

Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia

Professional training for school lunch cooks: a methodological experiment done in state schools supported by the National School Feeding Program in Salvador, Bahia, Brazil

Catarina Lima LEITE¹

Ryzia de Cassia Vieira CARDOSO²

José Ângelo Wenceslau GÓES²

Karla Vila Nova de Araújo FIGUEIREDO³

Edleuza Oliveira SILVA⁴

Mariângela Melo BEZERRIL⁵

Permínio Oliveira VIDAL JÚNIOR⁶

Aisi Anne Carvalho SANTANA⁶

RESUMO

Objetivo

Descrever uma experiência de formação desenvolvida para merendeiras de escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Métodos

Trata-se de um estudo descritivo, cujo objeto de análise foi um curso realizado para merendeiras de 97 escolas estaduais, em Salvador (BA). A definição e a implementação da formação apresentou três etapas: sondagem

¹ Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Farmácia, Mestrado em Ciência de Alimentos. Salvador, BA, Brasil.

² Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Departamento de Ciência de Alimentos. R. Alagoinhas, 401, Rio Vermelho, 41940-620, Salvador, BA, Brasil. Correspondência para/Correspondence to: R.C.V. CARDOSO. E-mail: <ryzia@ufba.br>.

³ Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Farmácia, Curso de Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos. Salvador, BA, Brasil.

⁴ Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Curso de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde. Santo Antônio, BA, Brasil.

⁵ Secretaria de Educação do Estado da Bahia. Salvador, BA, Brasil.

⁶ Acadêmicos, Universidade Federal da Bahia, Curso de Nutrição. Salvador, BA, Brasil.

de conteúdos e metodologias junto às merendeiras, desenvolvimento das atividades de formação e avaliação da metodologia do curso pelas merendeiras.

Resultados

A consulta às merendeiras possibilitou a indicação dos conteúdos de maior interesse e a metodologia a ser utilizada. O curso teve duração de 20 horas, em turmas de aproximadamente 35 pessoas, e foi realizado em unidades escolares. O programa da atividade apresentou conteúdos diferenciados, incluindo: o Programa Nacional de Alimentação Escolar, a merendeira no sistema da alimentação escolar, princípios de nutrição e alimentação e boas práticas de produção. Como recursos metodológicos foram adotados: teatro, exposição dialogada, oficinas, gincana, experiências práticas, jogos interativos, atividades em grupo, aplicação de formulários e um módulo que contemplava todas as apresentações. Ao final do evento, as merendeiras avaliaram o curso segundo os seguintes aspectos: explicação dos conteúdos, recursos utilizados, ritmo das atividades, atendimento às perguntas, apreensão dos conteúdos, aspectos positivos e negativos e sugestões.

Conclusão

A experiência evidenciou a possibilidade de orientar a construção de um novo modelo de formação, mediante a contribuição e a valorização da consulta ao público-alvo, o que permitiu uma ressignificação das práticas tradicionais de formação e proporcionou maior chance de êxito, devido às demandas específicas apresentadas pelos próprios participantes.

Termos de indexação: Alimentação escolar. Educação em saúde. Merendeiras. Treinamento.

ABSTRACT

Objective

This study reports a professional training experiment directed at school lunch cooks in state schools supported by the National School Feeding Program.

Methods

This descriptive study was carried out among school lunch cooks from 97 state schools, in Salvador (Bahia, Brazil). Definition and implementation of the professional training consisted of three stages: a preliminary survey among the cooks in search of contents and methodology, professional training activities and the subjects' assessment of such activities.

Results

The preliminary survey pointed to both those contents of major interest among the cooks and the methodology. Professional training activities were designed as a 20-hour event for groups of about 35 people, taking place in school units. The activity program carried a number of different contents, including the National School Feeding Program, the school lunch cooks in the school feeding system, feeding and nutrition principles, and Good Manufacturing Practices. Methodological resources comprised dramatization, dialogued presentations, workshops, group contests, practical activities, interactive games, form completion, guided group activities and a printed brochure with all presentations. At the end of the event, an assessment was requested from the subjects as to the following features: content presentation, resources employed, pace of activities, question answering, content learning, positive and negative aspects as well as suggestions.

Conclusion

The experiment showed the feasibility of building a new professional training model by using and valuing the contributions from the target subjects, thus allowing the reframing of traditional professional training practices and increasing the chances of success, since the subjects' specific demands were taken into account.

Indexing terms: School feeding. Health education. School lunch cooks. Training.

INTRODUÇÃO

A qualidade constitui tema de grande interesse e preocupação no contexto do acesso aos alimentos em todo o mundo, e merece destaque

os aspectos relacionados à sua inocuidade. Nesse sentido, a qualidade obtida para um dado produto pode ser interpretada como o resultado de um conjunto de condições e cuidados, compreendidos em toda a cadeia produtiva, desde a obten-

ção da matéria-prima até o momento da sua utilização. Entre os componentes que podem afetar essa qualidade, destaca-se o papel do manipulador de alimentos.

