UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO SUPERIOR EM SAÚDE - CEDESS
MESTRADO ENSINO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE
MODALIDADE PROFISSIONAL

PRODUÇÃO 1: PROPOSTA DE PRÁTICAS FORMATIVAS PARA GESTORES DOS INSTITUTOS PARCEIROS SOBRE RISCO SANITÁRIO

Aureny Cristina Pereira Silva Rochael
Orientadora: Profa. Dra. Elke Stedefeldt

São Paulo
2018

Aureny Cristina Pereira Silva Rochael

PROPOSTA DE PRÁTICAS FORMATIVAS PARA GESTORES DOS INSTITUTOS PARCEIROS SOBRE RISCO SANITÁRIO

Produção técnica apresentada ao Programa de Pós-Graduação Centro de Desenvolvimento do Ensino Superior em Saúde - CEDESS da Universidade Federal de São Paulo como parte dos requisitos para obtenção do titulo de Mestre Profissional Ensino em Ciências da Saúde

Orientadora: Profa. Dra. Elke Stedefeldt

São Paulo

2018

Aureny Cristina Pereira Silva Rochael

PROPOSTA DE PRÁTICAS FORMATIVAS PARA GESTORES DOS INSTITUTOS PARCEIROS SOBRE RISCO SANITÁRIO

_____

Presidente da Banca: Profª. Drª. Elke Stedefeldt
Centro de Desenvolvimento do Ensino Superior em Saúde
Universidade Federal de São Paulo

Banca Examinadora:

_____

Profª. Drª. Ana Beatriz Almeida de Oliveira
Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Membro Titular

_____

Profª. Drª. Ana Lúcia de Freitas Saccol
Universidade Franciscana
Membro Titular

_____

Profª. Drª. Irani Ferreira da Silva Gerab
Centro de Desenvolvimento do Ensino Superior em Saúde
Universidade Federal de São Paulo
Membro Titular

_____

Prof. Dr. Daniel Henrique Bandoni
Instituto Saúde e Sociedade
Universidade Federal de São Paulo
Membro Suplente

Aprovado em: _____

Sumário

1 INTRODUÇÃO 6
2 ROTEIRO PARA A REALIZAÇÃO DA PRATICA FORMATIVA 7
2.1 MATERIAIS ELABORADOS PARA A PRÁTICA FORMATIVA 9
2.1.1 Prática Formativa 9
2.1.2 Relatório para os Institutos Parceiros 12
2.1.3 Encontro para Devolutiva 16
3 PLANOS DE AULA 20
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS 26
REFERÊNCIAS 27

Lista de Figuras

Figura 1- **Questionário entregue aos Institutos Parceiros, 2018.....** **10**

Figura 2- **Modelo de relatório entregue na Primeira Pratica Formativa, 2018.....** **13**

Figura 3- **Questionário das Mudanças Realizadas nos Institutos Parceiros, 2018.....** **17**

Figura 4- **Relatório de situação de Risco Sanitário das Unidades Escolares antes e depois da Prática Formativa com os Gestores, 2018.....** **19**

Figura 5- **Plano de Aula da Primeira Prática Formativa 2018.....** **21**

Figura 6- **Plano de Aula Segunda Prática Formativa, 2018.....** **23**

Figura 7- **Modelo de Ficha de Avaliação, 2018.....** **25**

1 INTRODUÇÃO

A produção técnica que surgiu da dissertação “PRÁTICAS FORMATIVAS E RISCO SANITÁRIO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR” tem como título: Proposta de práticas formativas para gestores dos Institutos Parceiros sobre risco sanitário.

Diante da grande demanda de crianças com a necessidade de vagas nos Centros de Educação Infantil (CEI), a Secretaria Municipal de Educação (SME) estabeleceu contrato de complementaridade e cooperação com Institutos Parceiros na corresponsabilidade da operacionalização das ações relacionadas com a alimentação (SME, 2018). Na parceria entre SME e os Institutos não são previstas Praticas formativas sobre segurança dos alimentos aos gestores desses Institutos.

