

## Percepção de nutricionistas e manipuladores de alimentos a respeito da alimentação escolar para celíacos

### *Perception of registered dietitian and food handlers regarding school feeding for celiac schoolchildren*

Mayara Aleksandra Vieira de Souza<sup>1</sup>, Amanda Bagolin do Nascimento<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduação em Nutrição. Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL

<sup>2</sup>Doutora em Nutrição. Docente da Universidade do Sul de Santa Catarina – UNISUL

Email para contato: amandabagolin@hotmail.com – Amanda Bagolin do Nascimento

#### Palavras-chave

Doença Celíaca  
Alimentação Escolar  
Planejamento de cardápio  
Manipulação de alimentos

A presente pesquisa teve como objetivo conhecer a percepção dos nutricionistas e manipuladores de alimentos de escolas públicas municipais de dois municípios da Grande Florianópolis a respeito da alimentação escolar para escolares celíacos. Para tanto, foi realizado entrevistas com os nutricionistas e manipuladores de alimentos, utilizando roteiros semiestruturados. As entrevistas foram gravadas, transcritas *verbatim* e analisadas pela técnica de Análise de Conteúdo. Verificou-se que a alimentação isenta de glúten estava sendo ofertada para os celíacos nos dois municípios. No entanto, algumas dificuldades foram relatadas pelas nutricionistas, como a pequena participação de fornecedores nos pregões para compra de alimentos, o que implicava na limitada disponibilidade de produtos, alguns reconhecidamente com baixa qualidade sensorial e, conseqüentemente, na baixa aceitabilidade dos mesmos. Os manipuladores de alimentos relataram não sentirem dificuldades com a execução das preparações dos escolares celíacos e mostraram-se bem orientados quanto a oferta desta alimentação. A limitada variedade de produtos isentos de glúten disponíveis para o consumo, afeta diretamente a aceitação alimentar dos escolares celíacos. Os manipuladores de alimentos, em contra-partida, não sentem dificuldades em elaborar o cardápio tendo a vista a pequena quantidade de escolares celíacos nas escolas e a elaboração de poucas preparações envolvendo alimentos isentos de glúten.

#### Keywords

Celiac disease  
Food handlers  
Menu Planning  
Food Handling

*The present research aimed to know the perception of registered dietitian and food handlers of municipal public schools in two municipalities of Metropolitan Region of Florianópolis regarding school feeding for celiac students. For this purpose, interviews were conducted with registered dietitian and food handlers, using semi-structured scripts. The interviews were recorded, transcribed verbatim and analyzed by the Content Analysis technique. It was found that gluten-free food was being offered to celiacs in both municipalities. However, some difficulties were reported by registered dietitian, such as the small participation of suppliers in the trading sessions, which implied the limited availability of products, some of them admittedly with low sensorial quality and, consequently, low acceptability. The food handlers reported that they did not experience difficulties with the preparation of the celiac students, and they were well advised as to the supply of this food. The limited variety of gluten-free products available for consumption directly affects the food acceptance of celiac students. Food handlers, on the other hand, do not find it difficult to elaborate the menu with a view of the small number of celiac students in schools and the elaboration of few preparations involving gluten-free foods.*

## INTRODUÇÃO

A alimentação adequada e saudável é um direito inerente a todas as pessoas, por este motivo cabe ao Estado estabelecer políticas públicas que garantam a sua execução. Nesse sentido, destaca-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), programa mais antigo na área

de segurança alimentar e nutricional do Brasil, que tem objetivo de garantir aos escolares da rede pública de ensino uma alimentação adequada e saudável<sup>1</sup>.

Segundo a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, o PNAE tem caráter universal, portanto, deve atender todos os escolares matriculados em escola pública<sup>2</sup>. A Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, ratifica essa orientação, especificando a

obrigatoriedade da oferta da alimentação escolar para escolares com necessidades alimentares especiais, como é o caso daqueles com doença celíaca (DC)<sup>3</sup>.

A DC é uma condição imunomediada sistêmica e desencadeada pela ingestão de glúten - proteína de armazenamento encontrada no trigo – e em prolaminas relacionadas presentes no centeio (a secalina) e na cevada (a herdoína)<sup>4</sup>. O único tratamento para a doença consiste na exclusão vitalícia de glúten da dieta. Entretanto, o desconhecimento sobre a condição clínica e aspectos relacionados à dieta, como técnicas de preparo dos alimentos, a baixa disponibilidade, insatisfatória qualidade sensorial e o elevado custo dos produtos sem glúten, dificultam a adesão ao tratamento<sup>5-7</sup>.

O nutricionista é o profissional responsável-técnico (RT) pelo PNAE<sup>1</sup>. De acordo com a legislação vigente cabe ao profissional, dentre outras atribuições, “identificar escolares com restrições alimentares; realizar ações de educação alimentar e nutricional; planejar cardápios que, respeitem hábitos, culturas e necessidades alimentares dos escolares, e que levem em consideração a estrutura física e de recursos humanos das cozinhas das escolas; além de orientar e supervisionar a higienização dos equipamentos utilizados na produção das refeições, e participar do recrutamento e capacitação dos indivíduos envolvidos na execução da alimentação escolar no âmbito do PNAE”<sup>8,9</sup>.

