



# Contextualização teórico-prática para merendeiras

Theoretical-practical contextualization for “merendeiras”

Luiz Felipe de Paiva Lourenção  
Nutricionista, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, Mestrando em Ciências da Saúde, Universidade Federal de Lavras-UFLA  
luizfelipepaiva03@gmail.com

Laysa Camila Bueno  
Nutricionista, Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG

Stela Márcia Pereira  
Professora adjunto da Universidade Federal de Lavras, Área de Epidemiologia e Saúde Pública - Setor de Preventiva, Departamento Saúde-UFLA

Eveline Monteiro Cordeiro de Azeredo  
Professora da Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL-MG

Tania Mara Rodrigues Simões  
Professora da Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Alfenas-UNIFAL-MG

## RESUMO

O quadro epidemiológico das doenças relacionadas à alimentação aponta a necessidade de ações que envolvam outras áreas, além da saúde, representando um desafio aos países. Nesse contexto, torna-se fundamental o treinamento de profissionais envolvidos com a merenda escolar, para que possam ter consciência de seu papel na segurança alimentar e nutricional de crianças e adolescentes. Foi aplicado um questionário para o público envolvido com a merenda escolar, a fim de avaliar os conhecimentos prévios e obter informações que levassem à escolha dos temas a serem abordados. O curso totalizou uma carga horária de 12 horas e abordaram-se temas como Ética e Relações Humanas, Educação Ambiental, Manipulação de Alimentos e Manual de Boas Práticas, Aproveitamento Integral dos Alimentos e Elaboração de Cardápios Criativos para a Merenda Escolar, havendo também uma Oficina Dietética. Participaram 57 funcionários, todos demonstrando grande interesse pelos temas teóricos trabalhados, havendo uma repercussão muito positiva. A atividade prática enriqueceu o curso, oferecendo uma visão diferenciada sobre o aproveitamento integral e utilização de sobras de alimentos, com preparações nutritivas e aplicáveis à merenda escolar. Percebeu-se a importância do processo de aprendizagem e reciclagem de conhecimentos no ambiente escolar, principalmente envolvendo atores indispensáveis ao preparo da alimentação oferecida aos escolares.

Palavras-chave: *Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Alimentação Escolar; Aproveitamento Integral dos Alimentos; Educação Permanente.*

## ABSTRACT

The epidemiological frame of food-related diseases points to the need of actions that involve other areas besides health, posing a challenge to the countries. In this context, it becomes fundamental to train professionals involved in school meals so that they can be aware of their role in the food and nutritional security of children and adolescents. A questionnaire was applied to the public involved in school meals, in order to evaluate the previous knowledge and obtain information that would lead to the choice of topics to be addressed. The course contemplated a workload of 12 hours and addressed topics such as Ethics and Human Relations, Environmental Education, Food Handling and Good Practices Manual, Integral Food Utilization and Elaboration of Creative Menu for the School Lunch and a Dietetics workshop. 57 employees participated, all of them showing a great interest in the theoretical themes studied, with a very positive repercussion. The practical activity enriched the course, offering a differentiated view on the integral use and use of food leftovers, with nutritious preparations and applicable to school meals. The importance of the process of learning and recycling of knowledge in the school environment was noticed, mainly involving actors who are indispensable to the preparation of the feeding offered to the students.

Keywords: *Food and Nutrition Security; School Feeding; Integral use of food; Permanent Education.*

## INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste em garantir condições de acesso a alimentos básicos, seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Tem como base práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, contribuindo para uma existência digna em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana, respeitando a diversidade cultural, ambiental, econômica e social. A saúde está diretamente ligada às condições alimentares e ambientais (RIBEIRO, BOGUS & WATANABE, 2015).