A proposta de Politica Nacional de Educação Permanente em Saúde (PNEPS) tem como finalidade o aprimoramento da capacitação de pessoas e grupos para enfrentarem a evolução tecnológica e atenderem aos objetivos de transformar o trabalho na área da saúde, estimulando a atuação crítica, reflexiva e compromissada a fim de alcançarem as metas da instituição a que pertencem. A Educação Permanente em Saúde (EPS) é compreendida como a ação de práticas que recriam a teoria, consequentemente, recria a própria prática (BRASIL, 2007; CECCIM, 2005) e precisa ser entendida como uma ‘prática de ensino-aprendizagem’ que representa a realidade vivida pelos autores envolvidos a partir da produção de conhecimentos no cotidiano das instituições de saúde, tendo como base de mudança os problemas enfrentados no dia-a-dia do trabalho e suas experiências. Em outras palavras, o ensino-aprendizagem é embasado na produção de conhecimentos que respondem as perguntas relativas às experiências e vivências de quem aprende, e que gerem novas perguntas sobre o ser e o atuar no mundo (BRASIL, 2018).

A EPS não expressa, portanto, uma opção didático-pedagógica, mas sim político-pedagógica, ou seja, configura uma ‘pedagogia em ato’, que deseja e opera pelo desenvolvimento de si e dos entornos de trabalho e atuação, estabelecendo tanto o contato emocionado com as informações, como movimentos de transformação da realidade. Trata-se de colocar o trabalho, as práticas cotidianas e as articulações formação-atenção-gestão-participação em análise, mudar o cotidiano do trabalho na saúde e colocar o cotidiano profissional em invenção viva. Sendo assim, a EPS pode ser um processo cada vez mais coletivo e desafiador das

realidades, sendo que a informação necessária é aquela que se propõe como ocasião para aprendizagem, buscando também uma maior sensibilidade diante de si, do trabalho, das pessoas, do mundo e das realidades (CECCIN, FERLA, 2009).

Assim, a partir da realidade experenciadas na CODEAE (Coordenadoria de Alimentação Escolar), percebe se a necessidade de realizar Práticas Formativas voltadas aos atores envolvidos na alimentação infantil (gestores dos Institutos Parceiros), a fim de contribuir para o seu entendimento sobre os conceitos primordiais relacionados às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, como fundamentais e necessários aos Centros de Educação Infantil.

O objetivo dessa produção técnica é apresentar uma proposta de Prática Formativa aos gestores dos Institutos Parceiros na área de segurança dos alimentos, com foco na PNEPS.

2 ROTEIRO PARA A REALIZAÇÃO DA PRATICA FORMATIVA

A Prática Formativa tem como finalidade promover a implementação de uma proposta de conhecimento aos gestores dos CEI Parceiros, para que reconheçam a relevância das questões sobre Segurança dos Alimentos. Nessas Práticas Formativas deve-se compartilhar e discutir informações, conceitos e leis relacionados ao tema explanado, estabelecendo, desta forma, uma relação direta com a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos.

Os eixos estratégicos da CODAE são:

Eixo 1- Qualidade Nutricional da Alimentação;

Eixo 2- Racionalização dos processos administrativos e operacionais;

Eixo 3- Aperfeiçoamento da governança;

Eixo 4- Lei 11.947/09 da Agricultura Familiar;

Eixo 5- Educação Alimentar e Nutricional.

Esses eixos são norteadores para a execução das formações aos Gestores dos CEI Parceiros, sendo que os temas a serem desenvolvidos são definidos conforme a necessidade do momento. A proposta dessa Prática Formativa está baseada no Eixo Estratégico 1 - Qualidade Nutricional de Alimentação, que propõe o entendimento sobre Risco Sanitário.

O período ideal para dar início a essas Práticas Formativas será após o Gestor assinar o termo de Colaboração com a Diretoria Regional de Educação (DRE) e/ou sempre que necessário.

Para que as Práticas Formativas aconteçam, os nutricionistas devem se atentar a escolha do público alvo, o local, a data para do encontro e a carga horária, exemplificados a seguir:

Público Alvo: Gestores dos Institutos Parceiros

- Ter em mente que essa Prática Formativa é voltada especialmente aos GESTORES, responsáveis pelo uso da verba disponibilizada pela SME, destinada às melhorias na infraestrutura, melhor apropriação dos ambientes do CEI e adequação das boas práticas, segundo a Portaria nº 4.548/2017;
- Ter uma lista atualizada de e-mail de todos os Institutos Parceiros para enviar o Convite/Convocação para a Prática Formativa (ficar atento aos modelos de e-mail da DRE e verificar se existe protocolo de convite e convocação).
- O assunto do e-mail deve ser chamativo. Exemplo: Risco Sanitário

No corpo do e-mail colocar::

Srs. Responsáveis dos Institutos Parceiros,

Acontecerá a Primeira Prática Formativa sobre os Riscos Sanitários dos Centros de Educação Infantil - CEI, neste dia será entregue o relatório de Risco Sanitário da sua Unidade.

