

METODOLOGIA DE FORMAÇÃO DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Vanessa de Melo LOPES¹; Mariana de Moraes CORDEIRO^{1,2}; Suzana de Santana MARTINS²; Jaqueline Nascimento de ASSIS³; Veruska Prado ALEXANDRE⁴; Estelamaris Tronco MONEGO⁵; Maria Raquel Hidalgo CAMPOS⁵; Karine Anusca MARTINS⁵; Lucilene Maria de SOUSA⁵

Palavra chave: manipulador de alimentos, programa nacional de alimentação escolar

1 INTRODUÇÃO

A saúde, alimentação e nutrição são direitos de todos os cidadãos para a garantia do crescimento e desenvolvimento, com qualidade de vida e cidadania (DECLARAÇÃO..., 2010). Neste contexto, considerando o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), se enquadra o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que objetiva fornecer alimentação saudável e adequada, com uso de alimentos seguros e que respeitem a cultura e tradição, proporcionando o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos e melhoria do rendimento escolar (BRASIL, 2009a).

Entende-se por Segurança Alimentar e Nutricional o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficientes sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, sendo esta qualidade referente aos aspectos nutricionais e higiênico-sanitários (BRASIL, 2006). No ambiente escolar um dos atores responsáveis pela garantia desses requisitos é o manipulador de alimentos, sendo que o trabalho destes também se estende à convivência social e educativa com os alunos (CARVALHO et al., 2008).

Diante do exposto, é fundamental o trabalho com esse público no sentido de orientá-lo a respeito de sua importância, funções e cuidados. O objetivo deste trabalho é relatar a metodologia empregada em uma formação para aprimoramento e desenvolvimento de habilidades e conhecimentos das merendeiras para adequada execução de suas atribuições no PNAE.

2 METODOLOGIA

A metodologia de formação de merendeiras desenvolvida pelo Centro Colaborador em Nutrição e Alimentação do Escolar da Universidade Federal de

Goiás (CECANE-UFG) foi baseada na proposta de formação desenvolvida pelo CECANE da Universidade Federal do Rio Grande do Sul e metodologia de capacitação adaptada pelo CECANE - Norte e Centro-Oeste, vinculado à Universidade de Brasília (CENTRO..., 2009).

O curso foi direcionado para 50 manipuladores de alimentos de um município do interior do estado de Goiás. A atividade de formação foi realizada em três dias, sendo os dois primeiros direcionados para as manipuladoras (carga horária de 16h) e o último dia, período matutino, direcionado para reunião com gestores (secretária de educação, coordenadores de merenda e diretores das escolas) para apresentar síntese do curso de formação, resultados e percepções dos participantes.

Na formação foram realizadas atividades com propósito de ensinar, mas que fossem apreciadas pelos participantes, buscando maior adesão e atendendo princípios da metodologia problematizadora. Faz-se necessária uma metodologia que promova maior satisfação com os conteúdos desenvolvidos e o atendimento das expectativas dos participantes favorecendo a criação de um ambiente favorável à promoção da alimentação saudável na escola (TULER SOBRAL, SANTOS; 2010).

Os conteúdos abordaram informações sobre o PNAE, discutindo as atribuições das manipuladoras no programa e valorizando seu papel. Houve a divulgação das legislações que sustentam o DHAA e o PNAE. Foram fornecidas informações sobre alimentação saudável e necessidades nutricionais do escolar, respeitando os hábitos alimentares regionais e culturais; importância da utilização dos cardápios elaborados pelos nutricionistas e atualização de conhecimentos e práticas relativos às técnicas higiênico-sanitárias adequadas a serem utilizadas na rotina de trabalho.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram convidadas todas as manipuladoras de creches e escolas municipais. Todas as participantes eram do sexo feminino (n=50). A faixa etária predominante era superior a 40 anos (86,5%). A maioria apresentava ensino fundamental incompleto (54,8%). Grande parte do grupo estava na função de merendeira há 15 anos ou mais (61%), sendo a carga horária diária de 6 horas por dia (74%). Dentre as participantes, 19 receberam capacitação no ano anterior (46%), 17 participantes receberam há dois anos (42%) e 5 participantes (12%) alegaram nunca terem recebido capacitação para desempenhar suas funções.

Em alguns momentos da condução dos trabalhos foram realizadas dinâmicas que permitiram cativar e aproximar as participantes entre si e com a equipe do CECANE-UFG, permitindo entrosamento e facilitando a troca de experiências. No decorrer das atividades foi ressaltada a necessidade do trabalho em equipe para melhor condução das atividades rotineiras, possibilitando também reforço da importância da merendeira como integrante da comunidade escolar e agente de promoção da alimentação saudável. Algumas atividades direcionavam-se a propiciar voz às participantes, para que pudessem manifestar dificuldades e facilidades que encontram na execução de seu trabalho.

O DHAA foi discutido e permitiu maior compreensão a respeito do tema, da participação governamental e social na garantia desse direito, principalmente no âmbito escolar, e a importância das merendeiras no contexto. Outra exposição dialogada referia à transição alimentar e nutricional e as fases do crescimento e desenvolvimento infantil visando discutir o impacto das mudanças que ocorreram no comportamento alimentar e no perfil nutricional da sociedade nas últimas décadas. Esta exposição visava à conexão do componente promoção da saúde com o trabalho da manipuladora e o produto final deste trabalho, a alimentação escolar.

