

DESENVOLVIMENTO PARTICIPATIVO DE PROTOCOLOS SANITÁRIOS PARA O RETORNO ÀS AULAS PRESENCIAIS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19, POR AUXILIARES DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS

PARTICIPATORY DEVELOPMENT OF HEALTH PROTOCOLS FOR THE RETURN TO CLASSROOM DURING THE COVID-19 PANDEMIC BY EDUCATIONAL SERVICES ASSISTANTS

Luiz Felipe de Paiva Lourenção 1
Ana Paula Gonçalves 2
Renata Franco Barbosa 3
Bruno Martins Dala-Paula 4

Resumo: No Brasil, o número de vítimas fatais da pandemia da COVID-19 já ultrapassa 500 mil. Neste contexto, o poder público busca alternativas seguras para o retorno de atividades econômicas, sociais e educacionais. Muitos municípios brasileiros encontram-se envolvidos no desenvolvimento e implantação de protocolos sanitários para o retorno das aulas presenciais das escolas públicas, durante a pandemia. Assim, este relato de prática objetiva apresentar e discutir a metodologia empregada para a criação de protocolos de saúde e segurança para o retorno às aulas presenciais, sob a ótica dos manipuladores de alimentos do município de Andradas, MG. O desenvolvimento dos protocolos aconteceu durante um Curso de Extensão realizado com a participação de 105 auxiliares de serviços educacionais do município (87,5% do total), por meio de construção participativa. O trabalho apresenta com detalhes o processo e destaca a importância do trabalho multidisciplinar, colaborativo, além da valorização profissional.

Palavras-chave: COVID-19. Educação. Política de Saúde Pública. Contenção de Riscos Biológicos.

Abstract: In Brazil, the number of victims of the COVID-19 pandemic already exceeds 500 thousand. In this context, the government seeks safe alternatives for the return of economic, social, and educational activities. Many Brazilian municipalities are involved in the development and implementation of health and safety protocols for the return of classroom classes in public schools during the pandemic. Thus, this practice report aims to present and discuss the methodology used to create health and safety protocols for return to classroom classes, from the perspective of food handlers in the city of Andradas, MG. The development of the protocols took place during an Extension Course held with the participation of 105 assistants from educational services in the municipality (87.5% of the total), through construction participative. The work presents the process in detail and highlights the importance of multidisciplinary, collaborative work, in addition to professional appreciation.

Keywords: COVID-19. Education. Health Policy. Containment of Biohazards.

Doutorando em Pediatria e Ciências Aplicadas à Pediatria pela Universidade Federal de São Paulo, (UNIFESP). Nutricionista graduado pela Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG).
Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2366386033857895>.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9863-4647>.
E-mail: luizfelipepaiva03@gmail.com

Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1301353177137783>.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0718-0342>.
E-mail: anaapg2805@gmail.com

Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP). Atua na Prefeitura Municipal de Andradas, Minas Gerais.
Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2743325787754499>.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3391-2589>.
E-mail: nutrieducacao@andradas.mg.gov.br

Doutorado em Ciências de Alimentos pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Nutricionista graduado pela Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5246931390431639>.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5022-4796>.
E-mail: bruno.paula@unifal-mg.edu.br

Introdução

Em dezembro de 2019, foram reportadas as primeiras infecções pelo novo Coronavírus, também denominado SARS-CoV-2, em Wuhan, na China, dando início à primeira pandemia no século XXI. A pandemia de COVID-19, já marcou a história sanitária mundial, exigindo dos países acometidos, a criação de estratégias políticas e ações de controle à disseminação do vírus, pautadas principalmente no isolamento social (WHO, 2020a; BICALHO; LIMA, 2020).

Dentre as ações emergenciais adotadas no Brasil, as principais consistiram no fechamento do comércio, em especial das atividades consideradas como não essenciais à população, cancelamento de viagens, eventos esportivos e de entretenimento, adoção da prática de trabalho remoto em muitos setores econômicos e suspensão de aulas presenciais, nos diferentes níveis de ensino. Com isso, o setor da educação foi bastante afetado com o cancelamento das aulas presenciais, provocando o fechamento gradual das instituições educacionais, na tentativa de conter o aumento do número de novos casos de COVID-19 na comunidade escolar e entre seus familiares (BRASIL, 2020a).

Ao longo de 2020, foram realizadas algumas tentativas de se retornar às aulas presenciais, que estavam completamente suspensas ou sendo realizadas pelo ensino remoto emergencial (não presencial) ou no formato híbrido, envolvendo atividades presenciais e outras na modalidade de educação à distância. Muitas das instituições de ensino que retornaram às aulas presenciais ao longo de 2020, tiveram que recuar quanto à decisão, suspendendo as atividades presenciais, em função do aumento do número de casos de COVID-19 na comunidade escolar. O caso ocorrido em Manaus merece destaque, sendo que após duas semanas da reabertura das escolas, foram diagnosticados 342 casos de COVID-19 entre professores, reforçando que os protocolos internacionais são eficazes apenas quando a testagem de transmissores assintomáticos é realizada adequadamente (AMORIM; ALVES; MORENO, 2020). Essa situação criou um grande desafio para professores, pais e estudantes, quanto à necessidade de adaptação ao ensino remoto emergencial, pautado no uso de tecnologias virtuais (JESUS; CAETANO, 2020; SOBRINHO JUNIOR; MORAES, 2020; SOUZA, 2020).