Este encontro será exclusivo para o representante legal do CEI e haverá esclarecimento sobre a utilização da verba.

Data:
Horário:
Local:

Aguardamos sua presença.

Local: Ao agendar o local para a realização da Prática Formativa levar em consideração:

- Facilidade de acesso para o público alvo;
- Capacidade para comportar o número de gestores convidados;
- Observar as dependências; estacionamento, instalações sanitárias e, havendo possibilidade financeira, espaço para uma recepção com café, água, biscoitos, etc.;
- Todos os funcionários da recepção do local devem ser informados sobre a Prática Formativa e em qual sala ou auditório acontecerá, para eventuais esclarecimentos e dúvidas ao conduzir os gestores convidados.

Data para Prática Formativa: Ao escolher a data, atentar para que não haja outro evento envolvendo o público-alvo no mesmo dia e horário.
Carga horária: 4 a 5 horas aproximadamente

2.1 MATERIAIS ELABORADOS PARA A PRÁTICA FORMATIVA

2.1.1 Prática Formativa

Elaborar uma apresentação em *Power Point* com o objetivo de explicar os conceitos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), Segurança dos Alimentos e Risco Sanitário.

Antes de iniciar a prática formativa, entregar um questionário (Figura 1) com os temas e solicitar aos gestores que respondam sobre qual o seu entendimento em relação aos conceitos que serão explanados. O objetivo deste questionário é compreender qual o nível de entendimento desses gestores sobre os temas previamente à exposição dos conceitos.

Após a explicação, reaplicar o questionário para verificar se a explanação do tema contribuiu para a compreensão de seus entendimentos.

Questionário entregue aos Institutos Parceiros

O questionário a ser preenchido pelo gestor compõe também informações para traçar seu perfil (idade, sexo, escolaridade, formação acadêmica e tempo de exercício profissional, participação em treinamentos sobre manipulação dos alimentos), além de identificar seu entendimento sobre DTA, segurança dos

alimentos e risco sanitário. A Figura 1 exemplifica o modelo de questionário utilizado na pesquisa.

Figura 1. Questionário entregue aos Institutos Parceiros.

ENTENDIMENTO DOS GESTORES DOS INSTITUTOS PARCEIRO

1- O que você entende por Doenças Transmitidas pelos Alimentos?

Antes da Formação

2- O que você entende sobre Segurança dos Alimentos?

Antes da Formação

3- O que você entende sobre Risco Sanitário?

Antes da Formação

Por gentileza poderia me informar alguns dados:

Nome: _____

Instituição Parceira:_____

ENTENDIMENTO DOS GESTORES DOS INSTITUTOS PARCEIRO

1- O que você entende por Doenças Transmitidas pelos Alimentos?

Depois da formação

2- O que você entende sobre Segurança dos Alimentos?

Depois da formação

3- O que você entende sobre Risco Sanitário?

Depois da formação

Por gentileza poderia me informar alguns dados:

Nome: _____

Instituição Parceira:_____

2.1.2 Relatório para os Institutos Parceiros

Como elaborar o Relatório que será entregue aos Institutos Parceiros:

A CODAE optou por substituir o instrumento de avaliação das boas práticas de manipulação por uma nova lista de verificação baseada no conceito de risco sanitário, desenvolvida para o ambiente escolar, elaborada e validada por Stedefeldt et al. (2013), na qual são atribuídos pesos aos itens de avaliação, segundo o risco e a vulnerabilidade da população atendida. Esta lista foi adaptada à realidade das escolas pertencentes à Secretaria Municipal da Educação (SME).

O Relatório de Risco Sanitário (Figura 2) foram fundamentados na análise do banco de dados das Listas de Verificação, calculando o risco sanitário de cada Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) do Centro de Educação Infantil (CEI).

