

## **PERCEPÇÃO DAS MERENDEIRAS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS PÚBLICAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL**

Ricely de Lima Rodrigues; Mikarla Brena Dantas de Lima; Eliane Cristina da Silva Vitória; Odisséia Carla Pires Gaspareto.

*Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Currais Novos/RN.*

*E-mail: [gabin.cn@ifrn.edu.br](mailto:gabin.cn@ifrn.edu.br)*

### **INTRODUÇÃO**

No Brasil, as crianças e os adolescentes, além da alimentação domiciliar, têm o direito de receber alimentação escolar oferecida gratuitamente nas escolas públicas em função do repasse financeiro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (BRASIL, 2004).

A maioria das DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos) está ligada à manipulação inadequada dos alimentos. Portanto, os manipuladores de alimentos podem desempenhar um importante papel na transmissão dessas doenças, tanto por hábitos inadequados de higiene pessoal, ou por serem portadores de microrganismos patogênicos (CAPUANO et al, 2008).

Segundo o Ministério da Saúde (2016), as residências ocupam o principal local de ocorrência dos surtos, com 38,4% dos casos em 2015, seguido dos Restaurantes com 15,5%, e as creches/escolas correspondem a 7,9% dos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos.

Quanto à promoção de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, destaca-se o trabalho das merendeiras, profissionais envolvidas diretamente no preparo e distribuição da merenda escolar (CARVALHO, 2008). É importante saber que esses profissionais precisam ser capacitados e preparados para trabalhar com alimentação escolar, de modo que essas ações possibilitem uma conscientização e entendimento por parte deles acerca da manipulação adequada dos alimentos (GABRIEL et al, 2010).

Desta forma, o desenvolvimento de pesquisas que permitam obter conhecimentos em relação ao que as merendeiras entendem e conhecem por Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA), auxiliam na promoção de projetos que contribuam com a educação alimentar propiciando conhecimentos e habilidades para as pessoas produzirem, selecionarem e consumirem alimentos de forma adequada, saudável e segura, assim como as conscientizar quanto a práticas alimentares saudáveis, contribuindo para a melhoria na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos oferecidos às crianças. Sendo assim, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a percepção e o nível de conhecimento de merendeiras, de unidades públicas de ensino infantil, quanto as BPMA e a motivação destas em cumprir as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

### **METODOLOGIA**

O estudo trata-se de uma pesquisa qualitativa e quantitativa. Esta foi aplicada em Unidades Públicas de Educação Infantil presentes nas cidades de Currais Novos, Cruzeta e Carnaúba dos Dantas, Rio Grande do Norte, no primeiro semestre de 2017, no período de 24 de fevereiro a 03 de março.

Para o desenvolvimento da pesquisa foram escolhidas, de forma aleatória, 12 escolas, nas referidas cidades e foram entrevistadas, no total, 14 merendeiras. Realizou-se, contato com a diretoria acadêmica de cada escola, solicitando

**(83) 3322.3222**

**[contato@conapesc.com.br](mailto:contato@conapesc.com.br)**

**[www.conapesc.com.br](http://www.conapesc.com.br)**

a participação dos manipuladores e explicando o objetivo da pesquisa. As entrevistas foram realizadas na própria unidade escolar e de forma individual, durando em torno de 20 minutos. Nestas, foram feitas perguntas referentes ao ato de cozinhar, o que entendem por BPMA, relação com os alimentos e as doenças transmitidas por eles, modo de manipulação dos alimentos, participação em programas de capacitação, dentre outros questionamentos, os quais foram transcritos e analisados.

No tratamento dos dados, para as questões objetivas, utilizou-se o programa Excel 2013, onde se utilizou a metodologia contida no estudo de Folleto et al., (2012), em que as questões foram classificadas em cinco categorias conforme a porcentagem de acertos em: muito ruim (0 – 20%), ruim (21 – 40%), regular (41 – 60%), bom (61 – 80%) e muito bom (81 – 100%).

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Quando questionadas ao que entendiam por BPMA (Boas Práticas de Manipulação de Alimentos), em sua maioria as merendeiras não conheciam a definição, logo após uma breve explicação do que são tais práticas, boa parte delas relacionou ao descongelamento dos alimentos, conservação, aparência, ao tempo de preparo até o consumo, armazenamento adequado, higienização correta dos alimentos e do ambiente onde se manipula os mesmos e a higiene pessoal (uso de toucas, avental, uso de adornos, luvas, máscaras, uniforme, lavagem correta das mãos).

As merendeiras relataram que possuíam algum conhecimento devido terem participado de capacitações ofertadas pelas prefeituras municipais. Apesar de não saberem definir BPMA, tinham conhecimento do que se tratava, apenas não relacionavam ao termo.