O quadro epidemiológico das doenças relacionadas à alimentação tem apontado para a necessidade de ações envolvendo outras áreas, além da saúde, representando desafio aos países desenvolvidos e em desenvolvimento. Como expressão desse processo, a promoção da alimentação saudável proposta pela WHO (2004) envolve a articulação entre saúde e outros setores, como a educação. Outra característica das ações de alimentação e nutrição relativas à SAN refere-se ao grupo populacional de crianças e adolescentes (VIEIRA, 2013).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o mais antigo programa social do Governo Federal Brasileiro na área da Educação, atendendo durante os 200 dias letivos a milhões de crianças e adolescentes por dia. A merenda escolar representa um atrativo para a frequência de considerada porcentagem de alunos matriculados nas escolas públicas, consistindo numa atividade integrada ao ensino. O PNAE ganha uma dimensão social maior, à medida que, em face da pobreza de significativas parcelas da população brasileira, cresce o número de crianças que vão à escola em jejum e/ou que se alimentam em casa de maneira inadequada.

Para muitos alunos das escolas brasileiras, a merenda é sua única refeição diária. O PNAE tem levado à melhoria dos indicadores nutricionais dos alunos e à acentuada redução da evasão escolar. A importância da alimentação para a criança em idade escolar reside no fato de ser uma fase de crescimento lento, porém, constante, ao passo que, para o adolescente, ocorre crescimento intenso. Em virtude dessas diferenças, as exigências nutricionais devem ser atendidas em todos os parâmetros (energéticos, proteicos, lipídicos, vitamínicos, minerais e de fibra). Muitas situações podem afetar o estado nutricional do escolar e adolescente, destacando-se ingestões inadequadas, pobreza, doenças nutricionais, fatores psicossociais e modo de vida. A aceitação de um alimento pelo aluno é o principal fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas, no tocante ao fornecimento da merenda escolar (FLAVIO, BARCELOS & LIMA).

Quanto ao PNAE, além do fato de que a alimentação escolar constituiu-se numa política pública de SAN, ao garantir a suplementação alimentar a milhões de alunos, ressalta-se o potencial do programa para a

promoção de alimentação saudável e adequada, valorização dos hábitos e alimentos regionais e da agricultura familiar, com impactos para o desenvolvimento local. A concepção de alimentação saudável e adequada relacionada aos fatores envolvidos em sua gênese, constitui-se como uma zona de intersecção capaz de aproximar diálogos, por se constituir como um objetivo da SAN e como uma das estratégias da promoção da saúde. A sistematização desses significados permite-nos considerar, portanto, a relevância de elaborar diretrizes para a abordagem integral da SAN em programas de formação, com o objetivo de tratar questões relacionadas às diferentes conexões e processos, articuladores de uma ampla rede de organizações e movimentos sociais e de diferentes áreas de saber, existentes entre a dimensão da produção e do consumo de alimentos. Falar de SAN, vale dizer, significa inter-relacionar temas, políticas e uma rede de atores sociais (COSTA & BOGUS, 2012).

Nesse contexto, torna-se de fundamental importância o treinamento de profissionais envolvidos com a merenda escolar, para que possam ter consciência de seu papel na segurança alimentar e nutricional de crianças e adolescentes, que diariamente se alimentam nas escolas públicas. O objetivo do presente trabalho é promover a reciclagem de conhecimentos dos profissionais envolvidos com a merenda escolar da rede municipal de ensino de Paraguaçu (MG).

## MATERIAIS E MÉTODOS

Anteriormente à realização do Curso, foi aplicado um questionário semiestruturado para o público envolvido com a merenda escolar, a fim de avaliar os conhecimentos prévios e obter informações que levassem à escolha dos temas a serem abordados. Após esse diagnóstico, o curso aconteceu nos dias 14, 15 e 16 de outubro de 2015, totalizando uma carga horária de 12 horas e abordando temas como Ética e Relações Humanas, Educação Ambiental, Manipulação de Alimentos e Manual de Boas Práticas, Aproveitamento Integral dos Alimentos e Elaboração de Cardápios Criativos para a Merenda Escolar, sendo estes dois últimos abordados também na prática, sob a forma de Oficina Dietética, no laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Nutrição da UNIFAL-MG. O método aplicado para a explanação foi a projeção, no caso as palestras, onde se utilizou material projetado como recurso audiovisual da exibição de slides para apresentação do conteúdo educativo.