O cuidado na manipulação e preparo das refeições sem glúten é fundamental para a manutenção da saúde do escolar celíaco, de modo a evitar a contaminação cruzada com o glúten. Portanto, para que a execução do cardápio dos escolares celíacos seja feita de forma adequada, destaca-se, também, o papel do manipulador de alimentos<sup>10,11</sup>.

De acordo com as recomendações do “Caderno de Referência sobre a Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais”<sup>11</sup>, as preparações do cardápio para os escolares com doença celíaca devem ser realizadas em local e horário diferentes. Além disso, é necessário cuidado especial dos manipuladores em todas as etapas da produção de refeições, o que inclui a atenção aos alimentos e utensílios utilizados, cuidados com o armazenamento dos alimentos isentos de glúten e a higienização dos locais de preparo para evitar a contaminação cruzada, para assim oferecer a estes escolares, uma alimentação adequada às suas necessidades<sup>12</sup>.

Até o momento não foram identificados estudos que avaliem a execução da Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014<sup>3</sup>, tampouco que investiguem as percepções dos nutricionistas e dos manipuladores de alimentos sobre a oferta da alimentação isenta de glúten para escolares celíacos. Devido a isto e ao papel fundamental do

nutricionista e do manipulador de alimentos na disponibilização da alimentação adequada para os escolares com doença celíaca, o presente estudo teve como objetivo conhecer as percepções de nutricionistas e manipuladores de alimentos a respeito da oferta da alimentação para os escolares com doença celíaca.

Cabe destacar aqui que, no presente contexto, entende-se percepção de acordo com os pressupostos estabelecidos por Chauí (1999)<sup>13</sup>. Nesse sentido, percepção consiste em uma relação complexa do sujeito com o mundo, pois os sujeitos ocupam o mundo como sujeitos ativos, isto é, dão às coisas percebidas novos sentidos e novos valores de acordo com suas vivências.

## MÉTODOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, de caráter exploratório, conduzida com uma amostra não probabilística, de conveniência, onde foram convidados a participar nutricionistas e manipuladores de alimentos de três municípios da Grande Florianópolis. Para tanto, primeiramente as pesquisadoras entraram em contato com as Secretarias da Educação desses municípios para solicitar autorização para realização da pesquisa e identificar as unidades educacionais onde estudantes com doença celíaca estavam alocados.

Após a autorização pelas Secretarias da Educação Municipais, a pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade do Sul de Santa Catarina (CEPSH/UNISUL) e aprovada sob número de parecer 2.256.796. Foram incluídos na pesquisa os nutricionistas que atuavam na alimentação escolar atendendo escolares do ensino fundamental, com diagnóstico de doença celíaca e os manipuladores de alimentos que atuavam nas unidades educacionais nas quais esses escolares estavam matriculados. Os indivíduos que aceitaram participar foram esclarecidos sobre a pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas, conduzidas por entrevistador treinado (primeira autora), em dia e horário previamente agendados diretamente com os nutricionistas e com manipuladores de alimentos, nos seus locais de trabalho. Para a condução das entrevistas, de modo a garantir a padronização nas perguntas entre os diferentes indivíduos e ainda assim permitir flexibilidade e espontaneidade diante das questões emergentes, utilizou-se roteiros semiestruturados para os nutricionistas (Quadro 1) e para os manipuladores de alimentos (Quadro 2), elaborados pelas autoras de acordo com as diretrizes de Krueger e Casey<sup>14</sup>.

**Quadro 1:** Roteiro semiestruturado utilizado na condução das entrevistas com as nutricionistas.

- Há quanto tempo você trabalha no PNAE?
- Você atua em quantas escolas? Quais?
- Quantos escolares com doença celíaca são atendidos nas instituições onde você atua?
- Há um cardápio específico para os escolares com doença celíaca?
- O que é levado em consideração na hora de elaborar o cardápio para os escolares com doença celíaca?
- Você sente dificuldades em elaborar um cardápio para os escolares com doença celíaca? Se sim: Quais são estas dificuldades?
- O município fornece contrapartida para a aquisição das matérias primas/produtos para a realização do cardápio para os escolares celíacos?
- A qualidade nutricional das matérias primas / produtos para celíacos é uma limitação para você?
- Na sua opinião, o que poderia ser feito para tornar a alimentação destes escolares mais adequada?
- Você consegue ter tempo de elaborar ações de educação alimentar e nutricional?
- Nessas ações, você consegue abordar o tema doença celíaca?
- Como é a sua relação com os pais dos escolares com doença celíaca?
- Como é a sua relação com os escolares celíacos?
- Você enfrenta dificuldade com os manipuladores de alimentos na hora da execução do cardápio específico para os escolares celíacos?
- Os manipuladores de alimentos recebem treinamento quanto a doença celíaca?
- De quanto em quanto tempo é feito o treinamento?