A palavra manipulador de alimentos, dentro de uma terminologia aceita internacionalmente, refere-se a todas as pessoas que preparam, distribuem e/ou vendem os alimentos¹.

De acordo com levantamentos conduzidos em diferentes países e no Brasil, os manipuladores de alimentos são importante fonte de disseminação de microrganismos patogênicos, principalmente para os alimentos, sendo bem estabelecida a associação entre falhas em processos de manipulação e a ocorrência de doenças veiculadas por alimentos².

Considerando a relevância desses trabalhadores para a promoção e a garantia da produção de alimentos seguros, princípios de higiene pessoal e de alimentos devem ser continuamente reforçados e monitorados, sendo essencial a realização de atividades de educação e formação inicial e continuada³⁻⁶.

Na perspectiva do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a merendeira é um manipulador de alimentos, e, dentre os profissionais da comunidade escolar, faz de sua função uma arte e nela coloca sua dedicação, contribuindo para o bem-estar e o rendimento dos estudantes⁷.

Considerando o aspecto legal e o objetivo do PNAE de servir alimentos saudáveis aos escolares, com qualidade nutricional e sanitária, o conteúdo normativo do Programa prevê a promoção de atividades de formação dos recursos humanos envolvidos na execução das refeições, incluindo as merendeiras^{8,9}. Como exigência estabelecida pela Vigilância Sanitária¹⁰, os cursos de formação para manipuladores de alimentos devem abordar temas como a higiene pessoal, a manipulação higiênica dos alimentos e as doenças transmitidas por alimentos.

De modo contrário, entretanto, pesquisas têm reportado a insuficiência de atividades de for-

mação continuada para as merendeiras no âmbito do PNAE, o que propicia situações de inadequação nas técnicas de preparo dos alimentos e riscos à saúde dos escolares¹¹⁻¹³.

Este estudo tem por objetivo relatar uma experiência de formação desenvolvida para merendeiras de escolas estaduais de Salvador (BA), atendidas pelo PNAE, sob uma nova proposta metodológica.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, de natureza quantitativa e qualitativa, realizado em campo, no âmbito das ações de intervenção do projeto "Apoio à produção de alimentos seguros em escolas públicas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, em Salvador (BA) (Processo 505733/04-8/CNPq)".

A definição do modelo do curso considerou o desenvolvimento de um trabalho integrado e interinstitucional, já estabelecido no projeto, que envolveu a Secretaria de Educação do Estado da Bahia (SEC), a Vigilância Sanitária/Secretaria de Saúde de Salvador (BA) e a Universidade Federal da Bahia. Nesse sentido, a intervenção primou por uma construção coletiva, marcada por reuniões de consenso para elaboração da proposta. Assim, para efeito deste estudo, o curso será descrito considerando-se três momentos: sondagem de conteúdos e metodologias junto às merendeiras; desenvolvimento, incluindo o planejamento do curso, sua organização e realização; e avaliação final do curso pelas merendeiras.

Inicialmente, em atenção à necessidade de buscar compreender as demandas de conhecimento por parte das merendeiras e construir uma proposta participativa, optou-se pela realização de uma sondagem junto às merendeiras a fim de levantar informações que subsidiassem a estruturação de um arcabouço da futura formação.

A consulta às merendeiras foi conduzida pelo uso de questionários, que contemplavam as

seguintes perguntas: 1) Quais os assuntos que você considera mais importantes para serem estudados em treinamento sobre merenda escolar? 2) Como você gostaria que as aulas fossem dadas? 3) Quais as dificuldades enfrentadas no seu dia a dia para a produção da merenda escolar?

Os questionários foram enviados pela Coordenação de Alimentação Escolar da SEC, por correio eletrônico, para a direção de 199 escolas e foram devolvidos por sistema de fax ou fisicamente. O preenchimento foi realizado pelas merendeiras e, em alguns casos, nos quais se identificou limitação de resposta em virtude de baixa escolaridade, houve o auxílio dos diretores para o preenchimento.

Os resultados obtidos na sondagem foram tratados por estatística descritiva, destacadamente a distribuição de frequências, para determinação dos conteúdos de maior interesse e da metodologia e técnicas a serem utilizadas.

Além das respostas da sondagem, o planejamento do modelo do curso pautou-se ainda por outras duas dimensões: a filosofia da aprendizagem a ser adotada e a temporalidade/intensidade da atividade.

Quanto ao princípio da abordagem pedagógica, seguiu-se uma linha pedagógica sociocrítica ou transformadora, na qual é enfatizada a inter-relação entre o indivíduo e a estrutura social, ou seja, através das ações os indivíduos recriam, reproduzem, transformam e são transformados pelas estruturas sociais. Nessa perspectiva, buscou-se uma maior atuação das merendeiras no processo de aprendizagem e primou-se pela intensa relação entre educador e educando. Entre os objetivos relacionados a essa teoria, está a produção de uma discordância construtiva para implementar as habilidades de decisão e realização, bem como para utilizar a comunicação persuasiva^{14,15}.

