

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA MERENDEIRAS DE ESCOLAS DAREDE ESTADUAL DA CIDADE DE MANAUS-AM

Carla Mariana Alencar Marques Ribeiro¹
Anthony Clyn Nascimento Barros¹
Ediane Moraes de Souza¹
Sueley Souza Costa²
Dionísia Nagahama³

¹Bolsista, Programa de Iniciação Científica do INPA;
²Pesquisador colaborador COTI/INPA;
³Orientador, CSAS/INPA.

Financiamento da bolsa: PAIC/FAPEAM.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE) é o mais antigo programa em vigência no país, criado em 1955, e têm por objetivos: Contribuir no crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, na aprendizagem, no rendimento escolar e na formação de hábitos saudáveis (Brasil 2015). Apesar dos inegáveis benefícios do PNAE, observa-se um fator que compromete a qualidade da alimentação escolar e está relacionado ao nível sanitário com que são preparadas as refeições. As refeições oferecidas aos escolares devem satisfazer parte de suas exigências biológicas, sendo essencial que possam ser aproveitados pelo organismo e tenham condição de exercer sua função nutricional. Além disso, devem ser inócuos, uma vez que as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são uma das principais causas que contribuem para os índices de morbidade no país (Oliveira *et al.* 2012).

Grande parte dos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são causados por preparos inadequados no serviço de alimentação. O manipulador é a principal via de contaminação dos alimentos e desempenha um papel importante na segurança e na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição (Taniwaki e Modolo 2019).

A merendeira é o profissional responsável pela produção de refeição dentro das escolas e exerce um papel fundamental para atingir os objetivos do PNAE (Morais 2013). Está envolvida em todas as etapas do processo produtivo de refeições. A responsabilidade das(os) merendeiras(os) dentro das escolas tem apontado a necessidade de capacitações contínuas e permanentes, sendo importante para promover mudanças comportamentais no processo de trabalho dessas profissionais (Costa *et al.* 2002).

De acordo com Devides *et al.* (2014), os manipuladores de alimentos devem ser conscientizados, por meio de programas de capacitação, a respeito de sua responsabilidade e os cuidados que devem tomar durante o processamento de alimentos, pois, quando os manipuladores cometem falhas sejam elas de

higiene pessoal, ambiental ou no preparo dos alimentos, corre-se o risco de contaminá-los, comprometendo a inocuidade do alimento e a saúde dos consumidores (Cakiroglu e Uçar 2008; Sultana *et al.* 2013).

Sendo assim, o presente trabalho teve por objetivo dar continuidade ao estudo Educação Alimentar e Nutricional para Merendeiras de Escolas Públicas de Ensino Fundamental I da Cidade de Manaus-AM, (Gomes e Nagahama 2016), tornando importante identificar o nível de conhecimento em alimentação saudável, noções básicas de nutrição e boas práticas de fabricação de alimentos das escolas e estabelecendo um programa de capacitação para as(os) merendeiras(os).

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi composto por merendeiras(os) de 19 escolas das seis zonas: Sul, Centro-sul, Centro-oeste, Norte, Leste e Oeste, da cidade de Manaus, totalizando 36 participantes. Para a realização do diagnóstico em relação ao conhecimento das(os) merendeiras(os) foi construído uma ferramenta de avaliação, na qual foi aplicada antes e no final da capacitação.

As capacitações foram realizadas em dois dias, sendo de aulas expositivas, dialogadas e utilizando-se de dinâmicas para a construção do conhecimento. Os assuntos contemplados no questionário foram divididos em 3 categorias, Noções Básicas de Nutrição (4 questões), Alimentação Saudável (10 questões) e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (14 questões). A pesquisa foi aprovada ao Comitê de Ética do INPA, sob o parecer nº3.245.155.

As respostas foram categorizadas em corretas e incorretas. Os resultados foram tabulados em planilhas do Microsoft Excel 7.0 para Windows, versão 2016 e analisados estatisticamente por meio do teste *t-Student* pareado pelo programa *MatLab*, e foi adotado significância de 5% para determinar diferenças entre as respostas dos manipuladores no questionário aplicado antes e depois de capacitá-los.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Somente fizeram parte do estudo aqueles merendeiros(as) obtiveram 100% da frequência, desta maneira 20 foram excluídos. Cada zona apresentava no mínimo 1 e no máximo 15 participantes, com predominância da zona Norte.