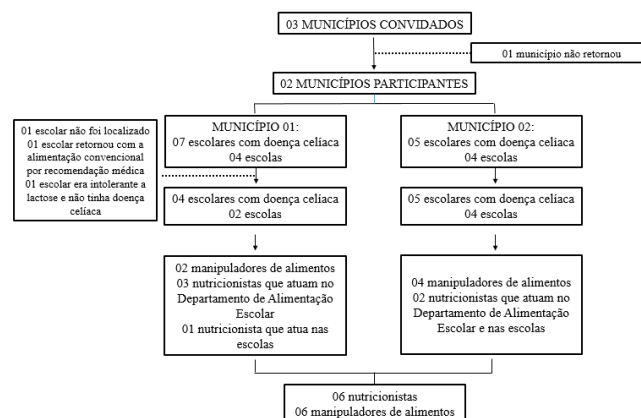
As entrevistas foram gravadas, posteriormente transcritas *verbatim* e analisadas por meio da técnica de Análise de Conteúdo. Para tanto, primeiramente realizou-se a codificação do material, que consiste na transformação sistemática dos dados brutos (palavras ou frases), por meio de recortes, enumeração e agregação, em uma representação do conteúdo que permita agregar significado ao conteúdo a ser analisado. Posteriormente deu-se a etapa de categorização dos dados, que corresponde à classificação dos elementos codificados em categorias temáticas<sup>15</sup>. A codificação e categorização dos dados foram realizadas pela primeira autora e discutidas com a segunda autora.

**Quadro 2:** Roteiro semiestruturado utilizado na condução das entrevistas com os manipuladores de alimentos

- Você sabe o que é a doença celíaca?
- Há escolares com doença celíaca na escola?
- Você conhece os escolares que tem doença celíaca?
- Você sabe qual é o tratamento para a doença celíaca?
- Você sabe quais alimentos não podem ser consumidos pelos escolares com doença celíaca?
- Como você faz o armazenamento dos alimentos sem glúten?
- Onde é realizada a manipulação dos alimentos sem glúten?
- Como devem ser preparados os alimentos sem glúten?
- Quais são os utensílios utilizados nas preparações para os escolares celíacos?
- Você sente dificuldades em realizar as preparações para os escolares com doença celíaca? Se sim: Quais?
- Em relação a produção de refeições sem glúten, o que você acha que seria importante mudar para melhorar seu trabalho?
- Na hora da distribuição das refeições, como é feita a identificação dos escolares com doença celíaca?

## RESULTADOS

A coleta dos dados ocorreu entre os meses de setembro a outubro de 2017. Um município não aceitou participar da pesquisa, portanto, foram convidados a participar da pesquisa nutricionistas e manipuladores de alimentos que atendiam escolares do ensino fundamental, com diagnóstico de doença celíaca, em dois municípios da Grande Florianópolis, conforme Figura 1.



**Figura 1:** Fluxograma da amostra obtida

No município 01 há um total de seis nutricionistas que atuam no Departamento de Alimentação Escolar e são responsáveis pelas questões administrativas da alimentação escolar, e 15 nutricionistas da empresa terceirizada prestadora de serviços, que atuam diretamente nas unidades educacionais. Essas nutricionistas atendem 123 escolas municipais, segundo o Censo Escolar 2017<sup>16</sup>. Para a presente pesquisa, foram convidadas a participar todas aquelas que estivessem envolvidas diretamente com a alimentação de escolares com doença celíaca, ou seja, três nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar e uma nutricionista da empresa terceirizada. O município 02 conta com duas nutricionistas que atuam no Departamento de Alimentação Escolar e são responsáveis pelo atendimento de 54 escolas municipais, segundo o Censo Escolar 2017<sup>16</sup>. As duas nutricionistas participaram da pesquisa. Em ambos os municípios todas as nutricionistas e manipuladores de alimentos são do sexo feminino.

A análise de conteúdo identificou três categorias temática nominadas de “questões administrativas”, “alimento” e “comensalidade”, referentes às falas das nutricionistas e dos manipuladores de alimentos. Das subcategorias, seis foram mencionadas pelos manipuladores de alimentos, conforme apresentado no Quadro 3.

**Quadro 3:** Categorias e subcategorias obtidas a partir das entrevistas

Categorias	Subcategorias	Nutricionistas	Manipuladores de alimentos
Comensalidade	Inclusão social	•	•
Questões Administrativas	Licitação Recursos Humanos Estrutura da cozinha Investimento financeiro	• • • •	- • • -
Alimento	Qualidade sensorial Qualidade nutricional Disponibilidade de alimentos Variedade de alimentos Capacitação dos manipuladores	• • • • •	• - • • •

### Comensalidade

A categoria “comensalidade” refere-se às falas das nutricionistas e dos manipuladores de alimentos a respeito da inclusão social dos escolares celíacos.