Nesse sentido, de modo a dar densidade ao conteúdo a ser abordado durante a formação e promover o contato imediato desse referencial com o mundo do trabalho dos participantes, ele-

geram-se como *locus* de realização da atividade as escolas da rede estadual de ensino - o próprio cenário de práticas, que contava com instalações físicas e recursos materiais para o desenvolvimento da atividade.

Com referência à duração do curso, a partir da verificação do contexto local, que evidenciava baixa frequência ou mesmo ausência de atividades de formação continuada e insuficiência de acompanhamento técnico para as merendeiras, decidiu-se pela realização de uma atividade com carga horária maior que aquelas verificadas na literatura¹⁶⁻¹⁸, de modo a permitir maior interação e aproveitamento pelos participantes.

Paralelamente, considerando-se as características de baixa escolaridade para grande parte do quadro de merendeiras, observou-se a necessidade de um planejamento que fosse permeado de dinâmicas, trabalhos de grupo, exposição dialogada e momentos de escuta, com a distribuição de material impresso de apoio para acompanhamento.

Para composição das turmas do curso, a SEC observou o quantitativo de merendeiras por unidade escolar bem como sua distribuição geográfica, com vistas a facilitar os deslocamentos na cidade e formar turmas com aproximadamente 35 pessoas. Assim, foram encaminhadas fichas de inscrição para as escolas e, após confirmação de inscrição pelos diretores, as turmas foram fechadas.

Ao final do curso, foi solicitada uma avaliação da metodologia empregada, em formulário específico, considerando os aspectos: método de "explicação" dos conteúdos, recursos utilizados, ritmo das atividades, atendimento às perguntas, apreensão dos conteúdos, pontos positivos e negativos e sugestões. Entre as merendeiras, algumas foram convidadas para entrevistas que visavam a conhecer sua percepção sobre o curso. Como forma de reconhecimento, valorização e incentivo pela participação, todas as merendeiras receberam um certificado.

A proposição do curso foi construída entre março e julho de 2007, e sua implementação ocorreu entre agosto e novembro do mesmo ano. Para operacionalização das atividades planejadas, contou-se com uma equipe de 19 pessoas, incluindo pesquisadores, técnico da área de alimentação escolar da SEC, técnico da Vigilância Sanitária de Salvador e estudantes de graduação e pós-graduação, *stricto e lato sensu*.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados do estudo são apresentados segundo os três momentos previamente referidos: a sondagem, o desenvolvimento e a avaliação da atividade pelas merendeiras.

A sondagem

Dos 199 formulários encaminhados às escolas para fins de sondagem com as merendeiras, cem foram devolvidos.

De acordo com os resultados, os conteúdos mais solicitados para o curso incluíram a higiene dos alimentos (44,5%), a elaboração do cardápio (18,7%) e o armazenamento de alimentos (12,7%). Em relação à metodologia, a maior demanda estava relacionada às aulas práticas (91,4%). Entre os elementos apontados como dificultadores na produção da merenda estavam a falta de reposição de equipamentos (28,0%), de recursos humanos (25,3%) e de espaço físico adequado (16,0%).

Dessa forma, a aplicação da sondagem permitiu uma construção mais orientada da proposta do curso, fundamentada em premissas que descrevem maior eficácia para a formação, com estímulos para mudanças positivas de comportamento quando da realização prévia de levantamento de necessidades da população-alvo¹⁹⁻²¹.

O desenvolvimento do curso

O curso, denominado "Formação em Alimentação Saudável e Segura na Escola (FASSE)",

foi planejado e implementado como um evento de 20 horas (5 horas/dia), em quatro turnos matutinos consecutivos. Considerando-se o número de unidades escolares da rede estadual que integravam o projeto - 97 escolas -, houve necessidade de composição de oito turmas para a realização da atividade, o que resultou na participação de 296 merendeiras.

Os conteúdos contemplados na FASSE foram diversificados: o PNAE e seus objetivos, a importância da merendeira no sistema da alimentação escolar, princípios de nutrição e alimentação saudável, cardápios da alimentação escolar, com ênfase no *per capita* e porcionamentos dos alimentos, e princípios de boas práticas nas diversas etapas da produção de alimentos. Nesse sentido, observaram-se também o aumento gradativo da complexidade dos assuntos a serem trabalhados e o atendimento à grande parte dos conteúdos indicados na sondagem.

Como estratégias metodológicas, foram adotados: teatro; exposição dialogada, com uso de projetor multimídia; oficinas; dinâmicas de grupo; atividades práticas e dirigidas em grupo; jogos interativos; gincana; e o uso de formulários semiestruturados. Nesse sentido, as dinâmicas de grupo primaram pela integração das merendeiras, fornecendo-lhes situações de sensibilização e de socialização de suas vivências. As atividades práticas e dirigidas, por sua vez, promoveram o levantamento de problemas relacionados a uma situação real, aplicando princípios teóricos para sua resolução, o que permitiu conciliar teoria e prática.

