

## Levantamento de *projetos locais* no âmbito da alimentação saudável e atividade física

<b>Concelho</b>	Odemira
<b>Nome do projeto</b>	<b><i>Da Caneta até ao Prato</i></b>
<b>Identificação da instituição promotora</b>	ACESAL / USP / Núcleo de Odemira
<b>Equipa de trabalho/ dinamizadora</b>	Dietista e Técnicas de Saúde Ambiental
<b>Parceiros</b>	Agrupamentos de Escolas, IPSS, Câmara Municipal e fornecedores de alimentação escolar.
<b>Enquadramento/ justificação do projeto</b>	<p>A alimentação é essencial à vida, para além de satisfazer as necessidades biológicas e energéticas do organismo, é fonte de prazer, de socialização e de transmissão cultural.</p> <p>Com o aumento do conhecimento sobre os determinantes da saúde, das doenças e dos próprios cuidados de saúde, tornou-se indiscutível a relação entre alimentação, condições de higiene e segurança alimentar e a saúde e a doença. Sendo absolutamente necessária a promoção da literacia em saúde sobre estas questões, desde a mais tenra idade.</p> <p>Tendo como base o problema da obesidade infantil existente no país, este projeto surge no âmbito da gestão da Saúde Escolar, considerando que a escola tem um papel primordial no processo de aquisição de estilos de vida saudáveis.</p> <p>Também as condições de higiene e segurança alimentar, desde a confeção, transporte, receção e distribuição dos alimentos, são fatores determinantes para a saúde da população, nomeadamente para o controlo das toxinfecções alimentares.</p> <p>O Parque escolar tem características muito diferentes entre si por ter sido construído em épocas diferentes, tendo sido concebido de acordo com as necessidades da época, o que faz com que a nível arquitetónico se encontre desadequado às necessidades dos dias de hoje.</p> <p>O local onde as crianças das EB1 e JI almoçam são o espelho disso mesmo, na sua maioria são “refeitórios” adaptados no halls das escolas e outros espaços adaptados disponibilizados por várias entidades (Juntas de</p>

Freguesia, Casas do Povo, Associações), o que faz com que se encontrem desadequados às presentes necessidades por não terem sido projetados para esse efeito.

A necessidade dos pais trabalharem fora de casa levou a que as próprias escolas tivessem que se adaptar a novos horários, passando a ser necessário o fornecimento de refeições escolares às crianças.

**Justificação do projeto:**

O projeto da caneta até ao prato foi implementado no concelho de Odemira pelo Dietista e as Técnicas de Saúde Ambiental do concelho em 2010, no âmbito dos programas de Saúde Escolar e do Núcleo Regional do Alentejo da Plataforma contra a obesidade.

Após análise das ementas escolares, verificou-se que existia necessidade de uniformizar critérios e aplicar a circular nº 14/DGIDC/2007 na elaboração das mesmas no concelho de Odemira, e porque as escolas pela sua localização, tipo de instalações e modo de funcionamento, podem condicionar a salubridade, o conforto e a segurança e atuar favorável ou desfavoravelmente sobre a saúde dos alunos, docentes e não docentes, propusemo-nos avaliar as condições de higiene e segurança dos espaços onde as crianças almoçam, as condições em que a alimentação escolar é transportada desde o local onde é confeccionada até ao local onde é distribuída, (transporte, acondicionamento, e distribuição), bem como vistoria das condições higio-sanitárias dos locais onde as refeições são confeccionadas. Esta avaliação é uma forma de conhecer a vulnerabilidade das instalações, dos equipamentos e do ambiente com o objetivo de os eliminar, ou quando tal não é possível, de as minimizar.

Estas avaliações têm como base legal o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios e a Circular Normativa n.º 12/DSE de 29/11/06 da Direção Geral da Saúde no que diz respeito a Zonas de Alimentação Coletiva.

O projeto foi muito bem aceite na comunidade educativa e apresentando imediatamente resultados visíveis quer ao nível da qualidade das ementas, quer nas alterações realizadas para melhorar as condições de higiene e segurança alimentar nos locais onde as crianças do pré escolar e 1º ciclo do ensino básico almoçavam, no transporte da alimentação escolar, bem como nos locais onde a mesma é confeccionada. Este projeto revelou-se um bom exemplo de boas práticas em saúde, o que nos levou a partir do ano letivo seguinte a alargá-lo ao restante parque escolar.