O relatório sobre risco sanitário deve ser composto pelos seguintes dados: identificação do Instituto Parceiro; situação de risco sanitário por unidade escolar e por blocos temáticos; classificação do risco sanitário das Unidades Parceiras; representação gráfica da posição da unidade escolar em relação à todas as unidades e, variáveis avaliadas por blocos temáticos. A Figura 2 representa o modelo utilizado na prática formativa.

Deve-se apresentar o relatório aos gestores e discutir sobre os apontamentos que podem gerar risco sanitário para sua unidade escolar.

Figura 2. Modelo de relatório entregue na Primeira Prática Formativa, 2018.

RELATÓRIO DA SITUAÇÃO DE RISCO SANITÁRIO

Nome do Instituto Parceiro:

Data:

Situação de risco sanitário por unidade escolar

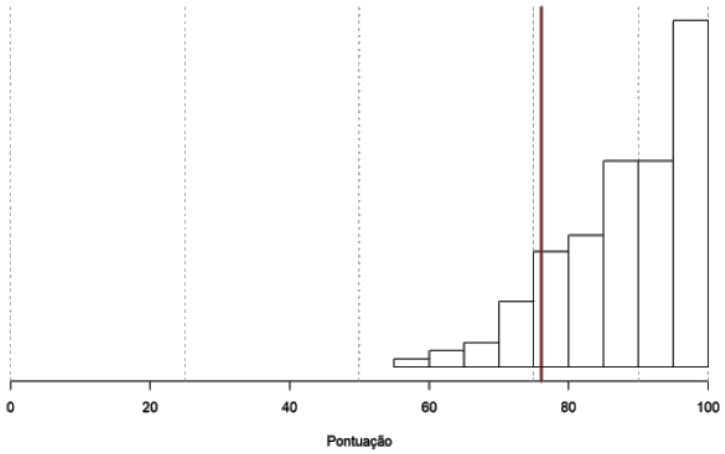
Unidade escolar	**Grau de risco**
CEI xxxxxxxx	

Situação de risco sanitário por Unidade Escolar e blocos temáticos

Unidade escolar: xxxxxxxxxxxxx	
1. Condições estruturais	
2. Estruturas externas	
3. Controle integrado de pragas	
4. Produtos e materiais de higienização	
5. Higiene e condições de saúde do manipulador	
6. Aquisição, recebimento e armazenamento	
7. Pré - preparo / preparo	
8. Cozinha / lactário / despensa / refeitório	
9. Distribuição	
10. Controle de qualidade	
11. Visitante e prestador de serviço	
12. Documentação (reservatório de água e PCMSO)	

Posição da unidade escolar em relação a todas as unidades escolares

CEI XXXXXXXX



Classificação do risco sanitário das Unidades Conveniadas/Parceiras do município, 2016.

Variáveis avaliadas por blocos temáticos

1. CONDIÇÕES ESTRUTURAIS
DESPENSA / COZINHA / LACTÁRIO/ REFEITÓRIO
1.1 Área própria para o armazenamento de alimentos
1.2 Área própria para atividades do Lactário
1.3 Pisos adequados
1.4 Paredes adequadas
1.5 Tetos adequados
1.6 Portas adequadas
1.7 Janelas adequadas
1.8 Proteção adequada de lâmpadas e luminárias
1.9 Refeitório
1.10 Existência de pia exclusiva para a higienização das mãos
1.11 Demais condições estruturais adequadas
2. ESTRUTURAS EXTERNAS
2.1 Área para acondicionamento de resíduos
2.2 Instalações e acondicionamento adequados do gás
3. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
3.1 Realização de procedimentos para o controle de pragas
3.2 Condições das áreas circundantes à cozinha/lactário/despensa
3.3 Ausência de pragas ou indícios de pragas em área da cozinha/lactário/despensa/refeitório