Foram distribuídos materiais educativos elaborados pela Comissão Organizadora do Curso, o Novo Guia Alimentar para a População Brasileira, o Manual operacional para profissionais de saúde e educação – Promoção da Alimentação Saudável nas escolas e ainda o Manual das Cantinas Saudáveis – Promovendo a Alimentação Saudável, que foram forne-

cidos pela Coordenadoria Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O questionário semiestruturado foi respondido por 42 funcionários, sendo 40 do sexo feminino e 2 do sexo masculino; a média de idade é de 45 anos; a maioria são casados e apresentam Ensino Médio completo, alguns apresentam apenas Ensino Fundamental e uma minoria cursando Ensino Superior.

Sobre as perguntas do Questionário inicial, o que se sobrepõe é o seguinte:

- 26 funcionários já realizaram algum curso na área de Manipulação de Alimentos; 16 ainda não realizaram;
- 22 funcionários sabiam o que é Aproveitamento Integral dos alimentos, 20 desconhecem do assunto;
- 25 funcionários responderam que possuíam algum conhecimento sobre controle de estoque, bem como sobre recepção e armazenamento de gêneros alimentícios; 11 funcionários sabem apenas sobre o controle de estoque e apenas 6 sabem sobre a recepção e armazenamento;
- 26 funcionários relataram que os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) são fornecidos, já 15 deles relatam que não há os EPI's necessários para a execução do seu trabalho;
- Todos afirmaram que há o acompanhamento regular da nutricionista no ambiente de trabalho e a maioria (41) possuía o interesse de receberem um treinamento;
- 100% deles realizam os cuidados básicos de higiene.

Participaram do Curso de Capacitação 57 funcionários (as) do município, sendo 55 do sexo feminino e 2 do sexo masculino. Todos demonstraram grande interesse pelos temas teóricos trabalhados, havendo uma repercussão muito positiva. A atividade prática enriqueceu o curso e ofereceu uma visão diferenciada sobre o aproveitamento integral e utilização de sobras de alimentos, com preparações nutritivas e aplicáveis à merenda escolar.

As palestras foram muito dinâmicas, havendo a participação ativa das participantes, fomentando uma troca de experiências e conhecimentos ímpar e enriquecedora entre ambas as partes envolvidas, tanto por parte dos palestrantes quanto das participantes, fazendo com que as últimas ficassem mais atentas e interessadas ao assunto discutido, por estarem integradas ao processo educativo. À medida que a temática era ministrada, as funcionárias davam exemplos práticos sobre a realidade do

local, o que já era feito e o que poderia ser melhorado ou modificado.

Com base na pesquisa, pode-se afirmar que as palestras são positivas, pois além de ensinarem muitas coisas importantes, nelas são lembrados alguns fatores que passam pelo nosso dia-a-dia e por vezes são esquecidas (pelo fato de serem rotineiras, algumas tarefas não são realizadas da maneira correta, passando despercebida aos nossos olhos). Pode-se dizer que os ensinamentos que foram passados nas palestras educativas estão sendo implantados pelos manipuladores de alimentos em suas unidades.

Assim, de posse dos instrumentos de avaliação, tanto escrita quanto oral, foi possível analisar as palestras educativas que foram realizadas com as funcionárias da instituição, englobando as temáticas e as atividades propostas durante o processo educativo, com o objetivo de analisar se realmente foi válida e se surtiu algum efeito que possa gerar mudanças positivas nas práticas de manipulação de alimentos. Os relatos obtidos no primeiro encontro, por meio de avaliação escrita, foram: “Gostei, achei muito legal e também interessante, porque a gente pensa que sabe tudo e às vezes nos deparamos com situações complicadas e com uma reunião assim fica tudo muito bem esclarecidos. Obrigada!”; “(essencial) muito bom”; “Foi enriquecedor o dia e aprendi muito com vocês. Agradeço a vocês pelo momento e disponibilidade de estar aqui conosco, com essa troca, foi ótimo. Obrigada.”; “Parabéns pela colocação de vocês, pois esclareceu muito bem!”. Em relação à avaliação oral do segundo encontro, através de breves comentários, foi possível constatar que todas as funcionárias gostaram da capacitação e da forma como ela foi realizada, elas enfatizaram que foi uma experiência esclarecedora e de grande valia, repleta de muita aprendizagem. Além disso, as funcionárias ficaram muito contentes com os materiais que foram entregues.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pela Resolução 216 de 2004, os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação (BRASIL, 2004).