As disparidades sociais existentes no Brasil, tornaram o ensino ainda mais desafiador, deixando clara a dicotomia de opiniões sobre o contexto da educação, considerado como inovador por alguns, mas excludente para outros (BARRETO; ROCHA, 2020). O acesso precário às ferramentas tecnológicas necessárias, por grande parcela dos estudantes brasileiros, compromete o sistema educacional. Diante disso, muitos municípios se viram obrigados a retornarem com as aulas presenciais, a fim de não comprometer o ensino-aprendizagem destes estudantes (VIEIRA; SILVA, 2020; PASINI; CARVALHO; ALMEIDA, 2020).

Muitas instituições educacionais, públicas e privadas, retornaram com suas atividades presenciais, sob rígidas recomendações sanitárias, a fim de evitar qualquer tipo de disseminação do novo Coronavírus. Dentre as estratégias adotadas, houve a elaboração de planos de reaberturas que respeitassem o cenário epidemiológico, garantindo proteção aos trabalhadores e estudantes. Porém, a maioria desses protocolos sanitários foram desenvolvidos apenas sob a ótica conceitual de transmissão do SARS-CoV-2, ao invés de adotar estratégias compatíveis com a realidade local, do ponto de vista da prática e às necessidades de cada escola ou de cada comunidade (CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION, 2020).

Visando um retorno seguro às aulas presenciais, a Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (CGPAE), por meio da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), instituiu um Grupo Técnico - GT de Trabalho, com diversas representações institucionais e de nutricionistas que atuam no PNAE e docentes de ensino e pesquisa sobre alimentação escolar com expertise no tema, para a construção de recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE no retorno presencial às aulas durante a Pandemia da COVID-19.

O documento aborda sobre várias orientações considerando as condições especiais de segurança sanitária que a pandemia por Covid-19, porém, avalia-se como recomendações gerais, em caráter nacional, muitas vezes sendo inviabilizada a sua execução, perante as situações encontradas nos municípios e estados, que se diferem entre si em diversos aspectos, como a estrutura das unidades escolares, presença e formação de pessoal, e ainda, outros aspectos

socioeconômicos perante a conjuntura brasileira (FURTADO et al., 2018).

Elaborar os planos de reabertura das escolas e os protocolos de segurança sob a ótica dos profissionais que estão na linha de frente deste trabalho, como os manipuladores de alimentos, torna-se fundamental para que haja uma efetiva ação e adesão às recomendações. Desta forma, seria possível a adoção de ações compatíveis aos diferentes cenários de trabalho diário, favorecendo a redução sustentada dos novos casos de COVID-19. Porém, isso exige das escolas os devidos esforços compatíveis com a sua estrutura e missão. Assim, o objetivo deste trabalho é relatar a metodologia participativa para a criação de protocolos de segurança de retorno às aulas presenciais, sob a ótica dos manipuladores de alimentos do município de Andradas-MG.

Métodos

Para a criação dos Protocolos Sanitários de retorno às aulas presenciais, em decorrência à pandemia de COVID-19, utilizou-se como estratégia metodológica a realização de um curso de capacitação com 105 auxiliares de serviços educacionais, entre os dias 20 e 21 de maio de 2021, no município de Andradas-MG. Os profissionais participantes do curso são responsáveis pelas seguintes atribuições profissionais: executam serviços de limpeza e arrumação nas diversas unidades das Escolas Municipais, bem como auxiliam no preparo e distribuição da alimentação escolar para atender aos programas alimentares executados pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer do município de Andradas, MG.

O curso de extensão, denominado Curso de Educação Alimentar, Nutricional e Sanitária para Manipuladores de Alimentos de Andradas, MG, foi realizado em parceria firmada entre a Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) e a Secretaria Municipal de Educação de Andradas, sob o Protocolo de Registro da Ação (PREAE) 5091. O curso teve como objetivo geral, contribuir com a formação dos profissionais envolvidos com a alimentação escolar da rede municipal de ensino de Andradas-MG, facilitando a partilha e construção do conhecimento sobre os cuidados necessários à manipulação de alimentos, manual de boas práticas e demais temas relacionados à rotina de trabalho.

O curso teve duração total de 16 h, utilizadas para a realização de três atividades distintas (Quadro 1) que incluíam a construção dos protocolos de segurança.

Quadro 1. Temas das atividades desenvolvidas no Curso de Educação Alimentar, Nutricional e Sanitária para Manipuladores de Alimentos de Andradas, MG

Temas	
1.	Valorização e atuação profissional dos manipuladores de alimentos
2.	Planejamento de cardápios e atualização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
3.	Protocolos e recomendações para a execução do PNAE no retorno presencial às aulas durante a pandemia da COVID-19: segurança dos alimentos

Fonte: Autoria própria.