4. PRODUTOS E MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO
4.1 Disponibilidade, organização, identificação e armazenamento de produtos e materiais de higienização
4.2 Qualidade de produtos e materiais de higienização
5. HIGIENE E CONDIÇÕES DE SAÚDE DO MANIPULADOR
5.1 Condições de saúde adequadas e práticas operacionais sanitárias na manipulação de alimentos
5.2 Higiene pessoal adequada
5.3 Higienização adequada das mãos
5.4 Uniforme completo: uso, quantidade suficiente e estado de conservação adequado
5.5 EPIs: Uso em situações obrigatórias e mantidos em bom estado de conservação e higiene
6. AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO
6.1 Os alimentos adquiridos ou recebidos por meio de doação pela U.E. estão adequadamente rotulados conforme a legislação?
6.2 Práticas operacionais e de conferência adequadas durante o recebimento
6.3 Organização e acondicionamento adequado dos alimentos sob temperatura ambiente
6.4 Organização e acondicionamento adequado dos alimentos sob temperatura controlada
6.5 Alimentos dentro do prazo de validade
6.6 Qualidade satisfatória dos alimentos perecíveis e não perecíveis na unidade
6.7 Alimentos identificados adequadamente
7. PRÉ - PREPARO / PREPARO
7.1 Procedimentos adequados de descongelamento e remolho
7.2 Procedimentos adequados de higienização dos alimentos
7.3 Procedimentos adequados no preparo dos alimentos (refeições, fórmulas lácteas, papas /sopas e sucos)
7.4 Não armazenamento e/ou utilização de restos alimentícios em outra refeição / período
7.5 Utilização de utensílios apropriados / luvas descartáveis nas situações obrigatórias
8. COZINHA / LACTÁRIO / DESPENSA / REFEITÓRIO
8.1 Existência de filtro na cozinha / lactário e troca de elemento filtrante periodicamente
8.2 Livre de objetos em desuso ou estranhos à atividade
8.3 Mobiliário em quantidade suficiente e material apropriado
8.4 Equipamentos: quantidade suficiente, bom estado de conservação e material apropriado
8.5 Utensílios: quantidade suficiente, bom estado de conservação e material apropriado
8.6 Higiene de equipamentos: Condições adequadas de higiene?
8.7 Higiene e armazenamento de utensílios: Condições adequadas de higiene?
8.8 Higiene ambiental: Condições adequadas de higiene? Identificar o local e o que está inadequado: ( ) pias, ( ) pisos, ( ) paredes, ( ) prateleiras, ( ) luminárias, ( ) portas, ( ) telas, ( ) ralos, ( ) grelhas, ( ) janelas, ( ) mobiliários, ( ) outros
8.9 Acondicionamento adequado de resíduos
8.10 Fluxo adequado

9. DISTRIBUIÇÃO
9.1 Distribui com boa apresentação e utensílios adequados
9.2 Transporte adequado de alimentos
9.3 As pessoas que auxiliam na distribuição seguem as orientações para garantir a segurança dos alimentos no momento de servir as crianças?
10. CONTROLE DE QUALIDADE
10.1 Registro das temperaturas de recebimento de alimentos
10.2 Registro de temperatura dos equipamentos
10.3 Controle de tempo e temperatura dos alimentos
10.4 Registro da temperatura dos alimentos
10.5 Coleta e guarda de amostras
11. VISITANTE E PRESTADOR DE SERVIÇO
11.1 Utiliza paramentação para entrar na cozinha (avental, rede ou touca)
12. DOCUMENTAÇÃO (RESERVATÓRIO DE ÁGUA e PCMSO)
12.1 Higienização do reservatório de água realizada semestralmente
12.2 Controle de saúde de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO

2.1.3 Encontro para Devolutiva

Antes de realizar o encontro para devolutiva, elaborar um questionário em *Google Docs* e enviar para todos os gestores que participaram da primeira Prática Formativa, para elencarem todas as mudanças que foram realizadas em suas unidades após a primeira Prática Formativa. A Figura 3 representa o modelo de questionário utilizado.

Após a coleta das respostas sobre as mudanças realizadas, tabular os dados para elaboração de uma apresentação em *Power Point* para apresentar aos gestores na segunda Prática Formativa.

No momento da explanação devem-se resgatar os conceitos dos temas: DTA, Segurança dos Alimentos e Risco Sanitário, apreendidos anteriormente, para consolidar o entendimento do gestor.

Por fim, entregar aos gestores o relatório do risco sanitário da situação atual de sua unidade. A Figura 4 demonstra um modelo de relatório a ser seguido.

Figura 3. Questionário das Mudanças Realizadas nos Institutos Parceiros, 2018.

Questionário das Mudanças Realizadas nas UANE

Nome do Instituto:

Nome da Unidade Escolar:

1- Após o Primeiro Encontro sobre Risco Sanitário com os Gestores, quais foram as mudanças realizadas na sua unidade escolar diante da situação de risco sanitário.