Percebeu-se no discurso das nutricionistas a preocupação com a inclusão social dos escolares com doença celíaca no âmbito da alimentação escolar. As nutricionistas de ambos os municípios referiram que a busca pela garantia que estes escolares sintam-se integrados na alimentação escolar é um dos determinantes na escolha dos alimentos para a elaboração do cardápio. Nesse sentido, tenta-se deixá-lo o mais próximo possível do cardápio dos demais escolares, para que os estudantes celíacos não se sintam diferentes dos demais.

*“O que é levado em consideração na elaboração é, principalmente, se é semelhante aos alimentos dos outros alunos. Por exemplo, o macarrão de arroz no dia de macarrão e o pão sem glúten quando os outros escolares receberem pão” (Nutricionista do município 02, 1 ano e 8 meses de atuação no PNAE).*

Os manipuladores de alimentos de todas as escolas referiram que os escolares celíacos realizavam as refeições junto aos demais colegas de classe, com exceção de uma

escola do município 01, onde o escolar realizava as refeições isoladamente, devido ao histórico de contaminação cruzada.

*“[...] o pai dele prefere mandar as comidinhas dele. Ele sempre manda aí ele não faz nenhuma refeição aqui da escola e ele não se mistura com os outros alunos, ele come o lanche dele separado” (Manipuladora de uma escola do município 02).*

### Questões administrativas

A categoria “questões administrativas” representa as falas que se referem à licitação dos alimentos, recursos humanos, estrutura da cozinha e investimento financeiro. Foi a categoria que obteve o maior número de falas.

As questões ligadas à “licitação” de alimentos foram as mencionadas com maior frequência pelas nutricionistas. As nutricionistas do município 01 afirmaram ter dificuldade com o processo licitatório (pregão) para compra dos produtos isentos de glúten. No entendimento das profissionais, os produtos sem glúten não devem ser entregues concomitantemente com os produtos convencionais para evitar a contaminação cruzada com o glúten. Consequentemente, muitos fornecedores não participam dos processos licitatórios por afirmarem não ser economicamente viável entregar uma pequena quantidade de produtos. Por outro lado, essa não parece ser uma dificuldade enfrentada pelas nutricionistas do município 02, que relataram ter superado essa questão incluindo os produtos isentos de glúten no mesmo edital das fórmulas infantis, havendo, portanto, grande participação por parte das empresas nos processos licitatórios.

*“A gente optou por colocar no pregão dos menos perecíveis porque aí eles participam mais. Antes era pregão separado, aí uma empresa ou outra se interessava, aí quando colocamos nos menos perecíveis teve mais interesse porque como o fornecedor vai oferecer mais itens, vai oferecer esses também” (Nutricionista do município 02, 1 ano e 8 meses de atuação no PNAE).*

Enquanto no município 01 as preocupações com os “recursos humanos” e “estrutura da cozinha” foram identificados como importantes influenciadores na elaboração dos cardápios para os escolares com doença celíaca, no município 02 essa questão não foi voluntariamente mencionada. Segundo as nutricionistas do município 01, os cardápios devem ser adequados à estrutura das cozinhas, o que inclui disponibilidade de equipamentos e utensílios. Além disso, devem priorizar preparações pouco complexas, tendo em vista que há as preparações que deverão ser elaboradas para os demais escolares.

Corroborando com a fala das nutricionistas, os manipuladores de alimentos de ambos os municípios mencionaram não sentir dificuldades em executar a refeição para os escolares com doença celíaca. De acordo com as entrevistadas, há poucos escolares celíacos e por isto são necessários poucos utensílios, além de não serem elaboradas preparações que exijam diversas etapas de preparo.

*“Quando vão ser montados os cardápios, tem que ser analisado a unidade de maneira isolada, para montar algo que seja prático para a cozinheira fazer porque, às vezes, dependendo do número de cozinheiras, elas não vão conseguir elaborar algo tão bem elaborado para uma criança específica, porque, por exemplo, você pode ter 500 alunos onde somente um é celíaco. E envolve outras coisas também... o fogão, por exemplo! Às vezes o fogão é de quatro bocas ou de seis, e aí dependendo do volume de crianças, vai acabar ocupando mais de uma boca para uma panela, e acaba não sobrando boca para fazer [a preparação] para a criança celíaca” (Nutricionista do município 01, 11 meses de atuação no PNAE).*

*“Não [é difícil]! É uma criança só né?! Se fosse mais ainda, e mesmo assim, se faz para um, faz para mais né?! É bem fácil, a gente vê que ele está na fila, a gente já sabe que tem que fazer a comidinha dele” (Manipuladora de uma escola do município 02).*

Com relação ao “investimento financeiro”, as nutricionistas de ambos os municípios não percebem a verba que tem disponível para a aquisição de alimentos como uma limitação do programa. De acordo com as entrevistadas, além do auxílio disponibilizado pelo FNDE há significativa contrapartida por parte dos próprios municípios.

