

Diagnóstico das escolas de Florianópolis visando a adequação à doença celíaca

Macari, A. C.¹, Napolini, V.²

Palavras-Chave: Doença celíaca; escolas; arquitetura.

Introdução

A presente pesquisa visa dar continuidade ao levantamento e diagnóstico dos espaços de alimentação em escolas de Florianópolis concernente aos requisitos de segurança necessários para a inclusão de pessoas com condição celíaca, iniciado em 2023 [1]. A pesquisa aborda, como tema, a relação da arquitetura com o controle da doença celíaca, tendo, como problema central, a caracterização da adequabilidade dos espaços físicos das escolas de Florianópolis às necessidades de segurança do público discente celíaco, principalmente em se tratando dos espaços escolares destinados à alimentação.

Desordem autoimune grave, que se expressa por enteropatia mediada por linfócitos T, em indivíduos geneticamente predispostos, a Doença Celíaca é induzida pela ingestão de glúten – composto de proteínas de armazenamento denominadas prolaminas e glutaminas presente nas sementes de vários cereais como o trigo, cevada, triticale e centeio – e o único tratamento disponível, até o momento, é uma dieta isenta de glúten (DIG) [2], ou seja, rigorosamente não consumir alimentos que contenham glúten ou que estejam contaminados direta ou indiretamente por ele, fenômeno conhecido por contaminação cruzada.

As transgressões à dieta podem ocorrer voluntariamente ou involuntariamente, pois nem sempre a presença dessa proteína está correta e claramente expressa nos alimentos. Além disso, a capacidade de aderência às superfícies que o glúten apresenta acarreta na facilidade de contaminar alimentos isentos que utilizem os mesmos utensílios ou maquinário empregado na produção ou preparo de alimentos contendo glúten. Além disso, há o limite estabelecido para classificar um alimento como “sem glúten” de apenas 20 ppm (cerca de 20g a cada 1kg) [3].

Compreende-se, portanto, que alimentar-se fora de casa representa um risco ao portador de DC, podendo afetar, inclusive, sua vida social. Considerando-se, ainda, que as transgressões involuntárias apresentam altos índices associados a crianças e

¹ E-mail: anelise@ifsc.edu.br

² Oikos - Estudos em Arquitetura e Urbanismo, Dep. Acadêmico de Construção Civil, IFSC-Câmpus Florianópolis

adolescentes e que é nas escolas que elas passam uma representativa parte de seu tempo, a adequação das escolas aos cuidados com a DC pode ser uma importante aliada das famílias na adesão da DIG pelas crianças e adolescentes.

Tem-se, como hipótese do trabalho, que as escolas do município de Florianópolis majoritariamente não possuem espaços e procedimentos adequados para atender às pessoas com a condição celíaca, prejudicando a socialização dos estudantes portadores da DC e a participação em atividades que envolvam produtos alimentícios.

Determinante para a compreensão da dinâmica escolar e sua espacialidade nas escolas em Florianópolis, futuramente o presente diagnóstico poderá auxiliar a elaboração de diretrizes arquitetônicas que promovam a produção de espaços inclusivos ligados a serviços de alimentação nas escolas, que promovam a socialização e segurança do portador de doença celíaca no ambiente escolar.

Método

Este projeto realiza-se por meio de pesquisa bibliográfica e documental, seguida de levantamento sobre a rede escolar de Florianópolis com vistas à adequação dos serviços de alimentação à condição celíaca, com a aplicação de um checklist, também elaborado pela pesquisa (2003).

A abordagem quantitativa permite a coleta de dados para análise objetiva, enquanto a abordagem qualitativa permitirá a compreensão dos aspectos subjetivos relacionados à inclusão de pessoas com doença celíaca nos espaços de alimentação escolares.

No preenchimento do checklist, as escolas indicam se permitem ou não visita para registro fotográfico dos espaços de alimentação das escolas. A visita nas escolas para o registro fotográfico, por sua vez, permite compreender a dinâmica das escolas, atividades desenvolvidas (que envolvem ou não o uso de alimentos) e como os cuidados com a DC podem influenciar na configuração espacial delas.