Os cursistas foram divididos em 4 grupos, entre os dois dias do curso, contemplando 4 horas de atividade em cada turno (manhã e tarde). O curso foi realizado atendendo às orientações sanitárias do município e preconizada pela UNIFAL-MG, sendo elas relativas à redução dos números de participantes com a divisão da turma em dois dias; uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para as atividades exercidas; higienização prévia e ao final de cada atividade de todas as superfícies de cadeiras e mesas com solução de álcool 70%; uso de álcool 70% para a higienização das mãos sempre que necessário; e obedecendo rigorosamente ao distanciamento mínimo obrigatório entre as pessoas de 1,5 (um metro e meio).

Para a criação dos Protocolos Sanitários, houve a divisão dos cursistas em dois momentos:

1. A criação dos Protocolos, sob a ótica dos auxiliares de serviços educacionais, no pri-

meiro dia do curso, realizada nos dois primeiros turnos do curso, reunindo-se em grupos menores, e estes, responsáveis pela criação dos protocolos, de acordo com o tema pré-definido à cada grupo;

2. No segundo dia de curso, os novos cursistas (outros grupos de auxiliares de serviços educacionais) fizeram o processo de revisão destes protocolos. Os participantes reuniram-se em grupos menores, que receberam e avaliaram os protocolos criados pelos grupos anteriores. Dessa forma, os avaliadores tiveram a oportunidade de inserir novas informações aos protocolos, e ainda, realizar adequações, caso houvesse necessidade.

Após a entrega dos materiais elaborados e revisados pelos próprios auxiliares de serviços educacionais, a nutricionista responsável técnica pela gestão do PNAE no município de Andradas e os docentes da Faculdade de Nutrição da UNIFAL-MG, envolvidos com o Curso de Extensão revisaram novamente, os protocolos, fazendo ajustes quando necessário. Todas as alterações realizadas foram destacadas para serem discutidas com os auxiliares de serviços educacionais, a fim de aumentar a segurança do retorno às aulas e adesão aos protocolos sanitários.

A metodologia utilizada garantiu que os protocolos fossem desenvolvidos sob a ótica dos principais atores envolvidos com a produção da alimentação escolar, que será servida no retorno às aulas presenciais. Além disso, os protocolos de segurança contemplaram outras atividades comuns aos auxiliares de serviços educacionais, a exemplo da higienização de utensílios e superfícies da cozinha, armazenamento de gêneros alimentícios e higienização de cadeiras e mesas das salas de aulas, além do piso, portas, janelas, maçanetas e basculantes.

Para auxiliar no processo, a Cartilha “Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da COVID-19: Educação alimentar e Nutricional e Segurança dos Alimentos” (BRASIL, 2020b), foi estudada e fornecida como material-base e orientador aos participantes.

Resultados e Discussão

O município de Andradas (latitude: 22°04'05" sul; longitude: 46°34'04" leste), situa-se na microrregião de Poços de Caldas, MG, do estado de Minas Gerais. Atualmente, conta com uma população estimada de 41.396 pessoas, e destes, 3.292 estudantes matriculados nas diferentes etapas de ensino da Administração Pública Municipal, segundo o Censo Escolar de 2021 (SILVA; GIMENES-MINASSE, 2020; IBGE, 2021).

De acordo com o alunado do município de Andradas, e segundo a Resolução CFN nº 465/2010, a Nutricionista Responsável Técnica (RT) do PNAE não conta no Quadro Técnico (QT), para os parâmetros numéricos mínimos de referência. O número adequado de funcionários seria 1 RT + 3 QT, contemplando 4 profissionais em Nutrição (CFN, 2010). Pelas recomendações do FNDE, a Entidade Executora (EEx.) deve assegurar o atendimento dos parâmetros numéricos mínimos de referência relativos ao número de nutricionistas em função do número de alunos atendidos, em consonância com o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010 e com o § 2º do art. 15 da Resolução/CD/FNDE nº 6/2020 (BRASIL, 2020c).

O município possui 21 unidades escolares, sendo distribuídas em 7 creches, 6 escolas na zona rural, 4 escolas na zona urbana, 2 PEM, 1 Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI) e 1 Projeto de Escola em tempo integral, atendendo os segmentos de Creche, Educação Infantil, Pré-Escola, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA). Estas unidades escolares, contam com 120 auxiliares de serviços educacionais, sendo que 105 destes (87,5%) participaram do Curso de Extensão e na elaboração dos Protocolos Sanitários de retorno às aulas presenciais, em decorrência da Pandemia de COVID-19. A participação e contribuição desses profissionais no desenvolvimento dos protocolos sanitários para o retorno das aulas foi extremamente importante para o empoderamento e adesão às ações.

A realização da atividade “Protocolos e Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a Pandemia da COVID-19: Segurança dos Alimentos”, dentro do curso de extensão, possibilitou a criação de 09 protocolos sanitários (Quadro 02). Os temas sugeridos pela Cartilha do Fundo Nacional de

Desenvolvimento da Educação (FNDE), foram trabalhados levando-se em consideração o contexto situacional e a realidade do município de Andradas, MG, que conta com uma Nutricionista Responsável Técnica pela execução do PNAE, conforme exigido na Lei nº 11.947 de 2009 e Resolução/CD/FNDE nº 6/2020.