Ao analisar o perfil da população estudada, pode-se observar que em relação a faixa etária, a média de idade foi de 45,5 anos, sendo que 55,55% estavam entre 31 e 50 anos (Tabela 2). Em relação ao sexo, 91,66% era do sexo feminino. Verifica-se que a maior parte do grupo apresentou 2º grau completo (69,44%), o que mostra uma significativa mudança no perfil desses profissionais. O mesmo se nota pelo número de merendeiros(as) com ensino superior (22,22%).

Tabela 1. Perfil socioeconômico das(os) merendeiras(os) das escolas da rede pública estadual de ensino de Manaus – AM, 2019.

	Variáveis	N	%
Faixa etária	21 – 30	3	8,33
	31 – 50	20	55,55
	51 – 67	13	36,11
Gênero	Feminino	33	91,66
	Masculino	3	8,33
Escolaridade	1º Grau Incompleto	1	2,77
	1º Grau Completo	0	0
	2º Grau Incompleto	2	5,55
	2º Grau Completo	25	69,44
	Superior Completo	8	22,22

Após a aplicação do teste inicial e final, foi realizada a análise dos dados para determinar a média de acertos, média de erros, classificação geral por porcentagem, antes e após a intervenção. Em relação a classificação geral de acertos pode-se verificar que, no teste inicial obteve-se 71,03% de acertos, quando que no final obteve-se 91,17%. O que é um fato positivo, visto que, após a exposição e aula dialogada, os(as) merendeiros(as) obtiveram o maior número de acertos. Do mesmo em relação ao número de erros, pois pode-se verificar que houve diminuição de 21,03% de erros no início para 7,64% no final. Já na resposta “não sei responder ou não tenho certeza”, no teste inicial houve 7,94% de marcações e no final 1,19%, podendo concluir que os participantes, tiraram suas dúvidas (Figura 1).

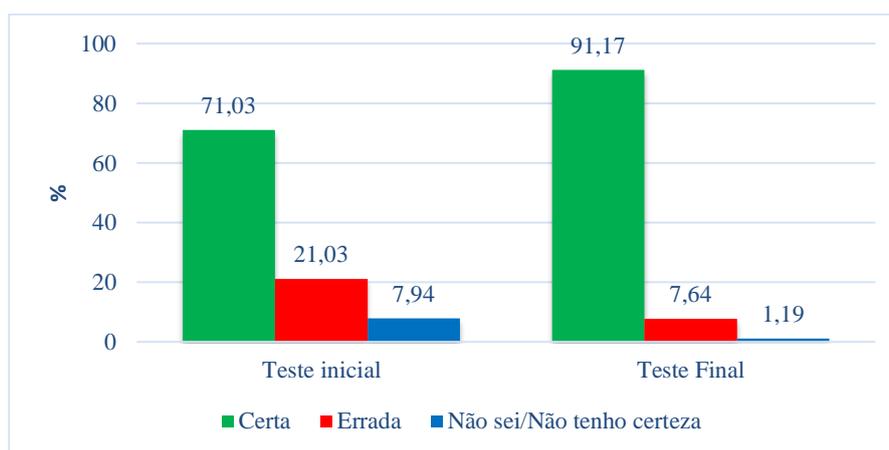


Figura 1. Classificação geral de acertos, erros e não sei responder do questionário aplicado as(aos) merendeiras(os) da rede pública estadual de ensino da cidade de Manaus - AM, 2019.

Foi observado também que a média de acertos no final da atividade, foi maior do que no início ($p < 0,01$), (Tabela 2).

Tabela 2. Comparação da média de acertos e erros do teste inicial e final aplicado as(aos) merendeiras(os) da rede pública de ensino de Manaus – AM, 2019.

	Teste	Média	N	P
Certa	Inicial	19,888	36	<0,01
	Final	25,527	36	<0,01
Errada	Inicial	5,888	36	<0,01
	Final	2,138	36	<0,01

No que diz respeito à Alimentação Saudável, foi verificado que após a correção do teste inicial, a questão que indagava sobre a quantidade de sódio presente nos alimentos, foi a que mais levantou dúvidas aos participantes. No teste inicial 25% marcaram “não sei responder ou não tenho certeza” e no teste final apenas 5,6% marcaram essa opção, o que mostra a necessidade de informação por parte das(os) merendeiras(os) sobre este quesito, pois estão ligadas diretamente ao preparo de alimentos. Em comparação ao trabalho de Gomes e Nagahama (2016), onde no teste inicial obteve-se 58,22% de acertos e no final obteve-se 74,13%, pode-se perceber que houve um resultado positivo, apesar de não serem as(os) mesmas(os) merendeiras(os) do teste de 2016, isto mostra que as(os) merendeiras(os) estão cada vez mais capacitadas sobre os temas abordados.

