

# O TRABALHO DAS MERENDEIRAS EM ESCOLAS PÚBLICAS DO OESTE DO PARANÁ: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE NO ESPAÇO ESCOLAR

*The work of the cooks at public schools of the western of Paraná:  
food, nutrition and health in school space*

TOMIM, Gisele Cavanha<sup>1</sup>

SILVA, Anaxsuell Fernando<sup>2</sup>

## RESUMO

Este trabalho apresenta resultados de pesquisa a respeito das percepções vinculadas à alimentação escolar entre merendeiras de escolas públicas do oeste do Paraná. Tratou-se de um estudo descritivo com abordagem qualitativa com 20 merendeiras trabalhadoras em educação de escolas públicas da região. Para coleta dos dados optou-se pela técnica do grupo focal. As informações obtidas foram gravadas, transcritas e submetidas à análise de conteúdo. As percepções das merendeiras sobre alimentação escolar apareceram vinculadas às características do ambiente escolar e do alimento. As deficiências de espaço físico, de equipamentos e materiais foram associadas às dificuldades no desenvolvimento do trabalho e, conseqüentemente, na preparação e na distribuição de uma alimentação adequada. As merendeiras possuem um papel importante na alimentação escolar, mas são poucas as oportunidades que lhes são oferecidas para interferir em algumas questões que percebem inadequadas. A atuação dessas profissionais acaba se restringindo às ações operacionais, visto que outros atores e as próprias merendeiras não percebem o potencial existente para ampliar a sua atuação na educação nutricional.

**Palavras-chave:** Saúde. Alimentação escolar. Educação alimentar e nutricional.

## ABSTRACT

This paper presents research results about perceptions related to school feeding among cooks of public schools in western Paraná. This was a descriptive qualitative study with 20 cooks working in education at public schools in this region. For data collection we opted for the technique of the focus group. The information obtained was recorded, transcribed and subjected to content analysis. Deficiencies of physical space, equipment and materials were associated with difficulties in development work and, consequently, in the preparation and distribution of adequate meal. The cooks play an important role in school meals, but few opportunities offered to them to interfere in some issues they perceive inadequate. The work of these professionals end up restricting the operational actions, as other actors and own lunch boxes, do not realize the space to expand its activities in nutrition education.

**Keywords:** Health. School meals. Food and nutritional education.

<sup>1</sup> Especialista em Alimentos, Nutrição e Saúde no Espaço Escolar pela Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA) e em Segurança Alimentar e Nutricional pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS). Graduada em Nutrição. E-mail: <stanleysertanejo@gmail.com>.

<sup>2</sup> Doutor em Ciências Sociais (Antropologia Social) pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Professor da UNILA. E-mail: <anaxsfernando@uol.com.br>.

## INTRODUÇÃO

Na idade escolar a alimentação das crianças é desdobramento das práticas alimentares realizadas por suas famílias, em suas casas, assim como das condutas nutricionais oferecidas a elas na escola. Tais condutas devem ser avaliadas considerando-se alguns vários fatores nodais, entre os quais se encontram as condições de produção e distribuição da alimentação nesse espaço (ASSAO et al., 2012). Nesse sentido, compreender a concepção dos cardápios e sua adequação aos hábitos alimentares culturalmente estabelecidos na região é tão importante quanto refletir a respeito do ambiente físico e social onde é produzida e oferecida a alimentação (TEO et al., 2009; DIEZ-GARCIA, 2011). Obviamente, tal preocupação deve levar em conta a força de trabalho empregada para tal atividade.

O comportamento alimentar é complexo, inclui determinantes internos e externos ao sujeito; induz as práticas alimentares que vão desde os procedimentos relacionados à seleção dos alimentos, sua preparação e seu consumo, incluindo outros valores simbólicos associados à alimentação. Quaioti e Almeida (2006) caracterizam o comportamento alimentar humano como interações entre o estado fisiológico, o estado psicológico e as condições do local em que o indivíduo se alimenta. A capacidade para controlar a ingestão fornece mecanismos especializados para harmonizar informações fisiológicas do meio interno com informações nutricionais do ambiente externo. As informações do meio interno referem-se a neurotransmissores, hormônios, taxa metabólica, estados do sistema gastrointestinal, tecidos de reserva, formação de metabólitos e receptores sensoriais. As informações do meio externo dizem respeito a características dos alimentos (sabor, familiaridade, textura, composição nutricional e variedade), e características do ambiente (oferta ou escassez de alimentos, localidade, estrutura e equipamentos disponíveis, assim como crenças sociais, culturais e religiosas).

Assim, os aspectos internos e externos à alimentação escolar marcam decisivamente o comportamento alimentar das crianças. Tal contexto de produção dos alimentos é notabilizado pela presença de trabalhadoras da cozinha: as merendeiras. Elas estão envolvidas no preparo e na distribuição dos alimentos e não podemos desprezar sua influência no processo de educação nutricional. A elas foi atribuído o papel de compreender todo o processo de produção e de distribuição das refeições, ao mesmo tempo em que promovem a educação nutricional. E o fazem no “chão da escola”, vivenciando o cotidiano das crianças e dos adolescentes (COIMBRA, 2012) com as quais se relacionam no ambiente escolar.

Antes de tudo, deve-se aqui rechaçar a visão simplista de que as merendeiras apenas servem a comida. Cabem a elas várias atribuições, atividades de trabalho complexo e intenso, o que torna essa atuação profissional um fértil campo de estudos do ponto de vista do processo de trabalho, da ergonomia, dos impactos na saúde e de outras áreas. Por isso nos dedicamos, ao longo deste trabalho, à tentativa de identificar as percepções vinculadas à alimentação escolar entre merendeiras de escolas públicas do oeste do Paraná.

## UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

O campo da Saúde do Trabalhador vem sendo construído ao longo de mais de duas décadas de formulações e debates, imerso numa difícil articulação com os problemas da realidade do mundo do trabalho, especialmente no cenário latino-americano e particularmente no brasileiro. Os avanços significativos no campo conceitual apontam novos enfoques e novas práticas para lidar com a relação trabalho-saúde. Tal estado da arte apresenta-se, no cotidiano, com a hegemonia da Medicina do Trabalho e da Saúde Ocupacional (LACAZ, 2007; SOUZA, 2014).

Entretanto, cabe lembrar, o modelo da saúde ocupacional foi desenvolvido para atender a uma necessidade da produção, sob a lógica do capital. Porém, constata-se uma racionalidade comum no mundo do trabalho em relação à saúde: a de que o controle aos danos à saúde dos trabalhadores se efetivará caso se modifique (individualmente) o trabalhador, adaptando-o ao trabalho. Por isso, o trabalhador é comumente percebido como culpado pelo seu adoecimento ou por eventuais acidentes. Não é parte dessa concepção de mundo a tentativa de adaptar o trabalho ao homem, como bem preconiza a ergonomia da atividade (GUÉRIN *et al.*, 2001; SOUZA, 2014).

Nesse contexto, transformar o trabalho é um desafio, mas refletir sobre ele e compreendê-lo já nos colocam em direção de um processo de transformação. Assim, pretendemos que ambos os elementos (compreender e transformar) estejam nessa abordagem, intimamente relacionados (GUÉRIN *et al.*, 2001; WISNER, 2004; SOUZA, 2014).

Em pesquisas realizadas por Takahashi, Pizzi e Diniz (2010) e Souza (2014) a respeito do processo de trabalho de merendeiras de escolas públicas do município de Piracicaba/SP, os autores argumentam que a intensificação do trabalho das merendeiras é devido às expressivas mudanças qualitativas e quantitativas no cardápio, estabelecidas por diretrizes macropolíticas da merenda escolar no Brasil, as quais necessitariam incluir tais trabalhadoras em processos participativos para deliberações a respeito da compreensão e da elaboração das refeições escolares.

Quaioti e Almeida (2006), na mesma direção, argumentam que o comportamento alimentar humano está relacionado a informações do “meio externo” e “do meio interno”. Isto é, tanto do estado fisiológico e estado psicológico quanto às as condições do local em que o indivíduo se alimenta. O primeiro diz respeito a neurotransmissores, hormônios, taxa metabólica, estados do sistema gastrointestinal, tecidos de reserva, formação de metabólitos e receptores sensoriais. O segundo, por sua vez, refere-se às características dos alimentos (sabor, familiaridade, textura, composição nutricional e variedade) e características do ambiente (oferta ou escassez de alimentos, localidade, estrutura e equipamentos disponíveis, assim como crenças sociais, culturais e religiosas). De modo que, para manejar a ingestão de alimentos de outrem se exige o domínio de mecanismos especializados para afeiçoarem-se informações fisiológicas do meio interno com informações nutricionais do ambiente externo

Em outra pesquisa similar, Teo e colaboradores (2010) trabalharam com merendeiras de escolas estaduais de Chapecó (SC) e notaram que o potencial dessas profissionais para a educação em saúde não era explorado e algumas nem percebiam essa

possibilidade. Os pesquisadores explicam essa posição sobre o papel dessas profissionais na educação nutricional e na alimentação escolar pela satisfação que mostravam em exercer a função, por se relacionarem constantemente e possuírem grande vínculo com as crianças e, sobretudo, pelo desejo de maior participação e integração com os outros atores escolares.

Cabe mencionar que uma das principais características da atividade laboral das merendeiras, possibilitada por uma maior oportunidade de contato com estudantes, é a notável influência nas escolhas dos alimentos no âmbito escolar. Assim, as percepções alimentares dessas trabalhadoras tornam-se relevantes na promoção em saúde e na avaliação continuada do modelo nutricional na escola. No mesmo sentido, em pesquisa realizada por Nunes (2000) com trabalhadores de escola da rede pública de ensino do Estado do Rio de Janeiro, verificou-se que não existe um sistema, no setor público, para averiguar as relações entre saúde e trabalho, tampouco para avaliar o trabalho efetivamente realizado.

A partir da edição da lei 5.692 (BRASIL, 1971) a educação em saúde tornou-se obrigatória nas escolas, as quais devem considerar a temática em seu artigo 7º. A promulgação dessa lei objetivava estimular, nesse ambiente, o conhecimento e a prática de saúde básica e da higiene.

Fernandes et al (2014) consideram que a educação em saúde nas escolas deve ter por finalidade “adaptar o desenvolvimento das crianças a partir de suas necessidades e problemas, levando em conta os fatores biológicos, psicológicos, sociais e culturais”. O cumprimento efetivo das práticas de educação em saúde na escola não obteve êxito. A esse respeito, não há consenso entre diferentes autores no que tange ao papel de educador em saúde, sejam eles professores ou profissionais de saúde pública.

A formação dos educadores em saúde pública foi iniciada em 1971, em caráter experimental. Aqueles que possuíam graduação em pedagogia ou psicologia podiam passar por um curso com 11 meses de duração. Nele cursavam: disciplinas básicas de Saúde Pública; disciplinas de educação em Saúde na escola; disciplinas complementares; e treinamento de campo. Contudo, o desenvolvimento de metodologias, o planejamento e a organização de pesquisas em educação e saúde eram lacunas na formação.

Por isso, as atividades empreendidas por nessas áreas nem sempre apresentam resultados sólidos educação nacional. Isso se deve, em grande medida, à deficiente formação dos professores em relação à educação em saúde, como também à insegurança em relação aos conhecimentos didáticos (FERNANDES et al., 2014). Ao compreender que a escola e, principalmente, o PNAE apresentam espaço para o desenvolvimento da educação alimentar e nutricional, foi necessário determinar quais profissionais estariam inseridos nesses processos educacionais.