*“Nós recebemos do município 3 vezes mais do que o FNDE manda. Nós recebemos cerca de 1 milhão e 400 mil do FNDE e nós gastamos quase 5 milhões com a alimentação escolar. Se não tivéssemos a contrapartida não teríamos tudo o que a gente tem” (Nutricionista do município 02, 17 anos de atuação no PNAE).*

## Alimentos

A categoria “alimentos” englobou as falas relacionadas à qualidade sensorial e nutricional, disponibilidade de alimentos e capacitação dos manipuladores de alimentos.

A “qualidade sensorial” dos alimentos sem glúten foi mencionada como uma preocupação pelas nutricionistas de ambos os municípios. Segundo elas, além das opções de alimentos sem glúten serem limitadas a poucas opções, alguns produtos ainda apresentam baixa qualidade sensorial, o que interfere na aceitabilidade por parte dos escolares e

acarreta em dificuldades para a elaboração do cardápio. Esse fato também foi percebido pelos manipuladores de alimentos, que mencionaram que o biscoito sem glúten é o produto com pior aceitabilidade, devido ao seu gosto e textura.

*“[...] a qualidade sensorial deixa a desejar. Por todas as crianças é bem difícil a aceitação, de todas as escolas” (Nutricionista do município 01, 1 mês e meio de atuação no PNAE).*

Por outro lado, a “qualidade nutricional” dos produtos sem glúten não foi percebida como uma preocupação na escolha dos alimentos que são disponibilizados para os escolares com doença celíaca. Em ambos os municípios a atenção com os parâmetros nutricionais esteve centrada no fato de alguns escolares apresentarem outras condições clínicas que requerem cuidados com a alimentação. Nesse sentido, as nutricionistas destacaram que priorizam a aquisição de alimentos que possam atender ao maior número de escolares com necessidades alimentares específicas. Além disso, percebeu-se que, segundo as nutricionistas, como a variedade dos alimentos sem glúten é limitada, restringir produtos em função da sua baixa qualidade nutricional limitaria ainda mais as opções sem glúten, o que poderia impactar diretamente na aceitação da alimentação pelos escolares.

*“[...] quando eu fiz as especificações dos biscoitos e dos pães ano passado, a minha preocupação era colocar sem gordura trans, tentar pegar biscoitos sem sabor muito pronunciado, que tivesse pimenta ou tempero de pizza que geralmente estão atreladas a gordura trans ou ao alto teor de sódio, então a gente tenta colocar de uma forma mais saudável, mas mesmo assim se a gente restringe muito, acaba ficando uma alimentação sem sabor” (Nutricionista do município 01, 2 anos e meio de atuação no PNAE).*

Quanto à “disponibilidade de alimentos” e “variedade de alimentos” isentos de glúten para os escolares com doença celíaca, no momento da pesquisa, as nutricionistas de ambos os municípios mencionaram estarem ofertando o pão e biscoito doce sem glúten, broa de polvilho e o macarrão de arroz. No município 01 era disponibilizado ainda a farinha de arroz e no município 02 o biscoito de arroz. No município 01, quando o cardápio do almoço era macarrão ou havia alguma preparação a base de farinha de arroz, estas preparações eram oferecidas para toda a unidade escolar, para evitar a contaminação cruzada com o glúten. Já no município 02, as nutricionistas relataram estarem estudando esta possibilidade, porém, no momento da pesquisa, o macarrão de arroz estava sendo disponibilizado apenas para os escolares celíacos.

De acordo com o relato dos manipuladores de alimentos do município 01, na falta de opções específicas sem glúten,

como o macarrão, era necessário a substituição por outras refeições sem glúten.

*“Antigamente vinha o macarrão de arroz, agora não veio mais. Ai a gente faz arroz e feijão. [...] a prefeitura fornece pão sem glúten e sequilho de polvilho para elas uma vez por semana, uma semana sim e uma não porque o consumo é pouco. São poucas crianças” (Manipuladora de uma escola do município 01).*

Com relação à “capacitação dos manipuladores de alimentos”, no município 01, embora ocorram capacitações a cada seis meses, as nutricionistas relataram que a última capacitação prática em restrições alimentares ocorreu em 2015, onde foram elaboradas receitas para todas as restrições alimentares. Ademais, de acordo com as nutricionistas, os manipuladores são orientados no dia-a-dia pelas nutricionistas da empresa terceirizada que fazem o acompanhamento direto nas unidades escolares. No município 02, as nutricionistas afirmaram realizar seis capacitações durante o ano, onde uma é específica para restrições alimentares e que a última realizada foi na semana anterior a entrevista.