Bellizzi *et al.*²², que realizaram revisão bibliográfica acerca do treinamento de manipuladores de alimentos, em Unidades de Alimentação e Nutrição, no período 1994 a 2003, identificaram que as estratégias de ensino predominantes foram as aulas expositivas, aliadas a atividades de dinâmicas de grupo, o que, em parte, assemelha-se à metodologia adotada no presente estudo, no âmbito do PNAE.

Para facilitar o acompanhamento dos conteúdos teóricos e servir de referência, elaborou-se um módulo de apoio, que foi entregue às

merendeiras no primeiro dia da FASSE. Segundo Germano²³, o uso de material didático para o acompanhamento de atividades educativas favorece a atenção e a compreensão da aula.

Tendo em vista que muitos dos profissionais não dominavam a leitura e a escrita, o referido material contribuiu para um melhor acompanhamento dos conteúdos teóricos da atividade. O módulo foi composto por uma compilação das aulas ministradas ao longo do curso, cujo conteúdo seguiu a ordem das apresentações, com um pequeno índice marcando o início de cada dia. A integração de técnicas diversificadas na utilização do material didático - audiovisual e escrito - buscou a adequação e a complementaridade, e considerou as potencialidades e as limitações do público-alvo, atendendo aos diferentes estilos de aprendizagem.

Nesse cenário, cabe salientar a necessidade de programas de formação para as merendeiras, uma vez que são profissionais de educação e contribuem no ambiente escolar para o processo educativo das crianças e dos adolescentes e, por isso, não deveriam possuir baixa escolaridade.

A FASSE teve início com uma atividade em grupo, sob a forma de teatro, que retratava a rotina da alimentação escolar. Essa técnica, além de promover a integração, proporcionou reflexões sobre o cotidiano do trabalho das merendeiras e do comportamento dos alunos. Segundo Carvalho²⁴, o teatro é uma linguagem poderosa, com alto poder de síntese, rica de possibilidade estética e capaz de proporcionar impacto múltiplo e diversificado. O teatro é especialmente recomendado durante a fase de sensibilização, pois a emoção é a linguagem que é capaz de sensibilizar e criar motivação para os temas abordados.

Na sequência, foram apresentados os resultados obtidos na primeira etapa do projeto-mãe - o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias das escolas, que revelava inadequações quanto à segurança dos alimentos na produção da alimentação escolar. Nesse sentido, buscou-se dar um retorno para as merendeiras sobre a pesquisa desenvolvida, evidenciar a gravidade da

situação em que as cantinas se encontravam e respaldar o desenvolvimento do curso.

Houve necessidade ainda de informar as merendeiras acerca do PNAE - uma vez que muitas não tinham noção do que era o programa, seus objetivos e características de gestão -, ressaltando-se o papel-chave da merendeira.

Considerando-se a necessidade de todo ser humano de ser notado pelos outros tanto no ambiente familiar como no trabalho, foi incluído um momento para abordar a valorização profissional. Para essa construção, partiu-se do pressuposto de que a valorização é algo que acontece de dentro para fora, ou seja, deve partir da própria pessoa que deseja ser reconhecida. Assim, foi conduzida uma oficina cujo objetivo era trazer à tona a valorização da merendeira, por meio dos próprios relatos, permitindo a socialização e a reflexão sobre a questão. A atividade foi complementada pela apresentação de desenhos elaborados por escolares, que mostravam o significado da merenda escolar para eles; nessas gravuras, sempre estava presente a figura da "tia" (a merendeira), que fazia a comida gostosa com carinho e amor, mas que também colocava disciplina no momento da merenda.

Com o intuito de promover maior conhecimento sobre os alimentos, suas funções, princípios de alimentação saudável e a reflexão sobre as práticas da própria alimentação, assim como do cardápio oferecido aos escolares, realizou-se uma apresentação participativa sobre o tema alimentação saudável. Ao final, realizou-se também uma atividade dirigida com gravuras: a montagem da pirâmide dos alimentos, o que favoreceu a fixação do conteúdo sobre alimentação saudável.

No segundo dia de capacitação, a temática ficou centralizada nos aspectos de higiene e microbiologia de alimentos, quando foram utilizados como metodologia as aulas participativas, o lúdico e o aprender-fazendo.

Os jogos foram utilizados em virtude de auxiliarem na construção de novas descobertas,

no desenvolvimento e enriquecimento da personalidade e porque configuram um instrumento pedagógico que leva ao instrutor a condição de condutor, estimulador e avaliador da aprendizagem. Adicionalmente, o caráter de integração e de interação contido nas atividades lúdicas permitiu a integração do conhecimento com ações práticas²⁵.