Além da já discutida importância dos professores, dos profissionais de saúde, entre eles nutricionistas, no desenvolvimento das atividades de educação em saúde há uma parcela de trabalhadores pouco problematizada. Entre os mais de 1 milhão de trabalhadores não docentes nas escolas estão as merendeiras, as quais participam ativamente de praticamente todos os processos que abrangem a alimentação dentro da escola.

Teo, Sabedot e Shafer (2010) demonstram que merendeiras e serventes exercem um papel importante na educação que não se limita à preparação de alimentos e à higienização dos espaços. Essas trabalhadoras têm sensibilidade para outras dimensões da vida e têm um conhecimento de ordem prática o qual necessitaria ser considerado no processo de formação dos estudantes. São saberes tradicionais, por vezes pouco apreciados, que poderiam se manter integrados ao currículo ensinado em sala de aula. Trata-se de um trabalho algumas vezes preterido, noutras invisibilizado no processo de produção de conhecimento escolar. Percebê-las como educadoras, ainda que na condição de trabalhadoras não docentes da educação, é potencializar sua agência de educação em saúde.

Por isso, reconhecer o perfil desse grupo de trabalhadoras permite problematizar o contexto em que estão inseridas para compreender em que medida se constituem educadoras em saúde, seu potencial para criar agentes nesse processo e as necessidades para transformar seu entorno social e educacional, especialmente no que tange à promoção de saúde alimentar e educação nutricional. Nessa direção, buscamos evidenciar essas trabalhadoras como participantes dos processos educativos reconhecendo a importância do seu papel e rechaçando a noção minorizante de que elas apenas desenvolvem uma atividade corriqueira no “espaço cozinha-refeitório”.

## **METODOLOGIA**

Para compreender o cotidiano da cozinha de uma escola, assim como o trabalho das merendeiras, empreendemos nosso trabalho em três etapas. Primeiro, estabelecemos contato inicial em um curso de formação para essas trabalhadoras oferecido pelo governo do estado; em seguida, reunimos algumas delas em um grupo focal para apresentar-lhes algumas questões dirigidas; e, em um terceiro momento, selecionamos algumas trabalhadoras específicas para aprofundar a entrevista. Nesse caso tal encontro foi feito em seu ambiente de trabalho a fim de que a observação do entorno social pudesse ser feita de maneira mais precisa.

O curso de formação (ou capacitação, como a equipe formadora preferia chamar) foi promovido pelo governo estadual do Paraná âmbito do programa Pró-funcionário. As aulas aconteciam aos sábados na Escola Estadual Barão do Rio Branco e reuniam todas as merendeiras da região de Foz do Iguaçu. Participaram da nossa pesquisa 20 delas, de diferentes escolas.

Inicialmente a proposta de pesquisa foi apresentada às trabalhadoras presentes no curso de formação. Elas foram informadas acerca dos objetivos, métodos e estratégias de desenvolvimento. Em seguida, foram convidadas a colaborar de maneira mais direta. Aquelas que aceitaram, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido em duas vias e agendou-se um novo encontro para que participassem de um grupo focal.

O segundo encontro<sup>3</sup> iniciou-se com a entrega de uma ficha de identificação

---

<sup>3</sup>A segunda etapa do trabalho, a realização do grupo focal, foi realizada nos dias 14/11/2015 e 21/11/2015 na escola já mencionada. Nesse local funcionava o projeto Pró-Funcionário.

às participantes e um maior detalhamento da pesquisa e de seus objetivos. Em seguida, iniciamos um grupo focal com as 20 merendeiras ali reunidas.

Entendemos que a opção pelo grupo focal para coleta de informações se deve ao fato de esta ser uma técnica que admite a obtenção de dados de natureza qualitativa a partir de sessões grupais em que as pessoas que compartilham um traço comum discutem vários aspectos de um tema específico (WESTPHAL; BÓGUS; FARIA, 1996). Isso se dá através de uma discussão focada em tópicos, numa interação entre os participantes e o pesquisador (CARLINI-COTRIM, 1996; LERVOLINO e PELICIONI, 2001; ASSAO et al., 2012). É bastante adequada para a identificação de conceitos, crenças, percepções, expectativas, motivações e necessidades de um grupo (NOGUEIRA-MARTINS e BÓGUS, 2004; ASSAO et al., 2012). Sabemos que as percepções são socialmente construídas, e essa técnica torna-se interessante por oferecer possibilidades para se pensar coletivamente uma temática que faz parte da vida das pessoas no momento em que se reúnem (WESTPHAL; BÓGUS; FARIA, 1996; ASSAO et al., 2012).

De acordo com as recomendações para aplicação da técnica, os grupos são constituídos por cerca de 6 a 15 integrantes, por isso, as merendeiras foram divididas em dois grupos, para os quais foram selecionadas aleatoriamente (WESTPHAL; BÓGUS; FARIA, 1996; ASSAO et al., 2012). A aplicação da técnica foi realizada respeitando todas as condições operacionais necessárias desde a seleção, composição e recrutamento dos participantes; local adequado; número de encontros e duração dos grupos; condução dos grupos; registros e transcrição dos dados (WESTPHAL; BÓGUS; FARIA, 1996; CARLINI-COTRIM, 1996; NOGUEIRA-MARTINS e BÓGUS, 2004; MUNARI et al., 2008; ASSAO et al., 2012).

De acordo com as consignações, o encontro foi conduzido de maneira a encorajar os participantes a expressarem livremente suas opiniões, percepções, sentimentos e propostas sobre a questão em estudo a partir de um roteiro, no qual a questão norteadora estava associada ao entendimento do grupo quanto à alimentação escolar e seus respectivos ambientes de trabalho.

Os comentários dos grupos foram gravados, posteriormente transcritos e submetidos à Análise de Conteúdo, de acordo com a metodologia proposta por Bardin (1988). Depois, submeteu-se o material resultante dos grupos a três etapas: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados e interpretação. Na pré-análise, realizou-se a leitura flutuante, que permitiu uma visão global dos dados coletados. A avaliação do material foi feita por uma análise detalhada que possibilitou a identificação das unidades de registro e construção das categorias temáticas. E no tratamento dos resultados e interpretação, o conteúdo foi analisado e discutido com o auxílio do referencial teórico sobre o tema (BARDIN, 1988; MINAYO, 2006; ASSAO et al., 2012).