***“Consiste em lavar os alimentos, olhar se o alimento está estragado, observar o armazenamento correto, realizar higiene pessoal, fazer o descongelamento de maneira correta. O conhecimento foi adquirido em capacitação com nutricionista.” (Maria das Graças Medeiros Silva)***

No geral, quando questionadas a o que seria uma alimentação saudável as merendeiras responderam que se trata de uma alimentação bem equilibrada, nutritiva e com feita com hábitos de higiene.

***“É uma alimentação bem manipulada, balanceada, diversificada, equilibrada, com proteínas, frutas, carboidratos e verduras.” (Ana Lúcia Pereira).***

Como forma de prevenção das DTA's, as trabalhadoras apontaram o uso de alimentos dentro da data de validade, em bom estado de consumo e fazer a higienização correta.

***“Náuseas, dor de barriga, vontade de vomitar. Prevenir fazendo sempre com higiene e fazer com alimentos dentro da validade.” (Maria das Vitórias Dantas da Silva).***

Pode-se considerar que as respostas das merendeiras foram coerentes, pois de acordo com a pesquisa feita por Sousa et al., (2012) identificar os principais sintomas das DTA's e saber como impedi-las é importante para qualquer manipulador de alimentos, especialmente

os que trabalham com alimentação escolar destinada a crianças pois estas fazem parte dos grupos mais susceptíveis a essas doenças.

Relacionando-se as questões objetivas e de múltipla escolha, 15 no total, obteve-se 84% de acertos, na porcentagem geral. O resultado obtido deve-se, de acordo com o relato das merendeiras, as capacitações que as mesmas participaram. Como foi comprovado no estudo de Muller (2011), em que a nutricionista de São José do Cedro, relatou que depois da primeira capacitação realizada, com esses manipuladores de alimentos, o trabalho que estava sendo realizado tornou-se de mais qualidade dentro das cozinhas das escolas.

Em relação a classificação das questões objetivas respondidas pelas merendeiras, 80% foi classificado como “muito bom”, 6,6% como “bom”, 6,6% como “ruim” e para “muito ruim” obteve-se 6,6% .

## CONCLUSÃO

A partir dos resultados obtidos, as merendeiras entrevistadas apesar de não saberem relacionar o termo BPMA ao seu significado, praticavam as boas práticas e sabiam a importância delas e foi através das capacitações que elas absorveram tal conhecimento, proporcionando maior segurança e qualidade a merenda escolar.

No geral, todas elas demonstraram conhecimento quanto à higienização, armazenamento, contaminação, DTA's, alimentação saudável, obtendo-se ao todo 84% de respostas corretas na entrevista.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE /CD Nº038, de 23 de agosto de 2004. Aprova o **Programa Nacional de Alimentação Escolar –PNAE**. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/legislação/pnae/html>>. Acesso em 10 Ago. de 2017.

CapuanoDM, LazzariniMPT, JúniorEG, Takayanagui, OM. Enteroparasitoses em manipuladores de alimentos do município de Ribeirão Preto -SP, Brasil, 2008.*Rev Bras Epidemiol*.2008;11(4):687 –695. Disponível em: <CapuanoDM, LazzariniMPT, JúniorEG, Takayanagui, OM. Enteroparasitoses em manipuladores de alimentos do município de Ribeirão Preto -SP, Brasil, 2008.*Rev Bras Epidemiol*.2008;11(4):687 –695.>. Acesso em: 19 ago. de 2017.

Carvalho AT, Muniz VM, Gomes JF, Samico I. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*. 2008, 12(27): 823-34. Disponível em: <[https://www.scielo.org/scielo.php?pid=S141432832008000400012&script=sci\\_abstract&lng=pt](https://www.scielo.org/scielo.php?pid=S141432832008000400012&script=sci_abstract&lng=pt)>. Acesso em: 17 ago. de 2017.

Gabriel GC, Santos MV, Vasconcelos FAG, Milanez GHG, Hulse SB. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da lei de regulamentação. *Rev nutri*. 2010; 23(2): 191-9. Disponível em: <<http://www.ingentaconnect.com/content/doi/14155273/2010/00000023/00000002/art00002>> . Acesso em: 20 ago. de 2017.

Percepção sobre boas práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do noroeste do Rio Grande do Sul. *Vivências*. 2009; 5(8): 93-8. SURTOS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS

(83) 3322.3222

[contato@conapesc.com.br](mailto:contato@conapesc.com.br)

[www.conapesc.com.br](http://www.conapesc.com.br)



POR ALIMENTOS NO BRASIL. Oi: **Ministério da Saúde**, jun. 2016. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2016/junho/08/Apresenta----o-Surtos-DTA-2016.pdf>>. Acesso em: 20 Ago. de 2017.