



ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA: CAPACITAÇÃO DE MERENDEIRAS DE BENTO GONÇALVES/RS PARA ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

J. Pasini¹, K. Z. Fonseca², O. B. Belloli¹, I. S. Model¹

1- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - *Campus* Bento Gonçalves. CEP: 95700-000 – Bento Gonçalves – RS – Brasil, Telefone: 55 (54) 3455-3200 - e-mail: (josiane.pasini@bento.ifrs.edu.br); (orlando.belloli@bento.ifrs.edu.br); (isadora.model@hotmail.com)

2- Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB - *Campus* Santo Antônio de Jesus. CEP: 44430- Santo Antônio de Jesus – BA – Brasil, Telefone: 55 (75) 36321724 - e-mail: (karinaufrb@ufrb.edu.br)

RESUMO – Indivíduos com alergias, doenças autoimunes e intolerâncias demandam de alimentação diferenciada e isenta de contaminações cruzadas. O objetivo deste trabalho é traçar o perfil e descrever como ocorreu a capacitação das merendeiras que atuam nas escolas municipais de Bento Gonçalves/RS para a elaboração de alimentos para fins especiais. O perfil das manipuladoras foi traçado através de questionário estruturado. A capacitação consistiu de oito encontros teóricos e práticos, com duração de quatro horas cada. Foram capacitadas 48 manipuladoras, de 45 escolas de Educação Infantil, Ensino Fundamental e Médio. Todas são mulheres, com idade entre 30 e 55 anos, com Ensino Fundamental Completo, residem na cidade de Bento Gonçalves/RS e apenas duas possuíam conhecimento acerca do tema da capacitação. As formulações foram executadas com facilidade pelas manipuladoras. A inclusão alimentar acontece quando não há distinção de cardápio e todos os estudantes podem consumir os mesmos alimentos e compartilhar o momento da refeição.

ABSTRACT – Individuals with allergies, autoimmune diseases and intolerances demand a differentiated diet free of cross-contamination. The objective is to outline the profile and describe how the training of the cooks who work in the municipal schools of Bento Gonçalves/RS for the preparation of food for special purposes occurred. The profile of the manipulators was drawn through a structured questionnaire. The training consisted of eight theoretical and practical meetings, lasting four hours each. 48 manipulators from 45 Early Childhood Education, Elementary and High School were trained. All are women, aged between 30 and 55 years, with complete elementary school, live in Bento Gonçalves/RS and only two had knowledge about the subject of training. The formulations were easily executed by the manipulators. Food inclusion happens when there is no distinction in the menu and all students can consume the same foods and share the moment of the meal.

PALAVRAS-CHAVE: inclusão alimentar; necessidades alimentares especiais; treinamento; manipulação de alimentos; segurança alimentar.

KEYWORDS: food inclusion; special dietary needs; training; food handling; food security.

1. INTRODUÇÃO

As necessidades alimentares especiais (NAE) referem-se às necessidades, restritivas ou suplementares, de indivíduos que apresentam alterações metabólicas ou fisiológicas capazes de afetar



19 A 21 DE MAIO DE 2025 | BENTO GONÇALVES | RS

a absorção de nutrientes ou a via de consumo alimentar (enteral ou parenteral) (BRASIL, s.d.). A inclusão alimentar trata de promover uma alimentação segura para aqueles que possuem NAE, seja por motivos de saúde ou por escolha, integrando-os no seio familiar, entre amigos e na sociedade.

De acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) são diretrizes da alimentação escolar, entre outras “o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social” (BRASIL, 2020). A Seção II, que trata dos cardápios da alimentação escolar, traz no seu Art. 17, inciso 1º que “Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras” (BRASIL, 2020).

A Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014 também já determinava o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica: “§ 2º Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento” (BRASIL, 2014). Dessa forma, faz-se necessária a adequação dos cardápios da alimentação escolar para atender essas e outras especificidades contidas nos documentos citados.

Bento Gonçalves é um município localizado na Serra Gaúcha que possui 50 escolas, nas modalidades de Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio. Cada escola possui sua própria Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e até duas manipuladoras de alimentos responsáveis pelo preparo das refeições, seguindo um cardápio semanal previamente elaborado pelas profissionais do Setor de Nutrição, da Secretaria de Educação do município.

Nesse contexto, objetivo deste trabalho é identificar o perfil das manipuladoras de alimentos que atuam junto às UAN das escolas da rede municipal de ensino de Bento Gonçalves/RS e descrever como ocorreu a capacitação das mesmas para a execução de receitas isentas de açúcar, glúten, lactose e ingredientes alergênicos, destinados ao consumo de estudantes com ou sem NAE.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A fim de definir os critérios que seriam adotados na capacitação, foi traçado o perfil das manipuladoras de alimentos das UAN das escolas da rede municipal de Bento Gonçalves/RS. Foi



19 A 21 DE MAIO DE 2025 | BENTO GONÇALVES | RS

aplicado um questionário estruturado, validado, no qual foram indagadas sobre sua idade, gênero, local de residência, nível de escolaridade e seu conhecimento acerca de alergias e intolerâncias alimentares e alimentação para fins especiais.

Posteriormente, as formulações desenvolvidas em projeto de pesquisa destinado a esse fim foram compartilhadas com as manipuladoras de alimentos, através de capacitação mensal, com duração de quatro horas cada, ocorrida entre os meses de Abril e Novembro de 2023, na Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - *Campus* Bento Gonçalves.