Neste artigo, obviamente, preservamos o anonimato das participantes. Por isso, para a apresentação dos resultados designou-se uma identificação para cada uma das participantes. Assim, "M" significará "merendeira", seguido por um número de identificação.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

As 20 merendeiras que se tornaram colaboradoras da pesquisa constituíram dois grupos focais com a mesma quantidade de participantes. Os encontros tiveram a duração média de uma hora e trinta minutos. As respostas e os comentários das trabalhadoras aos tópicos propostos foram gravados a fim de possibilitar uma transcrição e análise posterior.

Das análises resultou a sistematização em duas categorias das percepções do grupo acerca da saúde e a alimentação no contexto escolar. Trata-se de percepções relacionadas ao “ambiente de trabalho” e elaborações das merendeiras a respeito do próprio “alimento”. A seguir, comentamos cada uma delas.

### PERCEPÇÕES RELACIONADAS AO “AMBIENTE DE TRABALHO”

Embora as merendeiras tenham sido estimuladas a falar sobre a alimentação escolar, notou-se que as explicações sobre o que elas designavam como “ambiente de trabalho” ocupava parte significativa das suas narrativas. Trata-se de ponderações a respeito das condições materiais do preparo dos alimentos. Esse foi um tema recorrente nos relatos, especialmente no que tange às características estruturais do ambiente de trabalho, tais como: salubridade do espaço físico (cozinha), disponibilidade de ferramentas de trabalho/equipamentos para preparo dos alimentos e matéria-prima (temperos). Na percepção dessas trabalhadoras, tais condições estão diretamente relacionadas à qualidade da alimentação escolar oferecida. A ausência de investimentos nesses itens se desdobra em dificuldades no desenvolvimento do trabalho e, conseqüentemente, na oferta de alimentos adequados aos objetivos da alimentação escolar do município.

Isso se reflete nas seguintes afirmações das trabalhadoras:

*É um local quente, quente, bem difícil de se trabalhar não é um serviço fácil, não tem muita estrutura para isso (M1).*

*Na nossa escola tem exaustor, porém desde que entrei na escola, o motor estava queimado, ele serve só para enfeitar e juntar gordura (M1).*

*Mas a gente não tem recursos humanos na cozinha, falta pessoas para trabalhar na cozinha [...] tem que fazer café para professores, ela tem que fazer alimentação dos alunos, ela tem que organizar, ela tem que estar com tudo montado na hora de servir chega alguém para auxiliar ela e isso sobrecarrega muito, isso coloca ela em risco de acidentes, expõe ela ao frio e ao quente, que vai dar problemas de saúde mais tarde né (M1).*

*É o local mais em pé, que você mexe com mais coisas perigosas, que você além de trabalhar na cozinha, mexer com o alimento, você tem que tá com aquelas bolsas de roupa para trabalhar na cozinha, por que com a roupa que você sai de casa chega um alimento você, tem que levar roupa, nós temos uniforme porque nós compramos. No meu caso é diferente, eu tenho porque eu compro. Aí eu vou com uma roupa normal, aí eu tenho sala para limpar, aí vou para cozinha, aí tenho o banheiro a gente troca a roupa, me lavo troco a roupa, e daí entro para cozinha (M3).*

*A quantidade de alunos é enorme, e o que que acontece, as cozinheiras se sobrecarregam, não existe, a demanda é maior que a proporção de funcionários,*

*então a saúde da grande maioria dessas pessoas que trabalham na cozinha está bem comprometida (M4).*

*Funcionário de cozinha tem que atender a cozinha e não sair da cozinha e ir limpar banheiro e limpar sala e outras coisas mais. Então nesse sentido a de ser visto essa situação (M4).*

*Não existe um diferencial, normalmente quem trabalha na cozinha é mais sobrecarregado, trabalha direto em pé, e não existe uma diferença salarial, desestimula as outras pessoas a entrarem, se houvesse uma diferença, as pessoas parariam um pouquinho e de repente optariam por isso (M5).*

*Se algo acontecer com o aluno, se alguém passar mal a responsabilidade vai vim sobre quem preparou o alimento. Então assim o que a gente vê, é que não há uma valorização da merendeira, neste momento assim (M1).*

*Nem todas estão preparadas para encarar uma cozinha, a pessoa cai de paraquedas (M7).*

*Na escola que eu trabalho nem exaustor na cozinha não tem, o depósito está pequeno e quase nem tem ventilação (M8).*

*As dispensas são muito pequenas [...] a maioria das dispensas pelo que percebi das nossas conversas não tem um ar condicionado, uma coisa arejada, para a merenda ficar acondicionada, aí o quê que acontece, o calor, a umidade, porque geralmente a cozinha é acoplada a dispensa, então assim, a umidade, o bafo das panelas, o calor vai tudo para dentro. Na maioria das vezes o freezer também por falta de espaço acaba também ficando dentro das dispensas. Ai toda essa condição climática faz com que a merenda estrague muito rápido, embolora, cria caruncho, cria um tipo de borboletinha que fica voando dentro da dispensa (M9).*

A esse respeito, vale lembrar a responsabilidade municipal/estadual no provimento de estrutura mínima para o trabalho das merendeiras. A gestão descentralizada do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) não prevê investimentos em nível local para o provimento de instalações, equipamentos e pessoal para o preparo e a distribuição das refeições. Os recursos repassados do governo federal para o municipal destinam-se exclusivamente à compra de gêneros alimentícios, cabendo ao município arcar com a responsabilidade de disponibilizar condições adequadas para a preparação das refeições (BRASIL, 2009; ASSAO et al., 2012).