VARIÁVEIS	MUDANÇAS REALIZADAS
1. Condições estruturais	
2. Estruturas externas	
3. Controle integrado de pragas	
4. Produtos e materiais de higienização	
5. Higiene e condições de saúde do manipulador	
6. Aquisição, recebimento e armazenamento	
7. Pré-preparo / preparo	
8. Cozinha / lactário / despensa / refeitório	
9. Distribuição	
10. Controle de qualidade	
11. Visitante e prestador de serviço	
12. Documentação (reservatório de água e PCMSO)	

2- Após a primeira formação sobre risco sanitário na DRE, houve a aplicação da verba para as adequações nos CEIs?

Sim ( )

Não ( )

Comentários:

_____

_____

3- Quais as facilidades encontradas para o uso da verba nas adequações necessárias para minimizar o Risco Sanitário em sua Unidade Escolar?

Respostas:

_____

_____

4- Quais as dificuldades encontradas para o uso da verba nas adequações necessárias para minimizar o Risco Sanitário em sua Unidade Escolar?

Respostas:

_____

_____

5- O relatório sobre Risco Sanitário contribui para a utilização da verba para minimizar o risco sanitário em seu CEI?

Sim ( )

Não ( )

Comentários:

_____

_____

_____

Obrigada

Figura 4- Relatório da situação de Risco Sanitário, 2018.

RELATÓRIO DA SITUAÇÃO DE RISCO SANITÁRIO DAS UNIDADES ESCOLARES ANTES E DEPOIS DA REUNIÃO COM OS GESTORES PARCEIROS E REPASSE FINANCEIRO

DATA:

NOME DO PARCEIRO:

SITUAÇÃO DE RISCO SANITÁRIO POR UNIDADE ESCOLAR

Unidade escolar	Grau de Risco Antes da prática formativa	Grau de Risco Após a prática formativa
Aaaa		
Bbbb		
Cccc		

SITUAÇÃO DE RISCO SANITÁRIO POR BLOCOS TEMÁTICOS POR UNIDADE ESCOLAR

Unidade escolar: aaa		
Bloco Temático	**Grau de Risco Antes da prática formativa**	**Grau de Risco Após a prática formativa**
1. Condições estruturais		
2. Estruturas externas		
3. Controle integrado de pragas		
4. Produtos e materiais de higienização		
5. Higiene e condições de saúde do manipulador		
6. Aquisição, recebimento e armazenamento		
7. Pré-preparo / preparo		
8. Cozinha / lactário / despensa / refeitório		
9. Distribuição		
10. Controle de qualidade		
11. Visitante e prestador de serviço		
12. Documentação (reservatório de água e PCMSO)		

3 PLANOS DE AULA

Para realização das Práticas Formativas, elaborar planos de aula com o conteúdo programático e o cronograma a ser seguido.

O conteúdo programático deve conter o tema a ser explanado e sua ementa, ou seja, quais os assuntos principais a serem discutidos. Nessa etapa também é necessário definir os objetivos de aprendizagem e objetivos da Prática Formativa, bem como o público alvo, local e os responsáveis pelo encontro.

Da mesma forma, deve-se definir o cronograma a ser seguido, apresentando: a data, os horários, o tempo de duração, os objetivos de aprendizagem, o conteúdo abordado em cada horário, as estratégias, os recursos, a avaliação utilizada e os responsáveis por cada tópico. Esse plano tem por finalidade direcionar o nutricionista responsável pela Prática Formativa no desenvolvimento das atividades.

As Figuras 5 e 6 exemplificam os modelos de plano de aula que podem utilizados.

No final do encontro, distribuir aos gestores uma ficha de avaliação da Prática Formativa, para ser respondida naquele momento. A ficha de avaliação compõe informações sobre o que o gestor achou do encontro e se o assunto explanado contribuirá para sua prática nas unidades escolares. O modelo dessa ficha de avaliação está representado pela Figura 7.

Figura 5- Plano de Aula 1.