Como se pode ser observado, tendo como referência os relatos de alguns manipuladores, houve uma incorporação de novos conhecimentos, uma vez que os manipuladores já tinham um bom conhecimento sobre como o trabalho deve ser realizado de uma forma que evite a transmissão de doenças que podem ser causadas através dos alimentos que são armazenados, transportados ou manipulados de forma inadequada.

Melo (2010) afirma que a instituição de ensino, geralmente a escola onde a criança está matriculada, é um espaço privilegiado para a troca de saberes, e para a implementação de práticas alternativas, promovendo assim uma nova visão ética, e instigando novos hábitos e costumes. Sendo assim, a prática da alimentação saudável e do consumo de partes de legumes e verduras, por exemplo, deve ser desenvolvida no ambiente escolar.

Uma alimentação composta por alimentos aproveitados integralmente torna-se mais rica e variada, apresentando um alto valor nutritivo, com custo reduzido, um paladar regionalizado, preparo rápido e permite, ainda, várias combinações e apresentações (FRIEDRIC, 2003).

Como pôde ser observado, tendo como referência os relatos de alguns manipuladores, houve uma incorporação de novos conhecimentos, uma vez que os manipuladores já tinham um bom conhecimento sobre como o trabalho deve ser realizado de uma forma que evite a transmissão de doenças que podem ser causadas através dos alimentos que são armazenados, transportados ou manipulados de forma inadequada.

Pode-se afirmar que o conhecimento nutricional dos manipuladores que participaram das palestras foi elevado. As palestras educativas auxiliam o indivíduo a alcançar o máximo de seu potencial de aprendizado e boa saúde; capacita-os a adotar hábitos saudáveis e melhora a qualidade no consumo de alimentos e o estado nutricional da população (ALVES & MELO, 2009).

Por esses motivos torna-se de fundamental importância a aplicação de um manual de boas práticas de fabricação em qualquer estabelecimento produtor de alimentos para melhorar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

Outro ponto destacável nesse processo de Educação Nutricional é a conscientização em relação ao Aproveitamento Integral dos Alimentos. O combate ao desperdício pode começar de maneiras bem simples, como através do reaproveitamento das partes tradicionalmente não usadas dos alimentos. Apesar de algumas partes serem muitas vezes consideradas não comestíveis, saborosas ou pouco apresentáveis, é preciso conhecer seu valor nutritivo, uma vez que podem ter quantidade igual ou superior de nutrientes quando comparadas às partes que costumeiramente são consumidas (RADELLI, 2001). O processo de educação nutricional deve ser iniciado o quanto antes, “[...] quanto mais cedo os hábitos saudáveis forem ensinados, melhor será a manutenção futura, sem a sensação de ser um castigo” (ANGELIS, 2003).

Imagem 1: Preparo de Bolo de Alface com casca na Oficina Dietética.



Fonte: Acervo dos autores.

Imagem 2: Preparo de Suco da casca de Abacaxi e de doce da casca e entrecasca de melancia na Oficina Dietética.



Imagem 3: Preparo de Macarrão ao molho de melancia na Oficina Dietética.



Fonte: Acervo dos autores.

Imagem 4: Preparo de Torta de Frango com talos na Oficina Dietética.



Imagem 5: Explicação teórica sobre Aproveitamento Integral dos Alimentos na Oficina Dietética.



Fonte: Acervo dos autores.



Oliveira et al (2008) afirmam que a educação e o treinamento dos manipuladores são as melhores ferramentas para assegurar a qualidade da alimentação. A Educação Nutricional, como método de ensino, é uma ferramenta fácil e de baixo custo no esclarecimento sobre diversos assuntos relacionados à saúde (TURANO et al 1999). Conforme Rêgo et al (2001), devem-se oferecer aos manipuladores conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades e de atividades específicas na área de alimentos.

A ação contribuiu para o enriquecimento da experiência discente em termos teóricos e metodológicos, ao mesmo tempo em que abre espaços para reafirmação e materialização dos compromissos éticos e solidários da Universidade Pública brasileira e, ainda, promoveu a inter-relação da Universidade com o outro setor da sociedade, a Educação, com vistas a uma atuação transformadora, voltada para os interesses e necessidades da maioria da população e propiciadora do desenvolvimento social e regional, assim como para o aprimoramento das políticas públicas.