Quadro 02. Protocolos Sanitários criados pelos Manipuladores de Alimentos de Andradas-MG, 2021

Protocolos Sanitários	
Protocolo 01	Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios
<p>Passo 1 – Antes da criança adentrar no ambiente escolar, este ambiente será higienizado com cloro, devidamente diluído, nas superfícies e em todos os locais de uso comum. Nas carteiras, mesas e superfícies deverá ser borrifado o álcool em gel ou 70% que secará naturalmente.</p> <p>Passo 2 – Todos os profissionais usarão máscaras, <i>face shield</i> e luvas e serão separados em dois grupos: I. Quem servirá os alimentos e os manipulam, II. Profissionais responsáveis pela limpeza da escola.</p> <p>Passo 3 – Os banheiros e cozinha serão limpos (com água e sabão) e após este procedimento, sanitizados (com água sanitária ou solução de álcool 70%). Os banheiros serão higienizados todos os dias e em cada turno que forem utilizados. A cozinha será completamente higienizada sempre que necessário e no mínimo três vezes por semana, assim como o pátio e o refeitório.</p> <p>Passo 4 – Os talheres e pratos dos estudantes não serão reutilizados, ou seja, os estudantes que desejarem repetir as refeições, receberão novos utensílios.</p> <p>Observações: Os bebedouros só serão utilizados para as crianças encherem suas garrafas, no qual um funcionário ficará encarregado dessa atividade, além da higienização adequada das garrafas. Os bebedouros devem ser higienizados a cada troca de turma. Os EPIs serão de uso obrigatório. Os alimentos deverão ser manipulados pelos funcionários previamente definidos pela gestão e equipe escolar.</p>	
Protocolo 02	Higienização de mamadeiras, copos de transição, chupetas, latas e recipientes de leite
<p>Passo 1 – Será definida uma auxiliar de serviço educacional específica para o ambiente do lactário, esta deverá usar todos os EPIs (máscara, jaleco, luvas e touca), além de carregar consigo, um frasco de solução de álcool 70% para uso sempre que necessário.</p> <p>Passo 2 – Esterilizar as mamadeiras, copos de transição e chupetas, conforme instrução de trabalho: os utensílios deverão ser imersos em água fervente por 30 segundos, serão retirados da água e secos naturalmente em bancada higienizada.</p> <p>Passo 3 – Os utensílios serão armazenados em recipientes individuais, identificados com etiquetas e higienizados. Os recipientes serão higienizados (limpos e desinfetados) após o uso ou sempre que necessário. Ex.: a chupeta deverá ser armazenada em recipiente higienizado, para, somente após, ser guardada na bolsa da criança.</p> <p>Passo 4 – Restos de resíduos serão descartados em sacos próprios para lixo.</p> <p>Observações: As mamadeiras serão entregues às educadoras infantis (devidamente protegidas com EPIs), que serão responsáveis por distribuí-las às crianças.</p>	
Protocolo 03	Abastecimento de água (higienização do reservatório de água, bebedouros e similares)

<p>Passo 1 – Interditar os bebedouros.</p> <p>Passo 2 – Colocar jarras de água nas salas de aula. Cada aluno deverá levar sua garrafinha de água ou a escola deverá oferecer copo descartável.</p> <p>Passo 3 – O professor será o responsável pela distribuição de água aos estudantes no início da aula, caso necessário, deverá solicitar ajuda de uma auxiliar de serviços educacionais.</p> <p>Passo 4 – A Prefeitura Municipal deverá substituir os bebedouros convencionais por bebedouros acionados por meio de pedal.</p>	
Protocolo 04	Saúde e higiene dos manipuladores de alimentos
<p>Passo 1 – Ao chegar ao ambiente de trabalho, ter em mãos os EPIs e demais materiais necessários à minimização da disseminação do Coronavírus e dos alimentos.</p> <p>Passo 2 - As verduras, legumes e frutas deverão ser limpas em água corrente e sanitizadas com solução de hipoclorito de sódio (modo de preparo: utilizar uma colher de sopa de água sanitária com concentração de 2% a 2,5% para cada litro de água potável e misturar. A solução deverá ser descartada após cada utilização).</p> <p>Passo 3 - A higienização das embalagens dos alimentos será realizada com solução de álcool 70% e os alimentos serão armazenados em local adequado.</p> <p>Passo 4 – O descongelamento de carnes deverá ser realizado dentro da geladeira (não deixar os alimentos expostos na bancada).</p> <p>Passo 5 - Os utensílios utilizados durante a manipulação dos alimentos deverão ser mantidos sempre limpos e higienizados.</p> <p>Passo 6 – Todos deverão manter a boa higiene pessoal. As unhas deverão ser mantidas cortadas e sem ornamentos, cabelos presos e uniforme sempre limpo.</p> <p>Passo 7 – A organização da equipe será mantida, visando evitar a mescla de atividades de limpeza e manipulação de alimentos por um mesmo funcionário, em um mesmo dia.</p> <p>Passo 8 – O ambiente da cozinha deve ser restrito aos funcionários da cozinha, sendo o uso do uniforme restrito ao ambiente de trabalho.</p>	
Protocolo 05	Conduta e etiqueta respiratória dos manipuladores de alimentos
<p>Passo 1 – Limpeza das mãos com água e sabão e desinfecção com álcool 70% antes de entrar na cozinha.</p> <p>Passo 2 – Depois das mãos higienizadas, devese vestir o uniforme e colocar adequadamente a máscara e o <i>face shield</i>.</p> <p>Passo 4 – As mãos deverão ser higienizadas novamente.</p> <p>Passo 5 – Sempre que necessário, devese trocar a máscara e fazer novamente a higienização das mãos.</p>	
Protocolo 06	Uso de luvas e máscaras de proteção respiratória
<p>Passo 1 – Na cozinha, os auxiliares de serviços educacionais deverão permanecer o tempo todo com máscara. O uso de luvas será realizado somente para servir o alimento. Dentro da cozinha, em caso de tosse ou espirro, devese trocar a máscara.</p> <p>Passo 2 – Os pratos ficarão à mesa com os talheres individuais para minimizar o contato dos estudantes com outros talheres.</p> <p>Passo 3 – Pratos usados serão descartados em um recipiente com solução de água e hipoclorito (200 ppm).</p> <p>Passo 4 – A equipe de limpeza permanecerá de luvas. O descarte das máscaras será a cada três horas em lixo específico.</p>	
Protocolo 07	Formação dos gestores e manipuladores de alimentos

