra de maneira transversal, aborde o tema alimentação e nutrição e desenvolva práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. Para que ocorra de forma transversal e transdisciplinar pode-se valer de diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, utilizando o alimento, a alimentação escolar e/ou a reativação da horta escolar como ferramenta pedagógica.

Além disso, sugere-se que haja um método avaliativo, sem fins de aprovação/reprovação, dos aprendizados relacionados à EAN. Assim, objetiva-se a

obtenção de dados que possibilitem o acompanhamento do aprendizado e possíveis ajustes de temas e metodologias das ações de EAN, de forma a otimizar a assimilação do conhecimento e a efetivação de mudanças de hábitos alimentares.

REFERÊNCIAS

AQUINO, E. M. L. et al. Medidas de distanciamento social no controle da pandemia de COVID-19: potenciais impactos e desafios no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 2423-2446, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022**. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE. **Diário oficial da União**, 2013.

BRASIL. Lei 13.987, de 7 de abril de 2020. Autoriza, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/113987.htm.

BRASIL. Portaria nº 343, de 17 de Março de 2020. Dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais enquanto durar a situação de pandemia do Novo Coronavírus - COVID-19. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-343-de-17-de-marco-de-2020-248564376>.

BRASIL. Resolução nº 6, de 08 de Maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>.

MALTA, D.C. et al, **Resultados do monitoramento dos Fatores de risco e Proteção para Doenças Crônicas Não Transmissíveis nas capitais brasileiras por inquérito telefônico**. Rev. Bras. Epidemiol. v.15 n.3, p. 639-650, 2012.

MALTA, D. C. et al. A pandemia da COVID-19 e as mudanças no estilo de vida dos brasileiros adultos: um estudo transversal, 2020. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 29, 2020.

NORONHA, K. V. M. S. et al. Pandemia por COVID-19 no Brasil: análise da demanda e da oferta de leitos hospitalares e equipamentos de ventilação assistida segundo diferentes cenários. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, p. 115320, 2020.

RAMOS, F. P.; SANTOS, L. A. S.; REIS, A. B. C.. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 29, p. 2147-2161, 2013.

SILVA, S. U. da et al. As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, p. 2671-2681, 2018.

SILVEIRA, J. A. C. et al. A efetividade de intervenções de educação nutricional nas escolas para prevenção e redução do ganho excessivo de peso em crianças e adolescentes: uma revisão sistemática. **Jornal de Pediatria**, v. 87, p. 382-392, 2011.

World Health Organization. Novel coronavirus (2019-nCoV): situation report - 22, Genebra, World Health Organization, 2020.

ZHU, N. et al. A novel coronavirus from patients with pneumonia in China, 2019. **New England Journal of Medicine**, 2020.