<p><b>Objetivos do projeto (definir objetivos gerais e específicos)</b></p>	<p><b><u>Objetivo Geral:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Melhoria da qualidade da alimentação escolar.</li> <li>*Promover a qualidade do ambiente físico dos espaços onde as crianças almoçam, do transporte e local de confeção das refeições escolares.</li> </ul> <p><b><u>Objetivos específicos:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Uniformizar critérios na elaboração das ementas escolares no concelho de Odemira;</li> <li>*Capacitar os manipuladores de alimentos e responsáveis pelas instituições fornecedoras de alimentos sobre a elaboração de ementas escolares;</li> <li>*Monitorizar as ementas escolares;</li> <li>*Avaliar as condições de higiene e segurança dos locais de confeção da alimentação escolar;</li> <li>*Avaliar as condições de higiene e segurança do transporte da alimentação escolar, do local de confeção até ao local onde é consumida;</li> <li>*Avaliar as condições de higiene e segurança dos locais onde as crianças do pré escolar e do ensino básico almoçam.</li> <li>*Comunicar as medidas corretivas necessárias às entidades responsáveis pelos espaços, transportes e equipamentos;</li> </ul>
<p><b>Público-alvo/ destinatários</b></p>	<p>Alunos do concelho de Odemira;</p> <p>Fornecedores de Alimentação Escolar;</p> <p>Detentores dos locais onde as crianças almoçam.</p>
<p><b>Descrição sumária do projeto</b></p>	<p>Depois de analisadas as ementas escolares e sinalizados alguns erros na sua elaboração, denotando o desconhecimento/não cumprimento da circular nº. 14/DGIDC/2007, é ministrada formação sobre elaboração de ementas escolares e higiene e segurança alimentar aos manipuladores de alimentos e responsáveis pelas instituições fornecedoras.</p> <p>São efetuadas vistorias aos locais de confeção da alimentação escolar, para avaliação das condições higio-sanitárias, avaliação das condições de transporte da alimentação escolar, dos locais de confeção até onde é consumida e vistorias aos locais onde os alunos almoçam, (refeitórios escolares, por vezes adaptados na própria escola, locais fora do recinto escolar, como por exemplo, Centros de Dia, Associações, Casas do Povo,</p>

	<p>Juntas de Freguesia).</p> <p>No decorrer dos anos letivos são realizadas visitas aleatórias aos locais supra citados para verificar o cumprimento das recomendações impostas, a nível de ementas, e condições higio-sanitárias;</p> <p>No início de cada ano letivo, as ementas escolares são alvo de análise.</p>						
<b>Fases do projeto (identificação das principais fases de desenvolvimento)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reuniões para apresentação do projeto no início do ano letivo, com os diferentes intervenientes;</li> <li>• Avaliação das ementas escolares dos alunos do pré escolar e 1º Ciclo do ensino básico.</li> <li>• Monitorização das ementas escolares dos alunos do pré escolar e 1º Ciclo do ensino básico.</li> <li>• Vistorias às cozinhas onde são confeccionadas as refeições dos alunos do pré escolar e 1º Ciclo do ensino básico.</li> <li>• Vistorias aos locais (refeitórios escolares e outros), onde os alunos do pré escolar e 1º Ciclo do ensino básico almoçam</li> <li>• Vistorias aos veículos de transporte das refeições escolares dos alunos do pré escolar e 1º Ciclo do ensino básico.</li> <li>• Promoção da literacia em saúde sobre consumos alimentares saudáveis.</li> <li>• Promoção da literacia em saúde sobre higiene e segurança alimentar</li> <li>• Produção do relatório anual / resultados do projeto.</li> </ul>						
<b>Duração do projeto</b>	O projeto iniciou-se no ano letivo 2010/2011 e pretende ser um projeto contínuo, sem data para a sua conclusão.						
<b>Estratégias de avaliação (especificar métodos, instrumentos e indicadores de avaliação)</b>	<p>*Cumprimento da circular nº 14/DGIDC/2007 (adaptada à realidade do concelho de Odemira);</p> <p>*Cumprimento do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios e a Circular Normativa N.º 12/DSE de 29/11/06 da Direção Geral da Saúde no que diz respeito a Zonas de Alimentação Coletiva.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Objetivos Operacionais</th> <th>Indicadores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Avaliar as ementas escolares</td> <td>Nº de avaliações de ementas escolares realizadas / Nº de ementas escolares previstas avaliar x100</td> </tr> <tr> <td>Monitorizar 1 vez / trimestre, à hora do almoço das crianças, se a refeição servida corresponde à ementa do dia, e em</td> <td>Nº de refeitórios escolares ou locais onde as crianças almoçam, visitados / Nº de refeitórios escolares e locais onde as crianças almoçam, existentes no concelho X 100</td> </tr> </tbody> </table>	Objetivos Operacionais	Indicadores	Avaliar as ementas escolares	Nº de avaliações de ementas escolares realizadas / Nº de ementas escolares previstas avaliar x100	Monitorizar 1 vez / trimestre, à hora do almoço das crianças, se a refeição servida corresponde à ementa do dia, e em	Nº de refeitórios escolares ou locais onde as crianças almoçam, visitados / Nº de refeitórios escolares e locais onde as crianças almoçam, existentes no concelho X 100
Objetivos Operacionais	Indicadores						
Avaliar as ementas escolares	Nº de avaliações de ementas escolares realizadas / Nº de ementas escolares previstas avaliar x100						
Monitorizar 1 vez / trimestre, à hora do almoço das crianças, se a refeição servida corresponde à ementa do dia, e em	Nº de refeitórios escolares ou locais onde as crianças almoçam, visitados / Nº de refeitórios escolares e locais onde as crianças almoçam, existentes no concelho X 100						

