

POTENCIALIDADES E DESAFIOS NO PROCESSO DE TRABALHO DE MERENDEIRAS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DO RIO DE JANEIRO

Barbosa RMS¹, Henriques P, Lanzillotti HS¹, Ferreira DM¹, Dias PC¹, Pereira S¹, Soares DSB¹

Resumo

Objetivou-se identificar as percepções de merendeiras sobre as potencialidades e desafios do seu processo de trabalho em escolas públicas de um município do estado do Rio de Janeiro. As merendeiras foram entrevistadas, mediante aplicação de um questionário relacionado ao processo de trabalho. Foram entrevistadas 32 merendeiras de escolas de ensino fundamental do polo regional selecionado. Dentre as potencialidades no processo de trabalho observou-se alto percentual de participação em cursos de capacitação. A totalidade delas não tinha acesso a materiais educativos e não participava de atividade de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) com os escolares. Dentre os desafios relacionados ao processo produtivo de refeições destacaram-se a falta de equipamentos e utensílios, a qualidade inadequada dos gêneros alimentícios, falta de produtos de limpeza e de desinfecção e quantitativo inadequado de merendeiras. Visto que, a eficiência e eficácia das ações de promoção da alimentação saudável depende da merendeira quanto às suas condições de trabalho e da sua contribuição nas atividades de EAN, reverter o cenário identificado neste estudo torna-se o grande desafio para atender aos objetivos propostos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Palavras-chave: Alimentação escolar, segurança alimentar, Merendeira, Processo de trabalho.

¹ Faculdade de Nutrição da Universidade Federal Fluminense. Rua Mário Santos Braga nº 30, 4º andar. CEP: 24020-140.

¹¹ Instituto Josué de Castro da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rua São Francisco Xavier nº 524, 12º andar, Bloco D- Maracanã-RJ, CEP: 20.550-900.

roseanesampaio@id.uff.br

Abstract

The aim of the study was to identify the perceptions of school cooks on the opportunities and challenges of their work process in public schools in a city in the state of Rio de Janeiro. The school cooks were interviewed by applying a questionnaire related to the work process. We interviewed 32 school cooks allocated in elementary schools from selected regional center. Among the potential in the work process was observed high percentage of participation in training courses. Almost all of them had no access educational materials and did not participated in Food and Nutrition Education Activity (EAN) with school. Among the challenges related to the production of food process, they highlighted the lack of equipment and utensils, inadequate quality of the foodstuff, lack of cleaning and disinfection products, inadequate quantitative of school cooks. Whereas, the efficiency and effectiveness of actions to promote healthy feeding depend the school cooks about their working conditions and their contribution in the EAN activities, reverse the scenario identified in this study becomes the great challenge to meet the objectives proposed by the National School Feeding Programme. Key words: School feeding, Food supply, School cooks, Workflow.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pode ser considerado a maior e mais abrangente política pública de alimentação e nutrição ininterrupta no país¹. Seu caráter universal e sua recente interlocução com a política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), o coloca como um programa estratégico para a promoção da alimentação adequada e saudável. O PNAE tem como principais objetivos contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos escolares por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo².

O PNAE integra a política de SAN se configurando como um direito garantido através do acesso regular e per-

manente a uma alimentação saudável e promotora da saúde³. A longevidade do PNAE aliada aos avanços no campo da SAN no Brasil foi fundamental nas recentes conquistas do programa, tais como sua universalização, a obrigatoriedade de compra de 30% dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, a maior equidade na determinação dos valores per capita, a maior valorização das ações de EAN e a ampliação dos mecanismos de participação social através do Conselho de Alimentação Escolar (CAE)^{1,4}. O atual desenho do PNAE prevê a articulação de diversos atores como os gestores locais, agricultores, professores, coordenadores, nutricionistas e merendeiras para que as conquistas do programa possam ser mantidas.