Resultados Parciais

Até o presente momento (agosto de 2024), vinte e duas unidades de ensino de Florianópolis responderam ao questionário, ainda em aplicação. A predominância das respostas apresenta-se vinculada à rede pública de ensino, estadual e municipal, respectivamente. Apenas duas escolas ligadas à rede privada e filantrópica de ensino consentiram participar da pesquisa. Novas tentativas para ampliação da amostra estão sendo feitas. Almeja-se chegar a, pelo menos, 10% das escolas em Florianópolis, considerando-se os ensinos infantil, fundamental e médio.

Das 22 escolas, 3 (três) indicaram possuir estudantes celíacos (de um a três estudantes por escola) e 4 (quatro) indicaram possuir colaboradores portadores de DC. Trata-se de um índice bastante considerável para ambas as situações, tendo em conta que a prevalência da DC na população seja de 1% (um por cento).

Aproximadamente 80% das escolas respondentes declararam que seus colaboradores não recebem capacitação sobre necessidades alimentares especiais. A falta de capacitação sobre este tema evidencia, por sua vez, a importância do profissional da nutrição nas escolas, presente apenas em 50%, aproximadamente.

O fato de 50% das escolas assinalarem que os momentos de preparo dos alimentos e refeições integram o projeto pedagógico da Instituição evidenciam que os cuidados em relação à DIG transcendem o espaço do refeitório e cozinhas, devendo se estender para os espaços utilizados pelos estudantes portadores de DC nas escolas (Figura 1).

Figura 1: Hortas nas escolas municipais e divulgação de um dos projetos didáticos, o “mão na massa”.



Fonte: Acervo próprio.

Nas escolas participantes do levantamento, o lanche é predominantemente coletivo, com a alimentação fornecida pela própria escola (Figuras 2 e 3). Nas visitas, diante da realidade/limite espacial das escolas, nutricionistas apontaram, como possibilidade para suprir os cuidados em relação à DC, a higienização e exclusividade da cozinha para a produção de alimentos sem glúten e adequação do cardápio para todos os estudantes. Nenhuma das 22 escolas possui copa ou cozinha exclusivas.

Figura 2: Refeitórios nas escolas municipais, com bancada do tipo buffet.



Fonte: Acervo próprio.

Figura 3: Refeitórios em escolas estaduais.



Fonte: Acervo próprio.

Considerações Finais

Nos meses ainda disponíveis para a execução deste projeto, pretende-se prosseguir na coleta dos dados, incentivando que mais escolas preencham o formulário, principalmente as particulares, bem como realizar mais avaliações *in loco*, a fim de melhorar a amostragem e, por conseguinte, formar um panorama mais fiel do contexto escolar florianopolitano quanto à sua adequação à segurança em relação ao público celíaco.

Agradecimentos

A equipe do projeto de pesquisa agradece às Secretarias de Educação Municipal e Estadual de Santa Catarina e ao Departamento de Alimentação Escolar Municipal pelo apoio na viabilização do levantamento de dados nas instituições de ensino.

Referências

- [1] MACARI, Anelise C.; ROSA, Sabrina. **Diagnóstico dos espaços de alimentação em escolas de Florianópolis visando a adequação à doença celíaca**. IFSC: SNCT 2023 - Caderno de Resumo, pp.22-25, 2023. Disponível em: <https://bit.ly/SNCT2023Resumo>
- [2] MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas da Doença Celíaca**. Conselho Nacional de Saúde, 2009. Disponível em: <https://bit.ly/CNSProtocolo>
- [3] FAO/WHO Codex Alimentarius Commission. (2008). **Codex Standard CXS 118-1979.: Standard For Foods For Special Dietary Use For Persons Intolerant To Gluten**. Rome: World Health Organization: FAO/UN. Disponível em: <https://bit.ly/codexgluten>