Para Ballestero-Alvarez²⁶, as atividades lúdicas são excelentes para introduzir e/ou reforçar os conceitos microbiológicos, como perigos, alimentos seguros, boas práticas, entre outros, e apresentam, geralmente, boa aceitação pelos participantes.

A abordagem quanto aos princípios de higiene pessoal foi conduzida sob a forma de uma oficina rica em falas, de modo a neutralizar a possibilidade de imposição da postura higienista, respeitar o conhecimento prévio dos participantes e estimular a capacidade de consolidação de conhecimento pelo próprio grupo. Assim, desenvolveu-se o conteúdo de forma delicada, participativa e minimizando o sentimento de relação desigual ou situações de constrangimento.

Para ajudar o entendimento sobre os microrganismos, foi realizada atividade prática com placas de Petri e tubos de ensaio, sendo os inóculos as superfícies de mãos e fios de cabelo das merendeiras. Dessa forma, o crescimento dos microrganismos nas placas e tubos proporcionou a visualização das colônias e facilitou a apropriação do conhecimento.

O aprender-fazendo foi aplicado na atividade denominada "O Primeiro Olhar", na qual as merendeiras fizeram uma visita às dependências da cantina, com vistas a identificar os procedimentos corretos e incorretos durante a manipulação de alimentos.

No terceiro dia, foram discutidas as boas práticas relativas ao recebimento e ao armazenamento de alimentos e ao seu controle higiênico-sanitário, incluindo-se os procedimentos de pré-preparo de alimentos. As técnicas desenvolvidas incluíram atividade dirigida, exposições dialo-

gadas, jogos - para dar leveza ao processo de aprendizagem - e aulas práticas sobre os procedimentos operacionais padronizados de higiene.

As aulas práticas constituíram momentos importantes, uma vez que contribuíram para que as merendeiras fizessem uma autoavaliação quanto à execução dos procedimentos de higiene na sua rotina de higienização e percebessem diferenças nos procedimentos, a depender dos materiais e utensílios disponíveis nas escolas.

No último dia, realizou-se uma exposição dialogada sobre o manejo de resíduos, controle integrado de pragas e da água. Essa temática foi escolhida em virtude de, na etapa do diagnóstico, ter havido a identificação de materiais em desuso, lixo e animais nas cantinas - o que favorecia a instalação e a disseminação de vetores - e, ao mesmo tempo, em decorrência de informações da Secretaria Municipal de Saúde relativas à grande demanda das escolas para o serviço de controle de zoonoses.

Uma oficina sobre o atendimento ao estudante e cuidados na distribuição foi conduzida, abordando os significados da atenção e do respeito ao outro, revelando-se um momento para realçar o papel das merendeiras e sua importância para a comunidade escolar.

Por fim, um conteúdo referente à elaboração de cardápios, fichas de preparação e testes de aceitabilidade de preparações foi desenvolvido em aula expositiva dialogada, quando se evidenciou grande curiosidade das participantes para compreender como funcionavam os valores *per capita* e a exequibilidade dos cardápios. Durante essa exposição, ficou evidente para todo o grupo a grande distância entre os cardápios propostos e os executados, o que gerou discussão e depoimentos.

Avaliação da metodologia do curso pelas merendeiras

Como resultado de avaliação do curso: quanto ao método de "explicação", 90,0% consi-

deram ótimo, 7,0% bom e 3,0% não responderam. Desse resultado positivo, depreende-se o bom nível de comunicação e interação entre a equipe condutora e os participantes.

Quanto ao segundo aspecto avaliado, recursos utilizados (equipamentos audiovisuais em geral), 71,5% dos participantes classificaram-nas como ótimos, 22,7% como bons, 0,4% como regulares, 0,4% como péssimos e 5% não responderam. Neste estudo, diversos tipos de recursos foram utilizados: os audios-visuais, o teatro, as dinâmicas de grupo, práticas, atividades dirigidas, jogos, entre outros. De acordo com Abdussalam & Karferstein²⁷, em treinamentos para adultos, recomenda-se que seja empregado maior número de técnicas de ensino, de modo a atingir uma aprendizagem mais eficiente.

O ritmo das atividades também foi um aspecto avaliado e obteve os seguintes resultados: 66,5% qualificaram a capacitação como ótima, 26,5% qualificaram-na como boa, 1,5% como regular e 5,4% não responderam.

O atendimento/resposta às perguntas dos participantes foi considerado ótimo por 69,2%, bom para 26,9%, e regular para 0,8%; 3,1% não responderam a esse questionamento.

Em relação à aprendizagem (Figura 1), os resultados sinalizam um bom aproveitamento das merendeiras, conforme mostra a narrativa abaixo. Esse resultado (32%), no entanto, deve ser interpretado com alguma ponderação, dado que há muito não eram implementados programas de formação pela SEC, o que gerou grande expectativa. *“Eu achei o curso maravilhoso, aprendi muitas coisas, muitas novidades e, na medida do possível, estou colocando em prática”* (Merendeira 1).