As refeições oferecidas aos escolares representam a etapa final de uma cadeia complexa que envolve o planejamento dos cardápios adequados e saudáveis, os processos de compras de gêneros alimentícios, a adequação às normas sanitárias e as condições de instalação das Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE). Nesse contexto, as merendeiras são profissionais que devem ter um conhecimento prévio sobre o preparo e distribuição da alimentação dos escolares com competência e habilidades para executar atribuições que integram todo o processo produtivo de refeições, desde o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, pré-preparo, cocção, e distribuição das refeições, tornando-as co-responsáveis pela oferta de refeições adequadas e seguras aos escolares⁵.

A alimentação escolar associada à experiência das merendeiras representa uma oportunidade pedagógica importante, e, portanto, merendeiras e professores podem e devem ser capazes de aproveitar as diferentes experiências para promover a alimentação adequada e saudável junto à comunidade escolar^{6,7}. Contudo, o cotidiano das escolas, incluindo os processos de trabalho de professores e merendeiras pode, muitas vezes, representar um fator limitante para articulação entre membros da comunidade escolar e dificultar ações conjuntas em torno de objetivos comuns.

Nesse sentido, compreender o processo de trabalho no âmbito da escola, em especial, nas UANE, pode ajudar a identificar potencialidades e fragilidades para a implementação de estratégias de promoção da alimentação saudável. Portanto, tendo em vista a importância do papel da merendeira na promoção da alimentação adequada e saudável no âmbito do PNAE, este estudo tem o objetivo de identificar suas percepções sobre potencialidades e desafios no processo de trabalho em escolas de um município do estado do Rio de Janeiro (RJ).

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de natureza quali-quantitativa, realizado entre março e maio de 2014, cujo objeto de pesquisa foi o processo de trabalho de merendeiras de escolas do ensino fundamental de um polo regional de um município do estado do RJ.

Para obtenção dos dados, as merendeiras foram entrevistadas individualmente por alunos treinados mediante aplicação de um questionário, contemplando 37 perguntas fechadas e abertas. Todas as respostas foram anotadas no questionário pelo aluno. As perguntas fechadas relacionaram-se a informações pessoais e profissionais das merendeiras como idade, escolaridade, atividades desempenhadas na UANE e tempo de experiência na atividade. As questões abertas e relacionadas ao processo de trabalho sendo categorizadas em potencialidades e desafios.

O questionário abrangeu itens como ausência ou disponibilidade de: equipamentos, utensílios, produtos de limpeza e desinfecção; qualidade dos gêneros alimentícios; execução dos cardápios planejados; aceitação dos alimentos pelos escolares, utilização de receitas padronizadas, degustação das preparações pelas merendeiras, o porcionamento adequado das preparações alimentares, a responsabilidade pelo recebimento e liberação dos gêneros alimentícios, a contribuição da merendeira com sugestões de preparações alimentares nos cardápios planejados pelas nutricionistas e a inclusão e exclusão de preparações alimentares visando a melhor aceitação do cardápio.

Integrava a categoria potencialidades todas as ações e atividades das merendeiras relacionadas a promoção da alimentação saudável como a participação em reuniões com a comunidade escolar e em atividades educativas com os escolares, o acesso à materiais educativos sobre alimentação escolar e o aperfeiçoamento profissional

por meio de capacitação e aquelas relacionadas ao processo produtivo de refeições. Já os desafios incluíam os problemas relacionados à estrutura física da UANE, ao controle higiênico-sanitário no processo produtivo de refeições e aos fatores que prejudicavam o fornecimento de uma alimentação adequada e saudável aos escolares. As perguntas fechadas (variáveis quantitativas) foram analisadas por estatística descritiva e apresentadas em frequência relativa. As perguntas abertas foram examinadas qualitativamente por meio da análise de conteúdo (AC)⁸. Considerou-se a presença ou a ausência das seguintes categorias de análise: “potencialidades do trabalho das merendeiras” e “desafios do trabalho das merendeiras”. Destaca-se que tais categorias se referem a potencialidades e dificuldades identificadas segundo a percepção das merendeiras acerca do seu processo de trabalho. As questões selecionadas pelo estudo pretendem contribuir com uma análise sobre fatores que podem ou não favorecer a implementação de estratégias de promoção da alimentação saudável no contexto escolar. A AC temática privilegiou os recortes das respostas de conteúdo mais frequente que emergiram das respostas das merendeiras às perguntas abertas do questionário. O desenvolvimento da técnica seguiu as seguintes etapas sugeridas por Bardin⁸: Pré-análise: Organização do material por uma “leitura flutuante”, momento em que foi possível sistematizar as respostas procurando colocá-las nas diferentes categorias de análise. Interpretação inferencial: Consiste no procedimento de ler e reler o material coletado para se chegar a uma espécie de impregnação. Dessas leituras repetidas levantaram-se reconstruções interpretativas que permitiram alocar os recortes das respostas em diferentes subcategorias de análise.