Passo 1 –
 Definição de data e espaço para as atividades de formação.
 Planejamento do número de participantes por formação.
 Organização prévia do espaço (seguir as normas e protocolos sanitários).
 Obediência às normas de segurança durante os eventos de formação (consultar os protocolos).
 Uso obrigatório de máscaras pelos participantes.
 Obediência ao distanciamento mínimo de 1,5 m entre os participantes;
 Disponibilização e uso de álcool em gel.

Passo 2 – O preparo de lanche deverá ser individual e organizado por meio de diferentes horários para pequenos grupos.

Protocolo 08	Fornecimento de gêneros alimentícios e embalagens
---------------------	---

Passo 1 – O veículo de transporte deverá ser higienizado com água, sabão e após enxague, com uso de solução de álcool 70%, para realizar o transporte dos gêneros alimentícios e embalagens.

Passo 2 – O entregador deverá usar máscara e roupas adequadas para a entrega, além de fazer a higienização das mãos, conforme mencionado no Protocolo 05.

Passo 3 – O entregador não deverá entrar na cozinha, compartilhar objetos e manter o distanciamento de 1,5 m dos demais funcionários escolares ou estudantes.

Passo 4 – As geladeiras e demais superfícies utilizadas para apoio ou armazenamento dos alimentos deverão ser previamente higienizadas.

Passo 5 – Os gêneros alimentícios e os ingredientes deverão ser colocados em uma mesa para a realização da higienização, em que as embalagens secundárias serão retiradas e descartadas adequadamente antes do armazenamento dos alimentos.

Passo 6 – Os alimentos deverão ser higienizados com álcool 70% e transferidos para novas embalagens antes de serem armazenados na geladeira ou freezer.

Passo 7 – Os produtos que possuem o prazo de validade mais próximo do vencimento, deverão ser dispostos à frente dos demais.

Observações:
 As caixas dos fornecedores deverão ser substituídas, não devendo reaproveitá-las com outros alimentos. Deve-se etiquetar com a data do recebimento e reforçar a higienização do ambiente da cozinha.

Protocolo 09	Exposição ao consumo, distribuição e consumo do alimento preparado
---------------------	--

Passo 1 – Após as crianças realizarem a higienização das mãos, um auxiliar de serviços educacionais servirá o alimento.

Passo 2 – Os estudantes se sentarão à mesa nos locais pré-determinados, respeitando o distanciamento social indicado (1,5 m entre eles).

Passo 3 – O estudante deverá descartar a máscara que estiver usando, pelos elásticos, ao iniciar a refeição, ou colocar em um saco plástico limpo, caso não seja descartável.

Passo 4 – Após se alimentar, os estudantes deverão usar o álcool em gel nas mãos, para que possam colocar a nova máscara oferecida.

Passo 5 – Ao término do recreio, o refeitório deverá ser higienizado de acordo com as normas sanitárias, por outro auxiliar de serviço educacional que não seja aquele responsável com a distribuição e organização da cozinha escolar.

Observações:
 Não existe protocolo para crianças pequenas de creches usarem máscaras.

nitária para Manipuladores de Alimentos de Andradas, MG e revisados pela nutricionista RT e docentes da Faculdade de Nutrição (UNIFAL-MG) coordenadores do referido Curso.