Depreende-se, a partir das falas das merendeiras, que os espaços destinados às cozinhas das escolas são impróprios em termos de tamanho. Tal precariedade faz com que as trabalhadoras condicionem os alimentos em locais inadequados. Vários gêneros alimentícios necessitam de refrigeração apropriada e, na falta desta, muitas vezes eles são preparados imediatamente após o momento do recebimento ou congelados em desacordo com as normativas de conservação.

Outras pesquisas, as quais se propuseram a avaliar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) também identificaram essa deficiência. Santos e colaboradores (2007) investigaram escolas nos municípios do interior da Bahia com objetivo de identificar os obstáculos e as oportunidades decorrentes da implementação descentralizada do PNAE de 1995-2002. Os gestores entrevistados apontaram como principal obstáculo a deficiência da infraestrutura. Semelhantemente, Mascarenhas e Santos (2006) se propuseram a analisar o valor nutricional e o custo da alimentação de estudantes de escolas públicas em zona rural e urbana em outro município baiano e ressaltaram que a falta de infraestrutura, como espaços físicos adequados e equipamentos básicos, principalmente refrigeradores, em algumas escolas, impossibilitava o armazenamento dos alimentos perecíveis.



Isso resultava na composição precária do cardápio oferecido aos alunos, uma vez que os alimentos não eram comprados com regularidade.

Tomando como *lócus* de análise as escolas públicas de Ensino Fundamental em Piracicaba/SP, Martins et al. (2004) advogaram que, para aumentar a aceitabilidade da alimentação escolar, seriam fundamentais ações de educação nutricional e de qualificação de toda a comunidade escolar, associadas a investimentos no ambiente e na infraestrutura de produção e distribuição da alimentação.

Noutra pesquisa, realizada por Valeriani (2011), advertiu-se a respeito do desconhecimento das necessidades das cozinhas escolares. Essa investigação avaliou o sistema de gestão do Programa de Alimentação Escolar em Goiás e também notou a ausência de investimento em equipamentos de necessidades primárias.

As merendeiras, nas escolas, são responsáveis por manipular, preparar e distribuir as refeições. O objetivo de tais ações é a promoção da saúde de escolares por meio da suplementação alimentar. Considerando o fato de que essas trabalhadoras são responsáveis pelo preparo das refeições, há uma grande preocupação por parte dos gestores para que elas detenham conhecimentos e técnicas principalmente de boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos. Contudo, não as suas condições de trabalho não podem ser desprezadas, visto que elas condicionarão as práticas dos profissionais que atuam no ambiente (COSTA; LIMA; RIBEIRO, 2002; ASSAO et al. 2012).

Nesse contexto, cabe lembrar a portaria interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, a qual estabelece as diretrizes para Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas. Ela institui que entre os eixos prioritários está o estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar, e, por isso, faz-se necessário “sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis” (BRASIL, 2006). Tal documento público reconhece que, para se alcançar a alimentação saudável no ambiente escolar, deve-se promover e prover condições para a adequação dos locais de produção e fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação (BRASIL, 2006).

Assim, um contexto de produção de alimentos com espaço físico, equipamentos e materiais adequados possibilita melhor qualidade no serviço oferecido pelas merendeiras, as quais conseguirão cumprir o cardápio planejado e, sobretudo, disponibilizar uma alimentação escolar saudável. Condições precárias em ambientes de produção das refeições, como as mencionadas pelas merendeiras entrevistadas vinculadas a algumas escolas da região oeste do Paraná, podem oferecer riscos de contaminação durante o preparo das refeições (TEO et al., 2009; ASSAO et al., 2012).

Obviamente, tais questões de ordem estrutural estão ligadas à administração do programa e à gestão das unidades escolares. As deficiências, associadas a outros problemas como, por exemplo, o de abastecimento, compromete a qualidade do serviço e das relações entre gestores e usuários, o que conseqüentemente gera reclamações quanto ao desenvolvimento do cardápio proposto. Nessa direção, as merendeiras, por estarem na ponta do atendimento aos estudantes usuários nas escolas do município, são pressionadas pelo dever de cumprir um cardápio estabelecido em condições inadequadas para sua viabilização (VIEIRA et al., 2008; ASSAO et al., 2012).

## PERCEPÇÕES RELACIONADAS AO ALIMENTO

A alimentação escolar tem como base um cardápio previamente elaborado por um grupo de profissionais ligados à secretaria de educação, sem que tenham, necessariamente, quaisquer vínculos com as escolas. Os alimentos necessários para efetivar o referido cardápio assim como sua elaboração foram temáticas que emergiram na conversa com as merendeiras. Para as trabalhadoras, o cardápio tem um significado importante e deve ser seguido, elas sentem-se satisfeitas ao notar que as refeições oferecidas estão adequadas nutricionalmente e, sobretudo quando tais alimentos são bem recebidos pelas crianças. Nessa direção, identificou-se uma preocupação das merendeiras com a qualidade e a adequação dos alimentos oferecidos, a fim de que estes tivessem uma maior aceitação na comunidade escolar:

*Dentro da cozinha falta muitas coisas, desde tempero, coisas simples assim, como que as cozinheiras vão fazer algo excelente de qualidade (M2).*

*[...] a gente se sente de mãos amarradas, por que veio um arroz com mau cheiro, na hora de preparar, na hora de servir (M1).*

Essa preocupação, relacionada à qualidade dos alimentos, retorna à conversa em diferentes momentos. As merendeiras externalizaram as limitações que lhes são impostas e que impedem a concretização, de maneira satisfatória, do cardápio planejado. Tal fato se deve, em grande medida, à insuficiência do espaço físico e dos equipamentos, já discutido no tópico anterior, assim como n

à deficiência do processo de planejamento do cardápio e de fornecimento sistemático dos gêneros alimentícios que o compõe. A qualidade dos alimentos é ponto nodal, nas entrevistas, pois frequentemente tais trabalhadoras recebem alimentos em condições não adequadas ao consumo. Isso prejudica as características nutricionais dos pratos e pode colocar em risco a saúde da comunidade escolar.