Este estudo faz parte do projeto de pesquisa: “Avaliação das práticas alimentares e do estado nutricional de escolares e identificação de ações e estratégias de promoção, incentivo e/ou apoio à alimentação saudável e atividade física em escolas públicas municipal, aprovado, pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal Fluminense e Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina/Hospital Antônio Pedro sob o protocolo de número 0390.0.258.258-11, estando de acordo com a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde. Foi solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) a todas as merendeiras que concordaram participar do estudo. Para garantia da confidencialidade das informações, os pesquisadores atestam que as informações coletadas foram mantidas em sigilo e não foram divulgadas isoladamente, e, sim agregadas, compondo o resultado da pesquisa, sem a possibilidade de identificação das merendeiras que participaram do estudo.

RESULTADOS

Foram entrevistadas 32 merendeiras alocadas em escolas de ensino fundamental do polo regional selecionado, que se encontravam em seus locais de trabalho nos dias da coleta de dados. A análise do perfil das merendeiras demonstrou que mais da metade delas (54,8%), possuíam idade entre 31 e 50 anos e ensino médio completo (56,2%). Dentre as atividades, desempenhadas na escola observou-se que a maioria delas preparava desjejum (96,9%) e almoço (81,2%) e grande parte era responsável pelo recebimento de mercadorias (40,9%). Quase todas as merendeiras realizavam a limpeza da cozinha (87,5%) e do refeitório (62,5%) e um percentual restrito demonstrou possuir alguma experiência anterior no preparo de refeições (18,8%).

Dentre as potencialidades no processo de trabalho foi observado alto percentual (93,7%) de participação em cursos de capacitação com temas relacionados às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA), Alimentação Saudável, Segurança do Trabalho, Culinária e Saúde do Trabalhador (Tabela 1). Sobre esses cursos, surgiram declarações positivas como, “Aprendi coisas que não sabia”; “É bom, porque ensina coisas para serem aplicadas no dia a dia”; “É um aprendizado diferente, momento de troca de experiências”; “Aprendo coisas novas, mas deveria ter mais cursos” e outras que transmitiam efeito negativo da capacitação tais como; “A teoria não se aplica”; “Os cursos não têm novidade, é sempre a mesma coisa”; “Os cursos são utópicos” e “a aula poderia ser mais detalhada e menos teórica” (Quadro 1).

Tabela 1 — Processo de trabalho na produção de refeições em Unidade de Alimentação e Nutrição de escolas municipais do estado do Rio de Janeiro (n=32)

Potencialidades da capacidade de trabalho das merendeiras		
	n	%
Participação em capacitação		
Sim	30	93,7
Tipo de curso		
Boas Práticas	30	93,7
Culinária	19	59,3
Alimentação saudável	25	78,1
Saúde do trabalhador	15	46,8
Segurança do trabalho	21	65,6
Outro: Reaproveitamento de alimentos	2	33,3
Avaliação do curso.		
Ótimo	11	34,3
Bom	15	46,8
Regular	4	12,5
Ruim	0	0
Não tem opinião	2	6,2
Importância de sua participação em reuniões na escola.		
Sim	26	81,2
Atores que são importantes na participação de reuniões.		
Equipe da escola	18	56,2
Pais/responsáveis	4	12,5
Direção	25	78,1
Nutricionista	13	40,6
Participação efetiva em reuniões.		
Direção	11	28,9
Equipe da escola	8	21,0
Nutricionista	8	21,0
Pais/responsáveis	4	10,5
Acesso a materiais educativos sobre alimentação escolar.		
Sim	2	6,2
Participação em atividades de educação alimentar com os escolares.		
Sim	2	6,3
Importância da participação em atividades educativas com as crianças.		
Sim	22	68,7
Dificuldades no processo produtivo de refeições		
Problemas no processo produtivo de refeições		
Falta de utensílios	8	25
Falta de equipamentos	17	53,1
Qualidade dos gêneros alimentícios	12	37,5
Problemas com o fornecedor	11	34,3
Falta de material de limpeza	5	15,6
Falta de produtos de desinfecção	8	25
Responsável pelo recebimento das mercadorias		
Sim	9	28,1