A elaboração de Protocolos Sanitários tornou-se uma necessidade institucional, visando a minimização de risco de transmissão do Coronavírus, a fim de proteger toda a comunidade escolar. Os protocolos sanitários estão contemplados juntos ao conceito de Vigilância Sanitária, definido na Lei Federal nº 8080/1990, onde estabelece no artigo 6º:

“Art. 6º - Estão incluídas ainda no campo de atuação do Sistema Único de Saúde (SUS):

I - a execução de ações:

a) de vigilância sanitária;

§ 1º Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I - o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo; e

II - o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde.” (BRASIL, 1990).

Para o retorno das atividades escolares, de forma presencial, a Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que três importantes pontos sejam levados em consideração e discutidos junto aos gestores, autoridades de saúde e a própria comunidade escolar, sendo: i. o conhecimento sobre transmissão e gravidade da COVID-19 em crianças e adolescentes; ii. a situação epidemiológica em cada local específico; e iii. a capacidade das escolas de manter medidas de prevenção e controle da doença (OMS, 2020b). Além disso, Amorim e colaboradores (2020) destacam a necessidade da testagem frequente da comunidade escolar, a fim de se identificar possíveis transmissores assintomáticos do novo Coronavírus.

Assim, o processo de retorno das aulas presenciais, pressupõe a compreensão dos diferentes cenários e efeitos ocasionados nos estudantes, profissionais da educação e comunidade escolar, visto que, além de garantir uma reabertura de escolas de forma segura, deve-se levar em consideração os aspectos emocionais, físicos e cognitivos gerados pela pandemia e pelo distanciamento social (RODRIGUES; SANTOS, 2020; GROSSI; MINODA; FONSECA, 2020).

Vale destacar que os protocolos sanitários desenvolvidos, foram também revisados por pedagogas responsáveis pela implantação dos protocolos de higiene para a volta às aulas durante a pandemia Covid-19, no município de Andradas-MG. A metodologia utilizada contribuiu com a vivência do trabalho participativo, em equipe, por todos os envolvidos, auxiliares de serviços educacionais, equipe técnica gestora do PNAE, pedagogas e docentes universitários. Além disso, despertou a responsabilidade e a relevância deles no ambiente escolar e em todo processo ensino/aprendizagem do estudante por meio da Alimentação Escolar, representando uma importante metodologia ativa de aprendizagem. A utilização de metodologias participativas e inovadoras possibilita a integração de saberes e aprendizagem pautada na valorização da vivência de todos os envolvidos (DIESEL; BALDEZ; MARTINS, 2017).

Além das diretrizes e orientações das autoridades sanitárias, municipais e estaduais, a adoção de estratégias para retorno das atividades no sistema educacional devem considerar as normas legais vigentes pela esfera federal, como o Parecer nº 5 de 2020, do Conselho Nacional de Educação, a Lei nº 14.040, de 18 de agosto de 2020, a Portaria nº 544, de 16 de junho de 2020, e a Portaria Conjunta MEC/MS nº 20, de 18 de junho de 2020, que “estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho” (BRASIL, 2020d; BRASIL, 2020e, BRASIL, 2020f).

No Estado de Minas Gerais, o protocolo sanitário de retorno às atividades escolares presenciais no contexto da Pandemia da COVID-19 reforça a necessidade do retorno seguro, com regras de distanciamento e de higienização. Neste material, a frequência às aulas presenciais pelas crianças é facultativa, ou seja, depende da concordância dos respectivos pais ou responsáveis. A mesma situação se passa com o Plano Minas Consciente, visando a lógica de ações e procedimentos de acordo com as ondas - roxa, vermelha, amarela ou verde – perante a situação epidemiológica vigente e orientando que a rede pública municipal elabore um plano individual (MINAS GERAIS, 2021).

Os protocolos sanitários municipais que atendem às reais necessidades e demandas locais devem considerar as estruturas locais, a condição epidemiológica e os mecanismos logísticos. Além disso, é importante que a viabilidade financeira seja analisada, ficando à cargo de cada município a orientação e aplicação destas normativas.

No contexto de pandemia da COVID-19, garantir a segurança alimentar e nutricional (SAN) de crianças e adolescentes perpassa pela urgente necessidade da garantia da biossegurança, definida pelo Governo Federal como:

“Conjunto de ações voltadas para a prevenção, minimização ou eliminação de riscos inerentes às atividades de pesquisa, produção, ensino, desenvolvimento tecnológico e prestação de serviços, visando à saúde do homem, dos animais, a preservação do meio ambiente e a qualidade dos resultados. Ela compreende um conjunto de ações destinadas a prevenir, controlar, mitigar ou eliminar riscos inerentes às atividades que possam interferir ou comprometer a qualidade de vida, a saúde humana e o meio ambiente. Parte integrante da biossegurança é o uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), dispositivos de uso individual, destinados a prevenir riscos que podem ameaçar a segurança e a saúde (TEIXEIRA; VALLE, 1996; BRASIL, 2020g).