*Chega precária, essa semana mesmo foi descartada quase 1 caixa de maçã na nossa escola, não tinha condições, mesmo tentando tirar a parte estragada, alguns alunos ainda aceitam comer aquela maçã, que foi tirado a parte estragada, mas tinha umas que não teve como aproveitar. Desperdiçou muito porque são perecíveis, e as vezes chegam num estado que não dá mais para o consumo (M1).*

*Vem sempre com frequência os mesmos alimentos, a quantidade poderia ser um pouco menos, porém com mais variedade (M7).*

As inconformidades na rotina do abastecimento também foram apontadas em pesquisa empreendida por Spinelli e Canesqui (2004), especialmente se nos referirmos aos alimentos perecíveis, tais quais as hortaliças e as variedades de frutas. Obviamente, tal modelo de distribuição associada à incapacidade estrutural de acondicionamento de determinados alimentos, favorece um conjunto de preparos em detrimento de outros.

Outro aspecto que merece destaque é a ressalva feita pelas merendeiras a respeito da necessidade daqueles profissionais que estabelecem o cardápio de reavaliá-lo considerando as características factuais das cozinhas em que trabalham e a qualidade dos alimentos nesse contexto.

Sabe-se que o procedimento usual de compra e abastecimento dos alimentos da composição do cardápio da alimentação escolar se dá por meio de licitações. Assim, as empresas fornecedoras, apesar de oferecerem um custo atraente, comumente não atendem às expectativas quanto à qualidade dos alimentos. Desse modo, as trabalhadoras merendeiras reivindicam sua capacidade de avaliação dos alimentos entregues e autonomia para não os aceitar se a qualidade estiver comprometida.

*Quem cuida do estoque das escolas é quem está na cozinha, sabe o que tem (M13).*

*A gente olha de acordo com o estoque que tem, prazo de validade, quantidade, a gente leva algumas coisas em comum, em consideração para fazer a refeição (M6).*

Como temos demonstrado, as intervenções dessas trabalhadoras no grupo focal fizeram surgir muitas observações relacionadas à qualidade dos alimentos. Para elas, os alimentos frequentemente chegam às escolas em condições comprometidas por não haver supervisão adequada. Nesse sentido, elas buscam um apoio profissional que possa se colocar nessa lacuna e resolver o problema que se apresenta. E, ainda, apresentam possibilidades de resolução: “[...] a gente precisa que o governador, fizesse concurso para nutricionista para ter pelo menos umas 4 por cidade” (M11).

Nas pesquisas realizadas por Bezerra (2009) acerca dos aspectos e práticas vinculados à merenda em uma escola pública do Ensino Fundamental em Fortaleza, constatou-se que, pelas limitações, principalmente de fundos, os principais critérios de definição sobre o que comprar eram: produtos de menor preço e nem sempre os de melhores características nutricionais, melhor qualidade e mais aceitáveis pelas crianças. Portanto, embora a elaboração do cardápio seja realizada por nutricionistas, os critérios de compra adotados pelos gestores fazem com que as merendeiras tenham que, frequentemente, realizar alterações na merenda escolar oferecida.

Entretanto, observa-se que essa troca, embora frequente, não diz respeito à totalidade do cardápio, mas apenas a algumas preparações, na maioria das vezes imprescindíveis devido à falta de algum gênero e principalmente pela má qualidade dos alimentos recebidos para o preparo das refeições.

Em outras pesquisas, as adequações do cardápio em situações-limite também aparecem como estratégia de manejo ante a adversidade (CARVALHO et al., 2008; SPINELLI; CANESQUI, 2004). Ainda que haja um planejamento central, é no âmbito local, no chão da escola, que as decisões operacionais cotidianas são tomadas. A gestão centralizada do cardápio, sob responsabilidade da administração municipal ou estadual, via de regra, opera com um quadro limitado de trabalhadores, insuficiente para atender às demandas (COSTA; RIBEIRO; RIBEIRO, 2001), especialmente se tratarmos do quadro de especialistas em nutrição. Deste modo, decisões tomadas pelas merendeiras são fundamentais para compor o cardápio que efetivamente será servido aos estudantes e tais decisões de ajustes levam em conta a convivência diária com a comunidade escolar e, conseqüentemente, o conhecimento dos seus hábitos alimentares. A despeito disso, não se pode perder de vista que o planejamento do cardápio é uma atividade própria de nutricionista habilitada. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) (BRASIL, 2009) deve assumir responsabilidade técnica da alimentação escolar, a fim de garantir a adequação às necessidades nutricionais, às faixas etárias e ao perfil epidemiológico dos escolares (CARVALHO et al, 2008).

Nesse contexto, que unifica a precarização no ambiente de trabalho, maquinário/equipamentos/instrumentos de trabalhos insuficientes e distribuição de insumos deficitária, a responsabilidade de ofertar refeições de qualidade recai sobre as merendeiras. Para elas, o não reconhecimento do potencial educativo das trabalhadoras das cozinhas nas escolas é um elemento importante a ser considerado pelos gestores locais da escola e do Programa. Na cadeia de trabalhadores, elas são fundamentais para aprimorar as práticas de educação e saúde nutricional.

A promoção da saúde das crianças começa com a alimentação, pois esta deve atender às necessidades nutricionais básicas, as quais se relacionam com práticas sociais, como a seleção, o consumo, a preparação, a distribuição e a ingestão dos alimentos, além da formação dos comportamentos alimentares saudáveis (ASSAO et al., 2002). Toral e Slater (2007), em sua publicação, demonstram que o comportamento alimentar é influenciado por elementos nutricionais, aspectos econômicos, sociais, culturais, ambientais e psicológicos os quais cercam o indivíduo ou a coletividade. Assim, o ambiente escolar assume um papel fundamental na construção dos hábitos alimentares das crianças. O refeitório escolar, sob o protagonismo das merendeiras, deve ser visto como espaço constante de aprendizado (CARVALHO et al., 2008).