Responsável pela liberação das mercadorias para o processo produtivo de refeições.		
Merendeiras	20	62,5
Coordenadora de merenda	6	18,7
Contribuição da merendeira com sugestões de preparações alimentares nos cardápios planejados pelas nutricionistas		
Sim	9	28,1
Existência de ficha técnica de preparação para refeição/lanche.		
Sim	8	25
Existência de padronização das porções.		
Sim	4	12,5
Dificuldade na elaboração das preparações do cardápio		
Sim	2	6,3
Necessidade de mudanças nas preparações do cardápio.		
Sim	15	46,8
Aceitação das refeições.		
Sim	28	87,5
Degustação das preparações servidas.		
Sim	31	96,8
Afinidade para trabalhar com alimentos.		
Sim	31	96,8
Acompanhamento das crianças durante as refeições.		
Sim	25	78,2
Acompanhante.		
Professora	15	60
Coordenadora	10	40

Quadro 1 — Categorias de análise segundo os recortes das respostas às questões abertas obtidas no questionário

Categoria de análise	Subcategorias	Recortes das repostas de conteúdo mais frequente
Potencialidades da capacidade de trabalho das merendeiras	Capacitação	<p>Efeito positivo:</p> <p>“Aprendi coisas que não sabia”.</p> <p>“É bom, porque ensina coisas para serem aplicadas no dia a dia”.</p> <p>“São rápidos e objetivos”.</p> <p>“É bom para se atualizar”.</p> <p>“É um aprendizado diferente, momento de troca de experiências”.</p> <p>Efeito negativo:</p> <p>“Os cursos não tem novidade, é sempre a mesma coisa”.</p> <p>“Não aprendi nada de verdade. Poderia ser mais detalhada, menos teórica”.</p> <p>“Os cursos não oferecem novidade. Não aprende, é muito repetitivo”.</p>

Participação nas reuniões com atores da escola	“Com os pais para saber da alimentação... alergias”.
– Responsáveis	“Com a diretora, com a coordenação e a nutricionista”.
– Atores da gestão	“Com todos, para assim identificar problemas e solucioná-los”.
(diretor, coordenador e nutricionista)	“Com a Secretaria de Educação”.
– Professores	“Com os professores, eles têm reunião toda quarta, mas as merendeiras não participam”.
	“Com o conselho pedagógico, com os pais, com as crianças, com a equipe de trabalho, direção, tudo”.

Dificuldades no processo produtivo de refeições

- Mão de obra (merendeira)
- Material (gêneros alimentícios, material de limpeza e descartáveis)
- Equipamento (equipamento e utensílios)
- Planejamento do cardápio (estrutura do cardápio, ficha técnica de preparação, porcionamento das preparações alimentares, quantidade de sal, açúcar e óleo nas preparações.)

Problema

Material / Equipamento / Mão de Obra

- “Tem o produto de limpeza, mas de péssima qualidade”.
- “Falta hipoclorito, produtos de má qualidade, frutas de má qualidade...”
- “Faltam facas boas, processador, descascador, as frutas vêm em má qualidade, a qualidade do material de limpeza é ruim. Faltam merendeiras. São quantidades enormes de alimentos. Faltam aparelhos compatíveis”.
- “Quando quebra algum equipamento, há falta de manutenção
- “A elevada temperatura na cozinha”.
- “É uma cozinha improvisada. Problema com tanque, lixo, vazamento nas tubulações”.