Ainda segundo o Governo Federal, as medidas de prevenção e controle devem ser implementadas por toda a comunidade escolar para evitar ou reduzir, ao máximo, a transmissão de micro-organismos. As regras e orientações para colocação, uso, retirada e descarte adequado e seguro dos EPIs devem ser amplamente divulgadas no ambiente escolar (BRASIL, 2020h). Nesse sentido, o Curso de Educação Alimentar, Nutricional e Sanitária para Manipuladores de Alimentos de Andradas, MG buscou contemplar as recomendações do Governo Federal, ao adotar uma metodologia participativa, com todos os auxiliares de serviços educacionais.

Considerações Finais

A metodologia participativa na elaboração dos protocolos sanitários tem demonstrado ser um importante processo para a sua adesão, por ter envolvido diferentes atores da comunidade escolar e da gestão do PNAE. Além disso, o processo contribuiu com a valorização profissional dos auxiliares de serviços gerais, que se tornaram protagonistas no enfrentamento à pandemia da COVID-19 nas escolas municipais de Andrada. O delineamento metodológico da construção dos protocolos sanitários para o retorno das aulas presenciais durante a pandemia de COVID-19 pode ser reproduzido em outros municípios, assim como ao desenvolvimento de planos de ação para outras questões e situações.

Agradecimentos

Os autores agradecem a colaboração de Rosângela Giusto de Paula, Elaine Valim Dias Teixeira, Beatriz Constantino Martinelli pelo serviço de revisão dos protocolos sanitários desenvolvidos; a Regina Aparecida Cavacini de Lima (Secretaria de Educação, Esporte e Lazer) e Aline Helena Chiodeto (Gerente da Divisão de Assistência à Educação, Esporte e Lazer) pelo suporte ao desenvolvimento do Curso de Extensão. Agradecem à Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) e ao Projeto REPASSA-Sul de Minas pela parceria

e suporte ao desenvolvimento deste trabalho.

Referências

ALVES, E. J.; FARIA, D. C. Educação em tempos de Pandemia: lições aprendidas e compartilhadas. **Revista Observatório**, v. 6, n. 2, p. a16pt, 1 abr. 2020. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/observatorio/article/view/9475>. Acesso em: 29 jun. 2021.

AMORIM, D. S.; ALVES, D.; MORENO, A. S. Condições para a reabertura da Rede Escolar no Município de Ribeirão Preto no contexto da pandemia de covid-19 - Nota técnica para o Comitê da Secretaria Municipal de Educação de Ribeirão Preto, **Jornal USP**, São Paulo, 2020. Disponível em: https://jornal.usp.br/wp-content/uploads/2020/10/Condicoes-para-reabertura-da-rede-escolar-RP_24Set2020.pdf. Acesso em: 25 jun. 2021.

BARRETO, A. C. F.; ROCHA, D. S. COVID-19 e educação: Resistências, desafios e (im)possibilidades. **Revista Encantar - Educação, Cultura e Sociedade**, [S.l.], v. 2, p. 01-11, 2020. Disponível em: <https://revistas.uneb.br/index.php/encantar/article/view/8480>. Acesso em: 29 jun. 2021.

BICALHO, D.; LIMA, T. M. O Programa Nacional de Alimentação Escolar como garantia do direito à alimentação no período da pandemia da COVID-19. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.l.], v. 15, p. e52076, out. 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/52076>. Acesso em: 29 jun. 2021.

BRASIL. Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 set. 1990. Seção 1. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm. Acesso em: 06 jun 2021.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução/CFN nº 465 de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, 2010; 16 jun. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm. Acesso em: 29 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 356, de 11 de março de 2020. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 mar. 2020a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Portaria/PRT/Portaria%20n%C2%BA%20356-20-MS.htm. Acesso em: 29 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da COVID-19: Educação Alimentar e Nutricional e Segurança dos Alimentos**. Brasília: Ministério da Educação, 2020b. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/recomendacoes-para-a-execucao-do-programa-nacional-de-alimentacao-escolar-no-retorno-presencial-as-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educacao-alimentar-e-nutricional-e-seguranca-dos-alimentos-1>. Acesso em: 29 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. 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. **Diário Oficial da União**, 12 maio 2020c. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em: 29 jun. 2021.

BRASIL. **Portaria nº 544**, de 16 de junho de 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-544-de-16-de-junho-de-2020-261924872>. Acesso em: 18 jun. de 2021.

BRASIL. Lei nº 14.040, de 18 de agosto de 2020. **Diário Oficial da União**, seção 1, Brasília, p. 4, 19 ago. 2020e. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.040-de-18-de-agosto-de-2020-272981525>. Acesso em: 26 mai. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Portaria Conjunta nº 20, de 18 de junho de 2020. **Diário Oficial da União**, seção 1, Brasília, p. 14, 19 jun. 2020f. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-20-de-18-de-junho-de-2020-262408085>. Acesso em: 11 jun. de 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Secretaria de Educação Superior. **Protocolo de Biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino**. Brasília: MEC, jul. 2020g. Disponível em: <https://vps3574.publiccloud.com.br/cartilhbio.pdf>. Acesso em: 02 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Vigilância Epidemiológica. **Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional pela Doença pelo Coronavírus 2019: Vigilância de Síndromes Respiratórias Agudas COVID-19**. Ministério da Saúde 2020h. Disponível em: https://portal.arquivos.saude.gov.br/images/af_gvs_coronavirus_6ago20_ajustes-finais-2.pdf. Acesso em: 06 jun. 2021.