Em tais ambientes educacionais, podemos assegurar que as merendeiras, além da importante contribuição no preparo e na distribuição da alimentação, são as principais construtoras na promoção dos hábitos alimentares adequados no cenário escolar. Tais trabalhadoras conhecem cada criança, como elas se comportam em grupo no momento da alimentação, os alimentos que aceitam e rejeitam e têm oportunidade de orientá-las diretamente. Nesse sentido, são decisivas na formação de hábitos alimentares adequados, e devem ter reconhecido seu relevante potencial para a educação em nutrição (ASSAO et al., 2012).

Teo, Sabedot e Schafer (2010) constataram que, muitas vezes, a função dessas trabalhadoras nas instituições ficava restrita à rotina de produção das refeições, tornando a sua prática pouco educativa. Esse cenário também foi percebido em instituições de Educação Infantil. Já em pesquisas realizadas por Silva, Telarolli e Monteiro (2010) a respeito das práticas dos trabalhadores responsáveis pelos cuidados diários das crianças, como cuidados de higiene, oferta da alimentação e promoção de atividades pedagógicas, verificou-se uma significativa preocupação em oferecer a alimentação às crianças, porém o momento das refeições comumente não era visto como possibilidade de intervenção de educação nutricional.

Aqui, merece destaque o fato de que o trabalho da merendeira permaneceu historicamente subalternizado, minorizado, circunscrito à operacionalização do serviço de alimentação, com ênfase especialmente, aos aspectos nutricionais e de higiene das refeições. Em grande medida isso se deve às características do programa supramencionado o qual, por um período, privilegiou o atendimento aos aspectos biológicos da alimentação, preterindo a dimensão sociocultural implicada no ato de alimentar-se, assim como todas as suas possibilidades pedagógicas.

Atualmente, as novas diretrizes do Programa de Alimentação Escolar buscam redefinir a promoção de hábitos alimentares saudáveis e o reconhecimento da dimensão pedagógica da alimentação na escola. Nesse sentido, espera-se que tais

diretrizes considerem o protagonismo das atividades promotoras de saúde por meio das trabalhadoras das cozinhas do refeitório das escolas. Isso significa entender o papel das merendeiras no coletivo escolar, de modo a permitir a sua integração à equipe educativa nas atividades promotoras de saúde (COSTA; LIMA; RIBEIRO, 2002; ASSAO et al. 2012). Do ponto de vista factual, o grupo pesquisado atesta que tais diretrizes da educação em nutrição no âmbito escolar ainda não foram incorporadas.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Qualquer problematização da alimentação no contexto escolar deve considerar vários aspectos, via de regra, ocultados. Além do próprio alimento, faz-se necessário atentar a um conjunto de fatores preteridos na maioria das análises correntes: ambiente em que comemos (local, estrutura, entorno), as relações sociais estabelecidas (os atores envolvidos e a convivência entre eles), as condições materiais para o exercício do trabalho (equipamentos, utensílios e materiais), a quantidade e a qualidade dos alimentos que são produzidos, o que comemos e para que comemos (questões biológicas/fisiológicas, psicológicas e econômicas, ideologias, crenças, culturas).

Considerando a percepção das merendeiras pesquisadas a respeito da alimentação em contexto escolar, é imprescindível levar em conta os determinantes sócio-políticos que impactam a atividade dessas trabalhadoras. O resultado dessa relação trará desdobramentos na saúde e no comportamento alimentar das crianças.

O trabalho das merendeiras opera em dois eixos: no alimento ofertado, com a preocupação com o cardápio e a qualidade dos gêneros que o compõem, e na estrutura disponibilizada para a preparação desses alimentos. Entende-se que essas concepções são frutos das funções exercidas no âmbito escolar, no seu entorno, imerso nas atividades operacionais da alimentação, em produzir e distribuir refeições adequadas nutricionalmente e que satisfaçam à criança quanto ao paladar. Porém, apesar de essas trabalhadoras estarem notadamente associadas às funções de preparar e distribuir as refeições, frente à incorporação das novas diretrizes do programa, sob o aspecto da educação, deve-se destacar seu potencial para atuação como promotoras de hábitos alimentares saudáveis, dada a potencialidade pedagógica do trabalho exercido e sua proximidade das crianças no convívio escolar.

As merendeiras assumem um papel importante na alimentação oferecida às crianças nas escolas, contudo, o cotidiano escolar oferece poucas oportunidades de intervenção pedagógica, participação em decisões na gestão escolar de alimentos e promoção à saúde. Considerar a relevância do trabalho dessas trabalhadoras significa rediscutir seu papel no ambiente escolar atual.

## REFERÊNCIAS

ASSAO, T. Y et al. Alimentação do escolar: percepção de quem prepara e oferece as refeições na escola. **Ver. Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 19, n. 1, p. 22-32, 2012.

BRASIL. Decreto-Lei nº 5.692, de 11 de agosto de 1971. Fixa Diretrizes e Bases para o Ensino de 1º e 2º graus e dá outras providências. **Coletânea da Legislação Estadual de Ensino**. Curitiba: Secretaria Educacional do Estado do Paraná (SEEC) – Fundepar. 589 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação Escolar. **Portaria Interministerial nº 1.010**, de 8 de maio de 2006. Disponível em: <[https://www.fn-de.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&sgl\\_tipo=PIM&num\\_ato=00001010&seq\\_ato=000&vlr\\_ano=2006&sgl\\_orgao=MEC/MS](https://www.fn-de.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&sgl_tipo=PIM&num_ato=00001010&seq_ato=000&vlr_ano=2006&sgl_orgao=MEC/MS)>. Acesso em: 3 mar. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação Escolar. **Lei nº 11.947**, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.fn-de.gov.br/index.php/programasalimentacao-escolar>>. Acesso em: 3 mar. 2016.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1988.

