

O PAPEL DO NUTRICIONISTA ESCOLAR NO RETORNO ÀS AULAS PRESENCIAIS FRENTE À PANDEMIA COVID-19

Pietra Oselame da Silva Dohms¹
Thais Regina Mezzomo²

Resumo

Introdução: O novo coronavírus (Sars-CoV-2) é o causador da doença Covid-19 que emergiu na China no final de 2019. Segundo a Organização Mundial da Saúde, em pouco tempo o vírus atingiu diversos países nos cinco continentes. Os principais meios de transmissão do novo coronavírus são pelo ar ou contato direto de pessoas, doentes ou não, por meio de gotículas de espirro, saliva, secreções e tosses, que podem contaminar mãos e superfícies. As principais medidas de prevenção são a higienização frequente das mãos, uso de máscaras e o distanciamento social. Considerando este cenário, uma das medidas adotadas pelos países para conter a disseminação do vírus foi a suspensão das aulas presenciais de escolas públicas e privadas. No Brasil, o fechamento ocorreu em março de 2020 e, após 6 meses, escolas privadas estão retornando gradativamente com atividades extracurriculares presenciais. Neste cenário, o nutricionista que atua em escolas necessita reforçar os procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos e implantar novos processos para diminuir o risco de transmissão do vírus.

Objetivo: Definir as principais atribuições do nutricionista que atua na alimentação escolar para minimizar a transmissão do vírus no retorno as aulas presenciais.

Métodos: Pesquisa de revisão narrativa com base nas legislações, documentos e diretrizes sobre prevenção da Covid-19.

Resultados e discussão: São atribuições do nutricionista capacitar os colaboradores com os procedimentos operacionais para minimizar a transmissão direta do coronavírus nos ambientes de produção e de consumo de alimentos. Os principais procedimentos de boas práticas de manipulação dos alimentos para conter o vírus e outras doenças causadas por alimentos são: controle e acompanhamento da saúde e higiene pessoal (avaliação do estado de saúde; medição de temperatura dos colaboradores; delimitação do distanciamento de pelo menos um metro

¹ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentação da Universidade Federal do Paraná. E-mail: pietrasilva@hotmail.com.

² Docente e coordenadora do curso de Nutrição do Centro Universitário Internacional Uninter. E-mail: thais.m@uninter.com. Revista Saúde e Desenvolvimento | v. 14, n. 20 – 2020 | Edição Especial “II Simpósio Brasileiro de Cuidados Interdisciplinares em Saúde”

entre os colaboradores; aumento do turno de trabalho; higienização das mãos; uso de equipamentos de proteção individual como máscaras, avental e protetores faciais); higiene local (a higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios devem ser frequentes e reforçados para garantir a limpeza eficiente), controlar o recebimento de matéria- prima (lavagem e desinfecção dos alimentos e embalagens); coordenar a produção e distribuição das refeições (os alimentos expostos devem ser protegidos por barreiras físicas elaboradas com material liso, lavável e higienizado; o estabelecimento deve disponibilizar um colaborador para servir as refeições e os utensílios utilizados no servimento devem ser frequentemente higienizados); manter ambientes arejados e tapetes sanitizantes na entrada da área de produção. Os horários das refeições dos alunos devem ser estendidos, de forma a escalonar o uso dos refeitórios, que devem ser higienizados entre as trocas de turma. Barreiras físicas podem ser utilizadas para manter o distanciamento dos escolares. Quando não for possível, os escolares devem realizar as refeições na sala de aula. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o uso de luvas deve ser realizado em situações específicas da produção, como, por exemplo, quando houver o contato direto com o alimento pronto para o consumo; entretanto a sua utilização não garante a proteção contra a Covid-19 e não substitui a higienização das mãos.

Conclusão: As boas práticas de manipulação de alimentos devem ser rigorosamente mantidas em locais que manipulem alimentos, como método de garantir a oferta de alimentos seguros para os escolares e diminuir o risco de transmissão de doenças causadas por alimentos, inclusive o coronavírus. Assim, o nutricionista apresenta papel fundamental para conter a transmissão do vírus no ambiente escolar. O retorno das aulas presenciais é um tema em discussão que exigirá do poder público e privado ações efetivas para o combate à Covid-19, além de garantir uma alimentação saudável e adequada aos alunos.