I.	**ENCONTRO:** Diálogo sobre segurança dos alimentos: interface Saúde e Educação, 2017.
II.	**TEMA:** Risco sanitário e segurança dos alimentos.
III.	**EMENTA:** Diálogo sobre risco sanitário e segurança dos alimentos com os gestores dos Institutos Parceiros responsáveis pelos Centros de Educação Infantil como uma oportunidade de refletir e analisar a práxis que transforma os sujeitos e o trabalho.
IV.	**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Entender sua responsabilidade em relação ao risco sanitário; Priorizar a verba municipal para adequação das boas práticas elencadas em visitas dos nutricionistas supervisoras da prefeitura.
V.	**PÚBLICO ALVO:** Gestor da Instituição Parceira responsável pelas unidades escolares.
VI.	**LOCAL:** Auditório DRE Rua Aurélia, 996 ,Vila Romana, São Paulo, SP, 03421-030
VII.	**RESPONSÁVEL:** Aureny Cristina Pereira Silva Rochael

DATA E HORÁRIO	DURAÇÃO	OBJETIVOS DE ENSINO (OE) E APRENDIZAGEM (OA)	CONTEÚDO	ESTRATÉGIA	RECURSOS	AVALIAÇÃO	RESPONSÁVEIS
8h30	40 minutos	Acolher os participantes Registrar os participantes Oferecer o relatório de risco sanitário Organizar os participantes	———	Recepção – café Encontro entre os participantes Chamada dos participantes Lista de presença e recebimento do relatório	Café, água e açúcar e adoçante. Biscoitos salgados e doces Lista de presença Canetas, lista de presença. Microfone	Presença do café, açúcar, água, adoçante e biscoitos salgados e doces. Presença da lista Presença de diálogo entre os participantes e a equipe de nutricionistas	Copeiras Nutricionista
9h10	20 minutos	Contextualizar o encontro e a pesquisa Apresentar os objetivos	Objetivo do encontro	Preleção dialogada Diálogo e formação com o grupo de nutricionistas para o registro	Retroprojetor	Participação e integração: registro	Nutricionistas
9h30	60 minutos	Apresentar os conceitos de DTA, segurança dos alimentos e risco sanitário; problematizar sua responsabilidade em relação ao risco sanitário.	Conceito de DTA, segurança dos alimentos e risco sanitário. Responsabilidade	Preleção dialogada	Retroprojetor Lousa e caneta	Questionário Escrita do conceito antes e depois da formação Participação e integração: registro e análise das falas	Nutricionista
10h30	60 minutos	Sensibilizar quanto a prioridade da verba municipal para a adequação das boas práticas elencadas em visitas dos nutricionistas supervisores da prefeitura;	Verba municipal Risco Sanitário	Preleção dialogada Diálogo aberto Entrega dos relatórios Explicar do relatório de Risco Sanitário	Retroprojetor Envelopes com os relatórios dos CEIs	Escrita das prioridades Participação e integração: registro	Nutricionista
11h30	10 minutos		Fechamento e avaliação do encontro	Diálogo aberto	Ficha de avaliação	Respostas positivas acima de 80%	Nutricionista

Figura 6. Plano de Aula 2.

I. **ENCONTRO:** Diálogo sobre segurança dos alimentos: interface Saúde e Educação, 2018.
II. TEMA: Devolutiva sobre o risco sanitário: 2016 e 2017.
III. **EMENTA:** Mudanças realizadas nos Centros de Educação Infantil - CEI e autorreflexão após primeira prática formativa com os gestores sobre risco sanitário e segurança dos alimentos
IV. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM: Entender sua responsabilidade em relação ao risco sanitário; adequar as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar em Boas Práticas
V. PÚBLICO ALVO: Gestor da Instituição Parceira responsável pelas unidades escolares.
VI. LOCAL: Auditório CEU Vila Atlântica, R. Cel. José Venâncio Dias, 840 -
VII. RESPONSÁVEL: Aureny Cristina Rochael