Em relação a Noções Básicas de Nutrição, verificou-se que a questão que obteve maior quantidade de erros foram aquelas relacionadas a alimentos que podem prevenir a anemia, no entanto após a capacitação o resultado obtido foi positivo. Foi possível verificar durante a correção do questionário inicial que a grande maioria dos participantes acreditava que vegetais verdes escuros, beterraba e feijão, são alimentos que têm esta função.

Leite *et al.* (2011) desenvolveram um curso de formação para merendeiras(os) de escolas estaduais da Bahia com a mesma proposta metodológica. Durante a aplicação do curso, os autores utilizaram teatros, exposição dialogada, oficinas, dinâmicas de grupo e atividades divididas em grupo. Os resultados deste trabalho mostraram resultados satisfatórios com a metodologia utilizada na capacitação.

Tal metodologia foi semelhante à de Leite *et al.* (2011) e também se mostrou muito satisfatória. As (Os) merendeiras(os) do presente estudo participaram ativamente da capacitação. Foram apresentados: exposições dialogadas, vídeos demonstrativos, encenações e dinâmicas em grupos, conforme roteiro, essas atividades tiveram auxílio de mais dois bolsistas. Demonstrou ser efetivo, visto que o resultado final dos testes pós-capacitação foi positivo.

CONCLUSÃO

A partir deste projeto foi possível identificar o conhecimento inicial das(os) merendeiras(os) sobre os temas: Noções Básicas de Nutrição, O Papel da merendeira no PNAE, Alimentação Saudável e Boas

Práticas de Fabricação de Alimentos, e assim preparar um instrumento de capacitação mais adequado. Pode-se concluir que a aplicação da metodologia participativa na capacitação para merendeiras(os) foi eficaz para identificar o conhecimento desses profissionais e para promover a troca de experiências e conhecimento durante o processo. O conhecimento antes da capacitação foi acima de 50% o que mostra que estes profissionais tinham informações sobre a maioria dos temas. Do mesmo modo verificou-se que a capacitação foi eficaz, pois diminuiu significativamente o número de erros e das respostas “não sei/não tenho certeza”. Por fim vale ressaltar que essas capacitações devem ser continuadas e frequentes a fim de implantar a educação nutricional nas escolas.

REFERÊNCIAS

- Brasil. 2015. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. *Cartilha Nacional de Alimentação Escolar*. Brasília, DF, 2015, 2ª edição.
- Cakiroglu, F.P.; Uçar, A. 2008. Employees' Perception of Hygiene in the Catering Industry in Ankara – Turkia. *Food Control*, 19: 9-15.
- Costa, E.Q.; Lima, E.S.; Ribeiro, V.M.B. 2002. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias Rio de Janeiro (1956-94). *História, Ciências, Saúde*, 9: 535-360.
- Devides, G.G.G.; Maffei, D.F.; Catanozi, M.P.L.M. 2014. Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. *Food Technology*, 17: 166- 176.
- Gomes, S.H.A.; Nagahama, D. 2016. *Educação alimentar e nutricional para merendeiras das escolas públicas de ensino fundamental I da cidade de Manaus-AM*. Anais do V Congresso de Iniciação Científica (CONIC) do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônica (INPA/MCTI).
- Leite, C.L.; Cardoso, R.C.V.; Góes, J.A.W.; Figueiredo, K,V.N.A.; Silva, E.O.; Bezerril, M.M.; Vidal Júnior, P.O.; Santana, A.A.C. 2011. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. *Revista de Nutrição Campinas*. 24(2): 275-285.
- Morais, L.B.; Nascimento, F.F.L. 2013. *Merendeiras em sua própria realidade: uma análise do programa nacional de alimentação escolar em cinco municípios do território do mato grande*. Anais do VIII SOBER Nordeste.
- Oliveira, A.B.A.; Capalonga, R.; Silveira, J.T.; Tondo, E.C.; Cardoso, M.R.I. 2012. *Avaliação da presença de microrganismos indicadores higiênico-sanitários em alimentos servidos em escolas públicas* de Porto Alegre, Brasil.
- Sultana, A.; Awan, A; Tehseen, A. Sanitation practices among foods handlers working in street restaurants in Rawalpindin, Pakistan. *Medical Journal*. 38: 20-29.

Taniwaki, F.; Modolo J.F. 2019. *Elaboration of basic text for training in good practices of food handlers*. Dissertação de Mestrado em Medicina Veterinária, Universidade de São Paulo, São Paulo.