*“Daí tem esta cartilha que a gente deixa para as merendeiras, fica fixado na cozinha com: o que é doença celíaca, como cuidar e separar os alimentos no depósito, higienizar as mãos antes de mexer, primeiro fazer a alimentação dos celíacos, deixar tudo bem separado. [...] Todo ano a gente faz o curso de manipulação de alimentos para as merendeiras daí no outro mês a gente faz só sobre patologias alimentares. [...] Todas as orientações que são fixadas nas paredes, a gente reforça nos cursos. E também fazemos as visitas nas unidades para orientar sobre os depósitos. As capacitações ocorrem seis vezes no ano. Cada uma com um tema diferente, mas sempre conseguimos abordar as patologias” (Nutricionista do município 02, 1 ano e 8 meses de atuação no PNAE).*

A maioria dos manipuladores de alimentos de ambos os municípios mostraram-se bem orientados quanto ao armazenamento dos produtos isentos de glúten, organizando-os em prateleiras separadas dos alimentos com glúten; e quanto à utilização de panelas e utensílios exclusivos para os escolares celíacos. Ao serem questionados sobre o que é a doença celíaca, todos referiram ser uma patologia ocasionada pela ingestão de glúten, definindo-a como “alergia ao glúten” e “intolerância ao glúten”. Quanto ao tratamento, somente um manipulador do município 02 tinha o conhecimento sobre a dieta como o único tratamento.

## DISCUSSÃO

A presente pesquisa teve por objetivo conhecer as percepções de nutricionistas e manipuladores de alimentos a respeito da oferta da alimentação para os escolares com

doença celíaca. Estudar a percepção de um sujeito sobre algo significa estudar a relação que esse sujeito estabelece com o mundo exterior<sup>13</sup>. No presente contexto, significa buscar compreender as perspectivas que diferentes atores sociais – nutricionistas e manipuladores de alimentos - têm em relação à oferta de alimentação para escolares celíacos. Desse modo, ao dar voz a esses atores, reconhece-se a importância dos seus papéis para a execução do PNAE.

A Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, ratificou a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 especificando a obrigatoriedade da oferta da alimentação escolar para escolares com restrições alimentares, como é o caso da doença celíaca (DC)<sup>2,3</sup>. Para tanto, é de responsabilidade dos governos federal, estadual, municipal e Distrito Federal assegurar a alimentação para estes escolares e compete ao nutricionista coordenar as ações de alimentação escolar<sup>2,9</sup>.

Participaram da pesquisa seis nutricionistas e seis manipuladores de alimentos, os quais eram responsáveis pela alimentação escolar de nove escolares celíacos, nos dois municípios pesquisados. Identificou-se que as nutricionistas de ambos os municípios percebiam como essencial e se preocupavam com o bem-estar e inclusão social, no presente contexto, promovida por meio da alimentação aos escolares celíacos. Essa percepção se transformava em ação ao nortear as escolhas dos alimentos que iriam compor o cardápio. Ademais, mesmo que de maneira menos explícita, pôde-se identificar que os manipuladores de alimentos também percebiam a importância da alimentação como ato social.

A alimentação e o ato de comer são atividades complexas que extrapolam as funções biológicas associadas aos nutrientes; são partes importantes da cultura de uma sociedade. Estão relacionados à identidade e ao sentimento de pertencimento social, que, entre outros fatores são determinados pelo ambiente onde se dão, à partilha das refeições e a possibilidade de escolha e acesso aos alimentos<sup>17</sup>. Pesquisas realizadas com celíacos em diversas partes do mundo têm apontado que as restrições alimentares relacionadas à dieta sem glúten possui potencial para afetar negativamente as relações sociais e qualidade de vida desses indivíduos, especialmente em ambientes que não estão preparados para acolhê-los<sup>18-20</sup>. Nesse sentido, destaca-se a importância de os nutricionistas que atuam na alimentação escolar terem esclarecimento sobre tais situações.

A baixa qualidade nutricional dos produtos sem glúten vem sendo reportada na literatura científica<sup>21-24</sup>. Estudos têm reportado que produtos isentos de glúten são produzidos a partir de farinhas refinadas e não fortificadas; são ricos em açúcar, sal e sódio<sup>21</sup>; e ainda costumam apresentar inadequadas quantidades de minerais, vitaminas e macronutrientes<sup>22-24</sup>. Ademais, também tem se verificado o

consumo inadequado de vitaminas, minerais e macronutrientes pelos indivíduos celíacos o que pode culminar na ocorrência de carências nutricionais<sup>22,25</sup>.

Apesar das evidências, nem nutricionistas, nem manipuladores de alimentos mencionaram voluntariamente a qualidade nutricional dos alimentos sem glúten oferecidos aos escolares como um problema. Por outro lado, na perspectiva de nutricionistas e manipuladores de alimentos de ambos os municípios, a qualidade sensorial e a variedade/disponibilidade dos alimentos sem glúten são insatisfatórias, o que parece ser uma preocupação, visto que esse fato pode prejudicar a aceitabilidade dos alimentos oferecidos e assim gerar dificuldades para a elaboração do cardápio.