VIII – CRONOGRAMA

DATA E HORÁRIO	DURAÇÃO	OBJETIVOS DE ENSINO (OE) E APREENDIZAGEM (OA)	CONTEÚDO	ESTRATÉGIA	RECURSOS	AVALIAÇÃO	RESPONSÁVEIS
13h30	40 minutos	Acolher os participantes Registrar os participantes Organizar os participantes	——	Recepção – café Encontro entre os participantes Chamada dos participantes Lista de presença e recebimento do relatório	Café, água, açúcar, adoçante; Biscoitos salgados e doces Lista de presença; Canetas; Microfone.	Presença do café, açúcar, água, adoçante e biscoitos salgados e doces; Presença da lista. Presença de diálogo entre os participantes e a equipe de nutricionistas	Nutricionistas
14h10	20 minutos	Contextualizar o encontro	Objetivo do encontro	Preleção dialogada	Retroprojetor	Presença dos gestores	Nutricionistas
14h30	90 minutos	Resgatar os conceitos de DTA, segurança dos alimentos e risco sanitário apresentados na primeira prática formativa; Apresentar os resultados obtidos após a primeira prática formativa em relação ao risco sanitário. Problematizar sua responsabilidade em relação ao risco sanitário.	Mudanças realizadas nas UANE; Risco Sanitário	Preleção dialogada Diálogo aberto Entrega dos relatórios sobre risco sanitário Explicação do relatório	Retroprojetor Envelopes com os relatórios dos CEI	Participação e integração	Nutricionistas
16h00	10 minutos		Fechamento e avaliação do Encontro	Diálogo aberto	Ficha de avaliação	Respostas positivas acima de 80%	Nutricionistas

Figura 7. Modelo de Ficha de Avaliação da Prática Formativa

Ficha de Avaliação da Prática Formativa

O tema discutido contribuirá para a sua prática no trabalho?

☐ Sim ☐ Parcialmente ☐ Não

O tema discutido será relevante para o desenvolvimento do seu trabalho na escola?

☐Sim ☐ Parcialmente ☐ Não

Você gostaria que o assunto fosse aprofundado em encontros futuros?

☐ Sim ☐ Não

Os conceitos apresentados hoje na formação foram entendidos?

☐ Sim ☐ Não

Gostariam que outros temas fossem abordados em encontros futuros?

☐ Sim ☐ Não

O ambiente da formação foi agradável?

☐ Sim ☐ Não

Sugestões, críticas e comentários:

_____

Obrigada

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Espera-se que esse modelo de Prática Formativa possa ser usado em outras Diretorias de Educação, porém, vale ressaltar que é importante adaptá-lo à realidade local, uma vez que cada DRE apresenta novos desafios e necessidades específicas.

Na pesquisa esse modelo de Pratica Formativa apresentou resultado positivo em relação ao risco sanitário das UANE.

Com a Prática Formativa, a relação entre Institutos Parceiros e os Nutricionistas tornou-se mais estreita, facilitando o diálogo para os esclarecimentos de dúvidas e soluções dos problemas existentes em suas unidades.

Sendo necessário, a pesquisadora coloca-se à disposição para esclarecimentos ou para discussão sobre novas experiências na Prática Formativa, por meio do e-mail: arochael@sme.prefeitura.sp.gov.br

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. 2015. Ciclo de Debates em Vigilância Sanitária: desafios e tendências. **Textos de Referências.** <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/219401/Caderno%2BCiclo%2Bde%2BDebates.pdf/06c62703-f8e3-4424-aa4e-5b093e45261e>. Acesso em: 10 de julho de 2018.

CECCIN, R.B. Educação Permanente em Saúde: descentralização e disseminação de capacidade pedagógica na saúde. Ciência e Saúde Coletiva, v.10, n.4, p.975-86, 2005.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal da Educação. **Portaria nº 4.548, de 19 de maio de 2017.** Estabelece normas para a celebração e o acompanhamento de termos de colaboração entre a SME e organizações da sociedade civil visando à manutenção, em regime de mútua cooperação, de centros de educação infantil - CEI Diário Oficial da Cidade, São Paulo, SP, 20 de maio de 2017.

_____. Ministério da Saúde. **Portaria GM/MS nº 1996 de 20 de agosto de 2007**. Dispõe sobre as Diretrizes para a Implementação da Política Nacional de Educação Permanente em Saúde. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 de agosto de 2007.
.

_____. **Educando o Profissional Reflexivo**: um novo design para o ensino e aprendizagem. Trad. Roberto Cataldo Costa. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000.

SME - Secretaria Municipal da Educação, 2018. http://portal.sme.prefeitura.sp.gov.br/Main/Page/PortalSMESP/conheca-a-codae. Acesso em: 12 de julho de 2018.

STEDEFELDT, E., DA CUNHA, D.T., SILVA JUNIOR, E.A., OLIVEIRA, A.B.A. e SILVA, S.M. Instrument for good manufacturing practices assessment in school meal service: from design to validation. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 4, p. 947-953, 2013.