Entre as sugestões, os participantes relataram a necessidade de mais aulas práticas (13,8%) e de maior carga horária do curso (8,8%), apontaram a falta da participação dos diretores na atividade (10,4%), e o não fornecimento de apostilas (1,2%); 23,5% informaram que não tinham nada a sugerir; 36,9% deixaram a per-

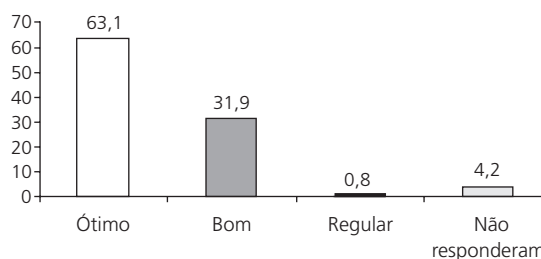


Figura 1. Distribuição em porcentagem das respostas de avaliação quanto à forma de explicação dos assuntos na formação em alimentação saudável e segura na escola.

gunta em branco e 5,4% das respostas incluíram-se na categoria “outros”.

Nesse contexto, embora as merendeiras tenham relatado a necessidade de maior carga horária, alguns estudos registram que a maioria das atividades de formação ou treinamentos em qualidade sanitária de alimentos foi realizada em curto tempo^{16,28,29}. Possivelmente, em virtude do longo período sem atividades educativas pela SEC, as merendeiras do presente estudo demandassem uma experiência de formação maior.

A RDC nº 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária¹⁰, estabelece que os manipuladores de alimentos devem participar de cursos de capacitação que abordem, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças veiculadas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas. Na proposta de formação em questão, além das temáticas supracitadas, outras foram inseridas, considerando-se o contexto de operacionalização do PNAE, como o diagnóstico das condições sanitárias das escolas e as estratégias de intervenção; o PNAE - histórico e objetivos; a valorização das merendeiras; a alimentação saudável; o manejo de resíduos; o controle de pragas e água; o teste de aceitabilidade; a elaboração de cardápios; o atendimento ao estudante e os cuidados na distribuição.

Entre os aspectos considerados positivos no curso, foram destacados a dedicação e o interesse dos monitores (18,8%), as exposições dialogadas específicas (18,8%), as experiências (3,1%), as aulas práticas (1,2%), as dicas (1,2%)

e a participação do nutricionista da SEC (0,4%). Houve ainda 19,2% de participantes que informaram ter gostado “de tudo”, 36,2% que não relataram suas preferências e 1,2% que indicaram respostas diversas (outros).

Gostei de tudo, de tudo. Agora eu gostaria que ele (o evento) se estendesse mais, para que nossas outras companheiras aqui do colégio pudessem ter uma reciclagem ... não só para gente, merendeira, como para as outras meninas (auxiliares de serviços gerais) (Merendeira 2).

Entre os aspectos avaliados como negativos, foram indicados: a quantidade insuficiente da carga horária (9,6%), o acesso ao local (8,8%), o comportamento dos participantes do curso (3,8%), a quantidade demasiada da carga horária (0,8%), a falta de água na escola (0,4%) e o horário do curso (0,4%). Para 38,5%, a resposta foi “nada” e 37,7% não responderam.

Em estudo realizado no Sul do país¹⁸, com avaliação da capacitação pelas merendeiras, as dificuldades indicadas pelas participantes compreenderam o desconhecimento sobre o PNAE e a dificuldade de diálogo com outros atores do programa.

No item observações, 20,0% dos participantes agradeceram aos monitores, 10,4% esperavam que o curso acontecesse periodicamente, 2,7% relataram a falta de aulas práticas, 2,7% sinalizaram que deveria haver a presença dos diretores, 2,3% relataram que a realidade da escola era diferente do que foi ensinado no curso, 0,4% esperava receber a apostila, 15,0% não fizeram observações e 46,5% não responderam ao item.

No item sugestões, constaram: realização periódica da capacitação (10,4%), aumento da carga horária de práticas (2,7%) e participação de diretores escolares (0,8%). Em relação à abordagem das temáticas, foram sugeridos: receitas e preparo de alimentos (3,5%), segurança no local de trabalho (1,5%), cardápios (1,2%), reapro-

veitamento das embalagens (0,4%) e destino da sobra da merenda (0,4%).

Acho, deveria ter todo ano (o curso), já tem dois anos que eu não tenho... Ano passado não teve... só teve em 2006. Porque tem pessoas que aprende e não esquece, e tem pessoas que esquece tudo que aprendeu aqui, e tem gente que não: que aprende e joga tudo que aprendeu no setor de trabalho, porque isso aqui é um curso para você aprender aqui e fazer lá. Não é para você aprender aqui e esquecer lá (Merendeira 3).