BEZERRA, J. A. B. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Rev. Bras. Educ.**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 40, p. 103-15, 2009.

CARLINI-COTRIM, B. Potencialidades da técnica qualitativa grupo focal em investigações sobre abuso de substâncias. **Rev. Saúde Públ.**, São Paulo, v. 30, n. 3, p. 285-93, 1996.

CARVALHO, A. T et al. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB. Brasil: as merendeiras em foco. **Interface, Comunic., Saúde, Educ.**, Botucatu-SP, v. 12, n. 27, p. 823-34, 2008.

COIMBRA, F. B. **O trabalho na cozinha de unidades escolas**: impacto sobre a saúde das merendeiras em escola municipal de São Carlos. 2012. 126 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Centro de Ciências Exatas e de Tecnologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2012.

COSTA, E. Q.; LIMA, E. S.; RIBEIRO, V. M. B. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias – Rio de Janeiro (1956-94). **Hist. Cienc. Saúde-Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 535-60, 2002.

COSTA, E. Q., RIBEIRO, V. M. B., RIBEIRO, E. C. O. Programa de Alimentação Escolar: Espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.14, n.3, p. 225-229, set./dez. 2001.

DIEZ-GARCIA, R. W. Mudanças alimentares: implicações práticas, teóricas e metodológicas. In: DIEZ-GARCIA R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. (Org.). **Nutrição e metabolismo**: mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. p. 3-17.

FERNANDES, A. G. S.; FONSECA, A. B. C.; SILVA, A. A. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, jan. 2014.

GÜÉRIN, F. et al. **Compreender o trabalho para transformá-lo**: a prática da ergonomia. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.

LACAZ, F. A. C. O campo Saúde do Trabalhador: resgatando conhecimentos e práticas sobre as relações trabalho-saúde. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 4, p. 757-766, 2007.

LERVOLINO, S.A.; PELICIONI, M.C.F. A utilização do grupo focal como metodologia qualitativa na promoção da saúde. **Rev. Esc. Enf. USP**, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 115-21, jun. 2001.

- MARTINS, R. C. B et al Aceitabilidade da alimentação escolar no ensino público fundamental. **Rev. Saúde**, Santa Maria-RS, v. 6, n. 13, p. 71-78, 2004.
- MASCARENHAS, J. M. O; SANTOS, J. C. Avaliação da composição nutricional e custos da alimentação escolar da rede municipal de Conceição do Jacuípe/BA. **Sitientibus**, Feira de Santana-BA, n. 35, v2, p. 75-90, 2006.
- MINAYO, M.C. S. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec, 2006.
- MUNARI, D, B. et al. Considerações teóricas e técnicas da utilização do grupo na investigação científica. **Rev. Enferm. UERJ**, Rio de Janeiro, v. 16, n.1, p. 113-118, 2008.
- NOGUEIRA-MARTINS, M. C. F; BÓGUS, C. M. Considerações sobre a metodologia qualitativa como recurso para o estudo das ações de humanização em saúde. **Saúde Soc.**, São Paulo, v. 13, n. 3, p. 44-57, 2004.
- NUNES, B. O. **O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro**. 2000. 161 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública, Fiocruz, Rio de Janeiro, 2000.
- QUAIOTI, T. C. B; ALMEIDA, S. S. Determinantes psicobiológicos do comportamento alimentar: uma ênfase em fatores ambientais que contribuem para a obesidade. **Psicol. USP**, São Paulo, v. 17, n. 4, p. 193-211, 2006.
- SILVA, A. C. A.; TELAROLLI, R. J.; MONTEIRO, M. I. Analisando conhecimentos e práticas de agentes educacionais e professoras relacionados à alimentação infantil. **Ciência & Educação**, São Paulo, v. 16, n. 1, p. 199-214, 2010.
- SOUZA, K. R. Mudanças necessárias no trabalho em escolas: a visão dos profissionais da educação e o enfoque da saúde do trabalhador. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, v. 30, n. 3, p. 291-313, jul./set. 2014.
- SPINELLI, M. A. dos S.; CANESQUI, A. M. Descentralização do Programa de Alimentação Escolar em Cuiabá: 1993-1996. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 17, n. 2, p. 151-165, 2004
- TAKAHASHI, M. A. B. C; PIZZI, C. B; DINIZ, E. P, H. Nutrição e dor: o trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba – para além do pão com leite. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v. 35, n. 122, p. 362-373, 2010.
- TEO, C. R. P. A. et al. National school meal program: adhesion, acceptance and circumstances of food distribution in school. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr**, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 165-185, dez. 2009.
- TEO, C. R. P. A; SABEDOT, F. R. B; SCHAFER, E. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. **Rev. Espaço para Saúde**, Londrina, v. 11, n. 2, p. 11-20, 2010.
- TORAL, Natacha e SLATER, Betzabeth. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 6, p. 1641-1650, 2007.
- VALERIANI, T. S. M. **A gestão escolarizada do Programa Escolar do Estado do Goiás**. 2011. 126 f. Dissertação (Mestrado em ciência e tecnologia de alimentos) – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2011.
- VIEIRA, M. F. A. et al. Estado nutricional de escolares de 1ª a 4ª série do ensino fundamental das escolas urbanas da cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, São Paulo, v. 24, n. 7, p. 1667-1674, 2008.

WESTPHAL, M. F.; BÓGUS, C. M.; FARIA, M. M. Grupos focais: experiências precursoras em programas educativos em saúde no Brasil. **Bol. Oficina Sanit. Panam.**, Washington, v. 120, n. 6, p. 472-82, 1996.

WISNER, A. Questões epistemológicas em ergonomia e em análise do trabalho. In: DANIELLOU, F. (Org.). **A Ergonomia em busca de seus princípios**. São Paulo: Edgard Blücher, 2004.

**Data da submissão:** 03/08/2016

**Data da aprovação:** 27/11/2016