A capacitação foi ministrada por Técnicos em Alimentos e Docentes que atuam na instituição e participaram do desenvolvimento dos produtos. Foram abordadas as temáticas de: inclusão alimentar, alergias, intolerâncias e doenças autoimunes, contaminação cruzada e elaboração de alimentos para fins especiais. Nas aulas práticas de elaboração, a dinâmica da capacitação consistiu na organização de diversas estações de trabalho, com os equipamentos, utensílios e ingredientes necessários para cada formulação. As manipuladoras se organizaram em grupos de três ou quatro e cada grupo elaborou sua formulação de um mesmo alimento. Essa dinâmica foi escolhida com o objetivo de que as manipuladoras participassem ativamente da elaboração dos alimentos protagonizando o processo ensino-aprendizagem. Foram executadas as formulações de alimentos salgados e doces, tais como: pizza, panqueca, bolos, pães, geleias, coxinha, risoles, bebidas vegetais, biscoitos, entre outros.

Esta ação foi cadastrada sob o título de “Inclusão alimentar: capacitação técnica de elaboração de produtos alimentícios para crianças e adolescentes com necessidades alimentares especiais para manipuladoras de alimentos da rede municipal de Bento Gonçalves/RS”, no Edital nº 02/2023 – Auxílio Institucional à Extensão 2023, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação ao perfil das manipuladoras, todas são mulheres, com idade entre 30 e 55 anos, cursaram o Ensino Fundamental Completo, residem na cidade de Bento Gonçalves/RS e apenas duas possuíam conhecimento acerca de alergias e intolerâncias alimentares e alimentação para fins especiais. Através desse resultado, inferiu-se que o acesso às formulações poderia ser por meio de um livro, de preferência impresso, mas que seria necessário um grande esclarecimento sobre o assunto ao longo da capacitação, desconhecido pela maioria das manipuladoras até então, especialmente no



que diz respeito a contaminações cruzadas, já que manipulam todos os alimentos da UAN escolar. Nesse sentido, em todos os encontros reforçou-se a importância dos cuidados, a relevância do assunto e o protagonismo das manipuladoras nesse momento.

As técnicas de preparo foram compartilhadas com as manipuladoras, para que pudessem experienciar cada preparação a ser incorporada no cardápio do PNAE de Bento Gonçalves/RS. Foram capacitadas 48 manipuladoras, de 45 escolas de Educação Infantil, Ensino Fundamental e Médio (Figura 1). Durante os encontros, as manipuladoras executaram as formulações, esclareceram suas dúvidas sobre o preparo e sobre as especificidades desses alimentos, possíveis substituições e acolheram cada receita, compartilhando a sua opinião com as demais integrantes do grupo. Os cuidados para que se evitassem contaminações cruzadas foram enfatizados em todos os encontros, já que as manipuladoras manuseiam todos os alimentos e utensílios da merenda escolar.



Figura 1 – Momentos da capacitação na elaboração de alimentos para fins especiais para as manipuladoras de alimentos que atuam nas Unidades de Alimentação e Nutrição escolares do município de Bento Gonçalves/RS.



Sabe-se que determinados ingredientes são imprescindíveis em certas formulações, à exemplo do açúcar em geleias isentas de aditivos e do glúten na elaboração de pães e também dos desafios de elaborar alimentos isentos de tais ingredientes, tanto em relação às características sensoriais quanto à conveniência do preparo. Dessa forma, as formulações oferecidas nessa capacitação são de fácil preparo, nutritivas e saborosas e de fácil reprodução pelas manipuladoras de alimentos.

Durante o desenvolvimento do projeto, notou-se uma grande dificuldade e desconhecimento entre as merendeiras em substituir alguns ingredientes nas formulações devido a hábitos já estabelecidos. Após a capacitação, notou-se uma familiarização com outros ingredientes que podem ser adicionados nas preparações sem alterações ou alterando sutilmente o sabor, a cor e a textura atendendo as necessidades dos alunos. A aceitação dos produtos foi unânime. Recebeu-se comentários como “Passando para parabenizar o curso, adorei e estou muito empolgada em fazer as receitas”.

Para além da possibilidade de ampliação do cardápio ofertado pela Rede de Educação Básica de Bento Gonçalves/RS e sua inclusão dos estudantes com NAE, as estratégias aqui apresentadas estão alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, principalmente nos passos 3 (Saúde e bem-estar), 10 (Redução de desigualdades) e 16 (Paz, Justiça e instituições eficazes).

4. CONCLUSÕES

A inclusão alimentar no ambiente escolar além de permitir que a criança/aluno se sinta incluído nos momentos de confraternização, melhora sua autoestima, o desenvolvimento social e pessoal e suas relações pessoais, refletindo no aprendizado. Preparações adequadas para estudantes com NAE também podem ser consumidas pelos demais estudantes, favorecendo, inclusive, trocas e compartilhamentos importantes para os temas como acolhimento, experiências sensoriais diversificadas e principalmente comunhão. Isso não ocorre quando alguém não pode compartilhar dos mesmos alimentos que todos estão experimentando. Com a inclusão alimentar, os pais também se sentem seguros em deixar seus filhos na escola, pois sabem que não será ofertado alimento impróprio para a saúde da criança devido suas necessidades especiais e a criança sente-se acolhida no ambiente escolar.



9º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR



19 A 21 DE MAIO DE 2025 | BENTO GONÇALVES | RS

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, - 29 mai. 2014. Seção 1, p. 1.

BRASIL. **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)**. 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. Brasília, DF, 2020.

BRASIL. **Necessidades alimentares especiais**. Disponível em: <Necessidades Alimentares Especiais — Ministério da Saúde (www.gov.br)>. Acesso em 15 jan. 2025.