Na literatura específica relativa à formação de manipuladores, poucos trabalhos reportam de modo detalhado suas metodologias e a avaliação pelos participantes, o que dificulta o estabelecimento de comparações com o presente estudo.

Rêgo *et al.*²⁹ conduziram estudo com o objetivo de avaliar a eficiência do treinamento de manipuladores sobre a melhoria das condições higiênico-sanitárias em Unidade de Alimentação e Nutrição. O treinamento constou de informações teórico-práticas de higiene, perfazendo um total de 5 horas por grupo, seguidas de avaliações quinzenais durante três meses. De acordo com os autores, o treinamento ministrado alcançou resultados positivos e contribuiu, sobretudo, para melhoria da higiene pessoal e ambiental.

Um estudo realizado em Porto Alegre (RS)¹⁸, com a capacitação de 20 merendeiras de escolas estaduais, durante dois dias, apresentou algumas semelhanças com o curso realizado em Salvador (BA). De acordo com os autores, as seguintes temáticas foram incluídas: histórico e panorama do PNAE, direito humano à alimentação adequada, controle social, alimentação saudável e controle higiênico-sanitário para manipuladores de alimentos. Como estratégias metodológicas, foram utilizadas aulas expositivas dialogadas, dinâmicas de grupo, estudo de caso e oficina culinária.

Entre os pontos positivos identificados pelos autores¹⁸, foram destacados: a troca de expe-

riências entre os participantes do grupo, os esclarecimentos às dúvidas existentes e o incentivo para melhor desenvolvimento das atribuições na execução do Programa. Na opinião das merendeiras, a formação preencheu parte das necessidades relatadas e a metodologia teve boa aceitação.

Como diferencial no desenvolvimento da FASSE, observa-se a relevância dada à escuta e ao reconhecimento do papel da merendeira no PNAE, valorizando-se suas atividades, o que tem repercussão direta na sustentação do direito à alimentação saudável e segura. Nesse sentido, objetiva-se também estabelecer e confirmar técnicas higiênico-sanitárias consistentes, de modo que o alimento possa chegar ao escolar em condições próprias, completando assim o ciclo necessário para seu atendimento e, conseqüentemente, seu desenvolvimento.

Por fim, ressalta-se que a ação educativa constitui um espaço social para a construção de valores e atitudes que promovem o desenvolvimento da autonomia e do senso de responsabilidade individual e coletiva das merendeiras, assim como das instituições³⁰.

CONCLUSÃO

A construção de uma proposta participativa com os manipuladores de alimentos juntamente com os órgãos executores foi de fundamental importância para o sucesso da Formação em Alimentação Saudável e Segura na Escola, proporcionando a valorização e a motivação das merendeiras.

O curso enfatizou a relevância das estratégias de ensino não convencionais no processo da aprendizagem: teatro, exposição dialogada, oficinas, gincana, experiências práticas, jogos interativos com imagens, aplicação de formulários e atividades dirigidas em grupos, propiciando uma melhor assimilação do conteúdo programático, observada nas respostas emitidas pelos participantes em relação à aprendizagem.

Esse modelo de formação enfatizou não somente a higiene dos alimentos, mas o contexto

em que as merendeiras se inseriam - a etapa final de execução do PNAE - e permitiu que muitas delas conhecessem os objetivos e os sistemas de operacionalização do programa, assim como revelou suas limitações, a partir de diagnóstico apresentado sobre as escolas em que trabalhavam.

De modo geral, verificou-se satisfação com o curso, com boa compreensão do conteúdo e adequação entre a metodologia e o referencial teórico. Entre as sugestões apresentadas, constaram: aumento da carga horária de aulas práticas, participação de diretores escolares e realização periódica da capacitação.

Com base na experiência e considerando os princípios de trabalho estabelecidos, concluiu-se que foi possível orientar a construção de um novo modelo de formação, pela contribuição e valorização da consulta ao público-alvo, o que permitiu uma resignificação para práticas tradicionais de educação e proporcionou maior chance de êxito, por trabalhar com demandas específicas apresentadas pelos próprios participantes.

REFERÊNCIAS

1. Organização Mundial da Saúde. Doenças de origem alimentar: enfoque para educação e saúde. São Paulo: Roca; 2006.
2. Soares B, Cantos GA. Qualidade parasitológica e condições higiênico-sanitárias de hortaliças comercializadas na cidade de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. *Rev Bras Epidemiol* [Internet]. 2005 dez [acesso 30 jun 2008]; 8(4) [aproximadamente 4 p.]. Disponível em: <<http://www.scielo.br>>.
3. Germano PML, Germano MLS. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Varela; 2003.
4. Ehiri JE, Morris GP. Hygiene training and education of food handlers: does it work? *Ecol Food Nutr*. 1996; 35(4):243-51.
5. Vergara PVG, Revuelta CC, Majem LS. Evaluación de la eficacia de los cursos de formación sanitaria dirigidos a los manipuladores de alimentos del área sanitaria de Gandía, Valencia. *Rev Esp Salud Pública*. 2000; 74(3):299-307.
6. Oliveira AM, Gonçalves MO, Shinohara NKS, Stamford TLM. Manipuladores de alimentos: um fator de risco. *Rev Hig Aliment*. 2003; 17(114/115): 12-9.
7. Costa EQ, Lima ES, Ribeiro VMB. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do