De fato, estudos têm apontado que a baixa disponibilidade de alimentos sem glúten associado à qualidade sensorial insatisfatória, principalmente quanto aos atributos de gosto e textura, tem impacto negativo na adesão dos indivíduos ao tratamento<sup>6,7</sup>. Estudos realizados por Araújo e Araújo<sup>5</sup> com indivíduos adultos e Roma et al.<sup>26</sup>, com crianças e adolescentes mostraram que a disponibilidade e a palatabilidade dos produtos influenciaram diretamente na baixa adesão ao tratamento. No presente estudo, as nutricionistas de ambos os municípios relataram disponibilizarem somente quatro produtos isentos de glúten, alguns reconhecidamente com baixa aceitabilidade por parte dos escolares. Logo, no cenário apresentado, é possível compreender o fato de a qualidade nutricional não ser uma prioridade para as nutricionistas, visto que restringir produtos em função da sua baixa qualidade nutricional limitaria ainda mais as opções sem glúten. Ademais, cabe destacar que estudos conduzidos no Brasil com celíacos adultos apontaram que a qualidade nutricional dos alimentos sem glúten não é considerada uma prioridade frente aos desafios de se encontrar alimentos com satisfatória qualidade sensorial<sup>17,27</sup>.

O discurso das nutricionistas e manipuladores de alimentos também esteve alinhado em relação à capacitação dos recursos humanos. Enquanto as primeiras têm a percepção de que realizam um treinamento eficiente, os manipuladores de alimentos se sentem bem orientados e capacitados pelas nutricionistas quanto ao pré-preparo, preparo, manipulação e armazenamento dos produtos e utensílios, para evitar a contaminação cruzada com o glúten. Destaca-se que a capacitação de recursos humanos é uma das atividades que compete ao nutricionista, de acordo com a Resolução CFN 465 de 2010<sup>8</sup>. Não foram identificados estudos que avaliem a percepção de manipuladores de alimentos quanto à oferta de uma alimentação isenta de glúten no âmbito do PNAE. No entanto, os resultados da

presente pesquisa diferem de outros estudos que analisaram o conhecimento de chefes de cozinha quanto à doença celíaca. Um estudo realizado por Laporte et al.<sup>28</sup> com chefes de cozinha de 30 restaurantes *self-service* identificou que 70% dos participantes não sabiam o que era doença celíaca, e além disto, 53% dos restaurantes não possuíam nutricionista, dificultando ainda mais a oferta de uma alimentação isenta de glúten.

No que tange os recursos econômicos necessários para a aquisição de alimentos sem glúten, embora as nutricionistas tenham se mostrado insatisfeitos com a variedade/disponibilidade desses produtos – o que foi relacionado aos entraves burocráticos - na percepção das nutricionistas há recursos financeiros suficientes para atender a demanda gerada pelos escolares com doença celíaca. Nesse sentido, o fato de os produtos sem glúten terem custo mais elevado, quando comparados aos convencionais<sup>29-31</sup>, não foi visto pelas nutricionistas como um obstáculo. O FNDE é o órgão do governo federal responsável pelo financiamento do PNAE<sup>1</sup>. Além deste valor repassado pelo FNDE, os municípios utilizam recursos próprios para a compra direta dos produtos, conhecido como contrapartida<sup>1,11</sup>. Nesse sentido, as nutricionistas reconheceram o papel crucial dos municípios na disponibilização de recursos para aquisição de alimentos e garantia de um fornecimento de alimentação satisfatório.

## CONCLUSÃO

A reduzida variedade de produtos isentos de glúten disponíveis para consumo implica diretamente em monotonia alimentar e prejudicam a aceitação da alimentação escolar, embora as nutricionistas percebam a importância da alimentação para indivíduos com restrições alimentares. As nutricionistas percebem a inclusão dos escolares celíacos com os demais colegas como um determinante na elaboração do cardápio. A pequena quantidade de escolares celíacos nas escolas, somada a elaboração de poucas preparações envolvendo alimentos isentos de glúten, contribuem para que os manipuladores de alimentos não sintam dificuldades para a execução do cardápio isento de glúten. O presente estudo não objetivou alcançar a saturação teórica durante as entrevistas, no entanto, sugere-se que pesquisas futuras analisem a percepção dos nutricionistas e dos manipuladores de alimentos, a respeito à alimentação isenta de glúten para celíacos em outros municípios para que o critério de saturação seja alcançado.

## REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério da Educação. Formação pela escola: Módulo PNAE. 2008;(2ed):116.
2. Brasil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. 2009;1–10.
3. Brasil. Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. 2014;1.
4. Husby S, Koletzko S, Korponay-Szabó IR, Mearin ML, Phillips A, Shamir R, et al. European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology, and Nutrition Guidelines for the Diagnosis of Coeliac Disease. *J Pediatr Gastroenterol Nutr* [Internet]. 2012;54(1):136–60.
5. Araújo HMC, Araújo WMC. Coeliac disease. Following the diet and eating habits of participating individuals in the Federal District, Brazil. *Appetite*. 2011;57(1):105–9.
6. Nascimento AB, Fiates GMR, dos Anjos A, Teixeira E. Gluten-free is not enough - perception and suggestions of celiac consumers. *Int J Food Sci Nutr* [Internet]. 2014;65(4):394–8.
7. Singh J, Whelan K. Limited availability and higher cost of gluten-free foods. *J Hum Nutr Diet*. 2011;24(5):479–86.
8. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465 de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa d Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 2010. p. 1–8.
9. 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. 2013;1–44.
10. Brasil. Ministério da Educação. Material orientativo para formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar. 2014;130.
11. Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais. 2017;64.
12. Brasil. Ministério da Educação. Manual de orientação sobre alimentação escolar para portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose. 2nd ed. Brasília; 2012. 54 p.
13. Chauí, M. *Convite à Filosofia*. Ed. Ática, São Paulo, 2000. 567 p.
14. Krueger, RA, Casey MA. *Focus Groups: A Practical Guide for Applied Reserch*. 4th ed. CA: Sate Publications; 2009. 217 p.
15. Bardin L. *Análise de Conteúdo*. São Paulo: Edição Rev. 70; 2011.
16. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Censo Escolar - Mapa das Escolas [Internet]. 2017.
17. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Documento de Referência. 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2017. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/conferencias/arquivos-de-conferencias/5a-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/5a-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/documentos-da-5deg-conferencia/documento-de-referencia/@@download/file/Documento%20de%20Refer%C3%Aancia.pdf>
18. Almagro J.R, Almagro D.V, Ruiz CS, González JS, Martínez AH. The experience of living with a gluten-free diet. *Gastr. Nurs*. 2018;41:189-200.
19. Do Nascimento AB, Fiates GMR, Teixeira, E. We want to be normal! Perceptions of a group of Brazilian consumers with coeliac disease on gluten-free bread buns. *Int. J. Gastr Food Sci*. 2017;7:27–31.
20. Rose C, Howard R. Living with coeliac disease: a grounded theory study. *J. Hum. Nutr. Diet*. 2014;27:30-40.
21. Nascimento AB, Fiates GMR, dos Anjos A, Teixeira E. Analysis of ingredient lists of commercially available gluten-free and gluten-containing food products using the text mining technique. *Int J Food Sci Nutr* [Internet]. 2013;64(2):217–22.
22. Penagini F, Dillillo D, Meneghin F, Mameli C, Fabiano V, Zuccotti GV. Gluten-free diet in children: An approach to a nutritionally adequate and balanced diet. *Nutrients*. 2013;5(11):4553–65.
23. Shepherd SJ, Gibson PR. Nutritional inadequacies of the gluten-free diet in both recently-diagnosed and long-term patients with coeliac disease. *J Hum Nutr Diet*. 2013;26(4):349–58.
24. Vici G, Belli L, Biondi M, Polzonetti V. Gluten free diet and nutrient deficiencies: A review. *Clin Nutr* [Internet]. 2016;35(6):1236–41
25. Al-Toma A, Volta U, Auricchio R, Castillejo G, Sanders DS, Cellier C, Mulder CJ, Lundin KEA. European Society for the Study of Coeliac Disease (ESsCD) guideline for coeliac disease and other gluten-related disorders. *United Eur. Gastr. J*. 2019: 1-31.
26. Roma E, Roubani A, Kolia E, Panayiotou J, Zellos A, Syriopoulou VP. Dietary compliance and life style of children with coeliac disease. *J Hum Nutr Diet*. 2010;23(2):176–82.
27. Do Nascimento AB, Fiates GMR, Dos Anjos A, Teixeira E. Gluten-free is not enough – perception and suggestions of celiac consumers. *Int J Food Sci Nutr*. 2014;65(4): 394–398.
28. Laporte L, Puppim Zandonadi R. Conhecimento Dos Chefes De Cozinha Acerca Da Doença Celíaca. *Alim. Nutr*. 2011;22(3):465–70.
29. Estévez V, Ayala J, Vespa C, Araya M. The gluten-free basic food basket: a problem of availability, cost and nutritional composition. *Eur J Clin Nutr* [Internet]. 2016;70(10):1215–7.



30. Lee AR, Ng DL, Zivin J, Green PHR. Economic burden of a gluten-free diet. *J Hum Nutr Diet*. 2007;20:423–30.
  31. Nascimento, AM, Fiates AMG, Anjos A, Teixeira E. Availability, cost and nutritional composition of gluten-free products. *Br Food J* [Internet]. 2014;116(12):1842–52.
- 

**Submissão:** 06/03/2018

**Aprovado para publicação:** 08/07/2019