CDC - CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. **Coronavirus Disease 2019 (COVID-19): How to Protect Yourself and Others**. Disponível em <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>. Acesso em: 02 jun. 2021.

DIESEL, A.; BALDEZ, A. L. S.; MARTINS, S. N. Os princípios das metodologias ativas de ensino: uma abordagem teórica. **Revista Thema**, [S.l.], v. 14, n. 1, p. 268-288, 2017. DOI: 10.15536/thema.14.2017.268-288.404. Disponível em: <http://periodicosnovo.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/404>. Acesso em: 29 jun. 2021.

FURTADO, J. P.; CAMPOS, G. W. S.; ODA, W. Y.; ONOCKO-CAMPOS, R. Planejamento e Avaliação em Saúde: entre antagonismo e colaboração. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 34, n. 7, p. e00087917, 2018. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00087917>. Acesso em: 29 jun. 2021.

GROSSI, M. G. R.; MINODA, D. S. M.; FONSECA, R. G. P. Impacto da Pandemia do Covid-19 na Educação: reflexos na vida das famílias. **Teoria e Prática da Educação**, v. 23, n. 3, p. 150-170, 16 dez. 2020. Disponível em: <https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/TeorPratEduc/article/view/53672>. Acesso em: 29 jun. 2021.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Andradas, Minas Gerais, Brasil**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/andradas/panorama>. Acesso em: 20 jun. 2021.

MINAS GERAIS. Secretaria Estadual de Saúde. **Protocolo Sanitário de retorno às atividades escolares presenciais no contexto da pandemia da Covid-19**. 2. ed. Minas Gerais, fev. 2021. Disponível em: <https://www2.educacao.mg.gov.br/images/documentos/Protocolo%20sanit%C3%A1rio%20de%20retorno%20%C3%A0s%20atividades%20escolares%20presenciais%20no%20contexto%20da%20pandemia%20da%20Covid-19.pdf>. Acesso em: 06 jun. 2021.

PASINI, C. G. D.; CARVALHO, E.; ALMEIDA, L. H. C. A Educação Híbrida em Tempos de Pandemia: Algumas Considerações. **Observatório Socioeconômico da COVID-19 - UFMS**. Santa Maria, p. 1-9. 2020. Disponível em: <https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/820/2020/06/Textos-para>

-Discussao-09-Educacao-Hibrida-em-Tempos-de-Pandemia.pdf. Acesso em: 29 jun. 2021.

RODRIGUES, J. M. C.; SANTOS, P. M. G. **Reflexões e desafios das novas práticas docentes em tempos de pandemia**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2020. Disponível em: <http://www.ccta.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/educacao/reflexoes-e-desafios-das-novas-praticas-docentes-em-tempos-de-pandemia/reflexoes-e-desafios-das-novas-praticas-docentes-em-tempos-de-pandemia.pdf>. Acesso em: 29 jun. 2021.

SILVA, M. C. C.; GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Hospitalidade e enoturismo em Andradas (MG): case Vinícola Casa Geraldo. **Revista Turismo em Análise**, [S.l.], v. 31, n. 2, p. 400-416, 2020. DOI: 10.11606/issn.1984-4867.v31i2p400-416. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/166308>. Acesso em: 29 jun. 2021.

SOBRINHO JUNIOR, J. F.; MORAES, C. C. P. A COVID-19 e os reflexos sociais do fechamento das escolas. **Dialogia**, São Paulo, n. 36, p. 128-148, set./dez. 2020. Disponível em: <https://periodicos.uninove.br/dialogia/article/view/18249>. Acesso em: 29 jun. 2021.

SOUZA, E. P. Educação em tempos de pandemia: desafios e possibilidades. **Cadernos de Ciências Sociais Aplicada**, v. 17, n. 30, p. 110-118, jul./dez. 2020. Disponível em: <https://periodicos2.uesb.br/index.php/ccsa/article/view/7127>. Acesso em: 29 jun. 2021.

TEIXEIRA, P.; VALLE, S. **Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar**. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 1996.

VIEIRA, M. F.; SILVA, C. M. S. A Educação no contexto da pandemia de COVID-19: uma revisão sistemática de literatura. **Revista Brasileira de Informática na Educação**, [S.l.], v. 28, p. 1013-1031, dez. 2020. ISSN 2317-6121. Disponível em: <https://www.br-ie.org/pub/index.php/rbie/article/view/v28p1013>. Acesso em: 29 jun. 2021.

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Coronavirus disease (COVID-2019) situation report 121**. Genebra: World Health Organization; 2020a. Disponível em: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/332156>. Acesso em: 29 jun. 2021.

_____. **Timeline of WHO's response to COVID-19**. Genebra: World Health Organization; 2020b. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/detail/29-06-2020-covidtimeline>. Acesso em: 29 jun. 2021.

Recebido em 15 de setembro de 2021.

Aceito em 08 de novembro de 2021.