## CONCLUSÃO

Percebeu-se a importância do processo de aprendizagem e reciclagem de conhecimentos no ambiente escolar, principalmente envolvendo atores indispensáveis ao preparo da alimentação oferecida aos escolares, ações estas, fundamentais para o controle de riscos e promoção da segurança alimentar e nutricional na infância e adolescência.

Diante das evidências, conclui-se que a realização de treinamentos periódicos, visando a segurança alimentar, com a aplicação das Boas Práticas de Manipulação no âmbito dos serviços de alimentação, é indispensável à promoção, manutenção e reciclagem de conhecimentos, atitudes e comportamentos de manipuladores de alimentos. A ação promoveu a interrelação da Universidade com o outro setor da sociedade, a Educação, com vistas a uma atuação transformadora, voltada para os interesses e necessidades da maioria da população e propiciadora do desenvolvimento social e regional, assim como para a melhoria das políticas públicas.

## AGRADECIMENTOS

Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), Secretaria Municipal de Educação e Cultura (SEMEC) de Paraguaçu-MG, Grupo PET Nutrição, Coordenaria Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde e Nutricionista do município de Paraguaçu/MG Cíntia Alves de Oliveira, pelo convite para ministrar o Curso.

# REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- RIBEIRO, Silvana Maria; BOGUS, Cláudia Maria; WATANABE, Helena Akemi Wada. Agricultura urbana agroecológica na perspectiva da promoção da saúde. *Saude soc.*, São Paulo, v. 24, n. 2, p. 730-743, jun. 2015.
- VIEIRA, Viviane Laudelino et al. Ações de alimentação e nutrição e sua interface com segurança alimentar e nutricional: uma comparação entre Brasil e Portugal. *Saude soc.*, São Paulo, v. 22, n. 2, p. 603-607, jun. 2013.
- FLAVIO, Eliete Fernandes; BARCELOS, Maria de Fátima Piccolo; LIMA, Andrelisa Lina de. Avaliação química e aceitação da merenda escolar de uma escola estadual de Lavras-MG. *Ciênc. agrotec.*, Lavras, v. 28, n. 4, p. 840-847.
- COSTA, Christiane Araújo; BOGUS, Cláudia Maria. Significados e apropriações da noção de segurança alimentar e nutricional pelo segmento da sociedade civil do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. *Saude soc.*, São Paulo, v. 21, n. 1, p. 103-114, mar. 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA, Resolução-RDC Nº216, Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação. Anexo 2- 2.10, 15. Anexo 4.12.2. De 15 de set. de 2004. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/aceso-a-informacao/legislacao/segurancaalimentar/resolucoes/2004/Resolucao%20RDC%20n%20216-%20de%2015%20de%20setembro%20de%202004%20-%20Anvisa.pdf/view>>. Acesso em: 14 de dez. de 2017.
- MELLO, M. M. S. Educação & Nutrição: Uma Receita de Saúde. Miranda, Hellen Sulemam. Educação saudável. Curitiba: SENAC/Diret, 2010.
- FRIEDRIC, Nilton Miguel. Receitas saudáveis das Merendeiras da BP3. Foz do Iguaçu, 2003.
- ALVES, L.; MELO, D.H.C.; MELO, J.F. Análise do conhecimento nutricional de adolescentes, pré e pós atividade educativa. *Revista Em Extensão*. 2009; 8(2):68-79.
- RADELLI, P. Educação nutricional para alunos do ensino fundamental. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. 126 p.
- ANGELIS, R. C. Riscos e Prevenção da Obesidade: Fundamentos Fisiológicos e Nutricionais Para Tratamento. São Paulo: Atheneu, 2003.
- OLIVEIRA, M.N.; BRASIL, A.L.D.; TADDEI, J.A.A.C. Avaliação das condições higiênico sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *Ciência e Saúde Coletiva*. 2008; 13(3):1051-1060.
- TURANO, W.; ALMEIDA, C.C.C.A. Educação Nutricional. In: GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, Saúde e Comunidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. p. 57-77.
- RÊGO, J. C.; STAMFORD, T. L. M.; PIRES, E. M. F. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. *Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 15, n. 89, p. 22-27, out.2001.