- Instituto Anne Dias - Rio de Janeiro (1956-94). *Hist Ciênc Saúde*. 2002; 9(3):535-60.
8. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília: MS; 2006 [acesso 9 jun 2010]. Disponível em: <http://www.opas.org.br/familia/UploadArq/Port_MEC1010.pdf>.
 9. Brasil. Casa Civil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília: Governo Federal; 2010 [acesso 9 jun 2010]. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm>.
 10. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: MS; 2004 [acesso 20 dez 2007]. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisfef/public/showAct.php?id=12546>>.
 11. Mira FD. Avaliação do programa de alimentação escolar da rede estadual de ensino do Rio de Janeiro [monografia]. Rio de Janeiro: Universidade Estadual do Rio de Janeiro; 2003.
 12. Silva C, Germano MIS, Germano PML. Condições higiênicas-sanitárias dos locais de preparação da merenda escolar, da rede estadual de ensino em São Paulo, SP. *Rev Hig Aliment*. 2003; 17(110):49-55.
 13. Piragine KO. Aspectos higiênicos e sanitários do preparo da merenda escolar na rede estadual de ensino de Curitiba [dissertação]. Curitiba: Universidade Federal do Paraná; 2005.
 14. Freire P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz na Terra; 1996.
 15. Tones K. Reveille for radicals! The paramount purpose of health education? *Health Educ Res*. 2002; 17(1):1-5.
 16. Torres SAM. Treinamento de manipuladores de alimentos: merendeiras. *Rev Hig Aliment*. 2006; 20(143):33-6.
 17. Messias GM, Tabai KC, Barbosa CG. Condições higiênicas-sanitárias: situação das lanchonetes do tipo fast food do Rio de Janeiro, RJ. *Rev Univ Rural: Série Ciencia Vida*. 2007; 27(1):19-29.
 18. Moulin CC, organizador. Relatório de capacitações da subcoordenação de educação permanente: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar - CECANE - Sul. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2007.
 19. Sophia D. Os homens se educam entre si, mediatizados pelo mundo. *Tema/Radis*. 2001; 21:4-6.
 20. Majem LS, Bartrina JA, Verdú JM, Uauyet R. *Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones*. Barcelona: Elsevier; 2006.
 21. Sahyoun NR, Pratt CA, Anderson AMY. Evaluation of nutrition education interventions for older adults: a proposed framework. *J Am Diet Ass*. 2004; 104(1):58-69.
 22. Bellizzi A, Santos CL, Costa EQ, Verruma-Bernardi MR. Treinamento de manipuladores de alimentos: uma revisão de literatura. *Rev Hig Aliment*. 2005; 19(133):36-47.
 23. Germano MIS. Promoção da saúde: desafio para os profissionais envolvidos no treinamento de manipuladores de alimentos [tese]. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2002.
 24. Carvalho AC. Fragmento do livro teatro-treinamento, em fase de elaboração. 2008 [acesso 18 jun 2008]. Disponível em: <<http://www.ceturione.com.br>>.
 25. Chaguri JP. O uso de atividades lúdicas no processo de ensino/aprendizagem de espanhol como língua estrangeira para aprendizes brasileiros [Internet]. São Paulo: Unicamp; 2006 [acesso 26 jun 2008]. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/iel/site/alunos/publicacoes>>.
 26. Ballesterro-Alvarez ME. *Mutadis mutandis: dinâmicas de grupo para o desenvolvimento humano*. Campinas: Papirus; 2001.
 27. Abdussalam M, Kaferstein FK. Safety of street foods. *World Health Forum*. 1993; 14(2):191-4.
 28. Egan MB, Raats MM, Grubb SM, Eves A, Lumbers ML, Dean MS, et al. A review of food safety and food hygiene training studies in the commercial sector. *Food Control*. 2007; 18:1180-90.
 29. Rêgo JC, Guerra NB, Pires EF. Influência do treinamento no controle higiênico-sanitário de Unidades de Alimentação e Nutrição. *Rev Nutr*. 1997; 10(1):50-62.
 30. Barboza R, Pupo L. Educação preventiva integral: desafios para os gestores da saúde e educação. *Bol Ins Saúde* [Internet]. 2004 [acesso 18 abr 2008]; aproximadamente 4p. Disponível em: <<http://www.isaude.sp.gov.br/boletins/bis32.pdf#page=25>>.

Recebido em: 16/9/2008
 Versão final reapresentada em: 19/7/2010
 Aprovado em: 15/12/2010