	termos qualitativos e quantitativos.	Nº de locais visitados, onde a refeição corresponde à ementa do dia/ Nº de locais visitados X 100
	Fazer vistorias aos locais onde é confeccionada a refeição escolar (cozinhas das escolas e outras)	Nº de locais onde é confeccionada a refeição escolar, vistoriados / Nº de locais onde é confeccionada a refeição escolar, existentes no concelho x 100
	Fazer vistorias aos locais onde as crianças do pré escolar e ensino básico almoçam (refeitórios escolares e locais fora do recinto escolar, como por exemplo Centros de Dia, Associações, Casas do Povo, Juntas de Freguesia,...)	Nº de locais onde as crianças do pré escolar e ensino básico almoçam, vistoriados / Nº de locais onde as crianças do pré escolar e ensino básico almoçam, existentes no concelho X 100
	Fazer vistorias aos veículos de transporte das refeições escolares	Nº de veículos de transporte das refeições escolares, vistoriados / Nº de veículos de transporte identificados x 100
	Concretizar ações de promoção da literacia em saúde sobre alimentação saudável	Nº de ações de promoção da alimentação saudável, realizadas / Nº de ações de promoção da alimentação saudável, previstas realizar X 100
		N.º de alunos do pré escolar, alvo de ações de promoção da alimentação saudável / N.º de alunos inscritos no ensino pré escolar x 100
		N.º de alunos do 1º ciclo do ensino básico, alvo de ações de promoção da alimentação saudável / N.º de alunos matriculados no 1º ciclo do ensino básico x 100
		Nº de docentes alvo de ações de promoção da alimentação saudável / N.º de docentes do pré escolar e 1º ciclo do ensino básico x 100
		Nº de encarregados de educação alvo de ações de promoção da alimentação saudável / N.º de encarregados de educação de crianças do pré escolar e 1º ciclo do ensino básico x 100
	Concretizar ações de promoção da literacia em saúde sobre higiene e segurança alimentar	Nº de ações sobre higiene e segurança alimentar realizadas / Nº de ações sobre higiene e segurança alimentar previstas realizar x100
		N.º de alunos do pré escolar, alvo de ações sobre segurança alimentar / N.º de alunos inscritos no ensino pré escolar x 100

		N.º de alunos do 1º ciclo do ensino básico, alvo de ações sobre segurança alimentar / N.º de alunos matriculados 1º ciclo do ensino básico x 100
		Nº profissionais das cozinhas, refeitórios escolares e outros (Centros de Dia, Associações, Casas do Povo, Juntas de Freguesia), que fornecem refeições às crianças do pré escolar e 1º ciclo), alvo de ações sobre segurança alimentar / Nº de profissionais das cozinhas e refeitórios escolares e outros (Centros de Dia, Associações, Casas do Povo, Juntas de Freguesia), que fornecem refeições às crianças do pré escolar e 1º ciclo), existentes no concelho X 100
	Elaborar o relatório / resultados do projecto.	

Materiais de educação para a saúde produzidos no âmbito da alimentação saudável e atividade física e eventual registo fotográfico

ADICIONAR ANEXOS

## LOCAIS DE CONFEÇÃO



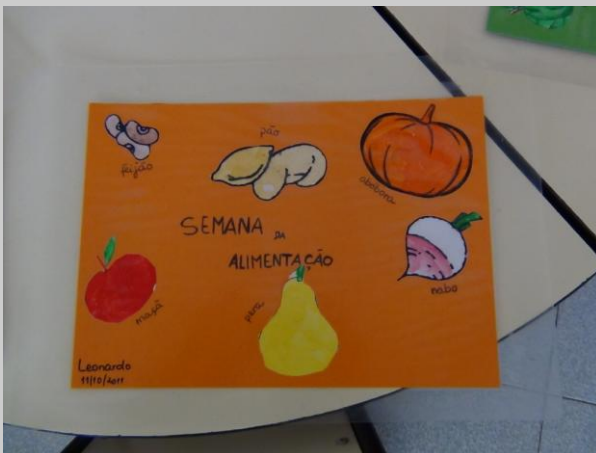
## TRANSPORTE



## REFEITÓRIOS



## ALIMENTAÇÃO







## ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO PARA A SAÚDE