Foi apresentada a representação gráfica da “Pirâmide Alimentar Adaptada para a População Brasileira”. As participantes foram convidadas a montar a pirâmide conforme conhecimentos prévios sobre alimentos que deveriam ter maior ou menor consumo. Após esse momento foi conduzida explicação do tema, sendo-lhes oferecida oportunidade para correção de figuras erroneamente dispostas. A atividade foi bem sucedida e a identificação e correção dos erros demonstrou assimilação do conteúdo.

Foi conduzida uma exposição dialogada sobre o PNAE, seu contexto histórico e objetivos, já que, embora seja um membro de importância relevante, muitas vezes as manipuladoras não conhecem o programa, impossibilitando que se visualizem num contexto amplo. Em outra atividade foi descrito como devem ser os cardápios utilizados no PNAE. Foram levantados problemas que podem ocorrer durante a execução de alguns cardápios e solicitou-se que sugerissem possibilidades de solução. A contextualização dessas soluções reproduziu situações que as manipuladoras enfrentam, estimulando-as ao uso de senso crítico e autonomia.

No dia seguinte foram exibidas fotos que ilustravam questões estruturais, de organização e boas práticas na manipulação de alimentos de algumas unidades

locais e era solicitado que fossem levantados aspectos positivos e negativos. Quando as manipuladoras não mencionavam pontos importantes, a monitora fazia menção e justificava os erros enfatizando os pontos discutidos de acordo com o preconizado pela Resolução nº 216/2004 da ANVISA(BRASIL, 2004). Esta atividade gerou discussão produtiva e, considerando que alguns problemas identificados eram relacionados a questões de boas práticas, reconheceu-se a possibilidade de resoluções pelas próprias manipuladoras.

Em seguida realizou-se um estudo de caso sobre controle higiênico sanitário. As boas práticas na manipulação de alimentos ainda foram reforçadas por meio de atividade prática. Enquanto parte do grupo executava duas receitas, outra parte observava a prática com preenchimento de um *check list*. Observou-se cuidado com as questões de higienização e boas práticas de uma forma geral, no entanto, ainda foram identificadas e pontuadas algumas práticas inadequadas.

Para reforço das ações de controle higiênico sanitário e de qualidade foi realizada a semeadura bacteriana com *swab* em placas de petri. Algumas placas contaminadas foram levadas para ilustrar o resultado da atividade: uma placa das três fases da mão (suja, higienizada com sabão e higienizada com álcool 70%), de anel, aparelho de telefone celular, cabelo, pano de prato e dinheiro. As placas foram exibidas e surtiram impacto, já que as participantes mostraram-se preocupadas com o resultado e a forma como a contaminação foi evidenciada.

No terceiro dia realizou-se reunião com gestores, sendo apresentado o conteúdo do curso, as alterações de conduta solicitadas às manipuladoras, bem como algumas necessidades estruturais. As monitoras do CECANE-UFG também puderam servir de porta voz de algumas solicitações feitas pelas manipuladoras.

A importância dessa etapa de *feedback* reflete-se na necessidade de as manipuladoras efetuarem mudanças de rotina e atitudes em suas unidades de trabalho após passarem por processos de formação, mas muitas vezes, por desinformação ou resistência, são desestimuladas pela gestão local. Assim muitos dos avanços obtidos durante as formações são abandonados ou sequer postos em prática devido à realidade encontrada nos serviços.

CONCLUSÕES

Atividades de formação com manipuladoras são fundamentais para manter a qualidade da alimentação fornecida aos escolares. É imprescindível que se adotem

desenhos metodológicos inovadores, que favoreçam maior envolvimento dos participantes, convergindo teoria e prática, bem como exaltando o papel destas participantes junto a comunidade escolar para a promoção da alimentação saudável, como preconizado na legislação vigente do PNAE. Também é uma demanda das manipuladoras que todas passem por esses processos de formação, evitando restringir a formação de 'multiplicadores' ou de algumas representantes do grupo.

Este modelo de formação adotado e a parceria com o município mostraram-se eficazes em contemplar estes aspectos. A interlocução com os gestores evidenciou-se como uma ferramenta indispensável para a aplicação dos conhecimentos e orientações preconizadas na formação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF, 2004.
- BRASIL. Ministério da Educação. **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. Brasília, DF, 2009a.
- BRASIL. Diário Oficial da União. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF, 2006.
- CARVALHO, A. T.; MUNIZ, V. M.; GOMES, J. F.; SAMICO, I. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. **Interface – Comunicação, Saúde, Educação**, São Paulo, v. 12, n. 27, p. 823 – 834, 2008.
- CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR – UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL. **Formação de merendeiros de alimentação escolar**. Porto Alegre, 2009.
- DECLARAÇÃO UNIVERSAL DOS DIREITOS HUMANOS, 1948. Disponível em: <<http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/Declara%C3%A7%C3%A3o-Universal-dos-Direitos-Humanos/declaracao-universal-dos-direitos-humanos.html>>. Acesso em: 29 nov. 2010.
- TULER SOBRAL, N. A.; SANTOS, S. M. C. Proposta metodológica para avaliação de formação em alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 3, p. 399-415, 2010.

FONTE FINANCIADORA:

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - BRASIL

¹Discente Graduação em Nutrição da Faculdade de Nutrição – UFG – vanmlopes@gmail.com / cecane.goias@hotmail.com;

²Nutricionista. Consultora do CECANE-UFG; ³Nutricionista. Mestranda do Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde da Faculdade de Nutrição - UFG; ⁴Docente da Faculdade de Nutrição-UFG. Coordenadora Geral do CECANE-UFG, ⁵Docente da Faculdade de Nutrição-UFG. Sub-coordenadora do CECANE-UFG.