Planejamento de cardápio

- “O cardápio não foi enviado. As preparações eram feitas conforme a disponibilidade do estoque”.
- “Quando é muita quantidade, eu tenho dificuldade”.
- “Conheço as crianças, então porciono de acordo com o que elas comem”.
- “Pergunto a criança: pouco ou muito?”.
- “É bem elaborado, mas não leva em consideração o hábito alimentar das crianças”.
- “O cardápio é bom, mas não tem tudo para fazer o que pedem”.
- “Bem diversificado e balanceado”.
- “Não existe quantidade padrão de sal e óleo, nós provamos e usamos o que achamos necessário”.
- “Não aprendi nada de verdade. Poderia ser mais detalhada, menos teórica”.
- “Os cursos não oferecem novidade. Não aprende, é muito repetitivo”.

Aceitação do cardápio

- “Aceitam bem, porque muitas crianças são necessitadas que não tem o que comer em casa”.
- “Aceitam bem, tirando verduras, legumes e frutas”.
- “As crianças adoram e repetem. Quase todas”.
- “O problema são as professoras, elas que reclamam de alguns alimentos”.
- “Depende da refeição. Não aceitam fígado, carne de porco, mas no geral, comem bem”.

Alimentos a serem incluídos

“... batata frita e macarrão com salsicha, mas já aprendi que não pode”.

“...alimentos mais fáceis de preparo, para diminuir o trabalho das merendeiras. Alimentos pré-preparados”.

“...farofa enriquecida com aveia ou cenoura ou beterraba ralada para aumentar o valor nutricional”.

“...acho bastante variada, inclusive faz preparações com as sobras”.

“Carne moída. As crianças gostam: Carne moída, porque eles gostam, pedem, mas não tem como moer”.

“Incluiria iogurte”.

Alimentos a serem excluídos

“Fígado, acho o fígado nojento, mas as crianças comem”.

“Retiraria legumes, porque eles não gostam”.

“Carne de porco. Muitas crianças não podem comer”.

“O café com leite, porque as crianças não gostam”.

Panorama da alimentação no âmbito da escola	Importância da alimentação escolar	“Única refeição da criança. Por causa das condições da criança fora da escola”. “Cuidar da saúde, cuidar da criança é importante, transmite alegria”. “É importante a criança conhecer as frutas e os sabores do alimento”. “Quem não está reeducado, se reeduca, aprende; contribui com a inteligência, o aprendizado das crianças”. “A professora vem junto apenas com os infantis. As vezes a gente tem que parar de servir para acompanhar”. “Nem sempre é feito o acompanhamento. Os professores deveriam acompanhar as suas turmas”. “As merendeiras vigiam. As coordenadoras vigiam também. As coordenadoras deveriam fazer esse acompanhamento”. “As professoras e as coordenadoras de turmas. Não interferem na alimentação”.
	Interação entre merendeiras e alunos	“É boa, mas falta tempo; amigável, falta tempo para ter mais contato”. “Eles gostam muito de mim, tem uma boa relação”. “É boa. Converso, chamo a atenção. Dou atenção as crianças mais hiperativas, dou conselhos”.

Ainda nessa categoria, as merendeiras relataram que as reuniões são importantes quando incluem todos os atores da comunidade escolar. A maioria das merendeiras (81,2%) declarou como importante a sua participação em reuniões com a direção, professores/pedagogos e nutricionistas da equipe técnica de gestão da alimentação escolar no município e por último os pais/responsáveis (Tabela 1). Apesar do menor percentual atribuído aos pais/responsáveis, algumas declarações das merendeiras demonstram ser importante a sua participação em reuniões com os mesmos dentre estas: “Com os pais para sabermos o hábito alimentar e alergias.”; “Reuniões com os pais para sabermos as necessidades” (Quadro 1). Quase a totalidade delas (93,7%) não tinha acesso a qualquer tipo de material educativo como cartilhas sobre alimentação escolar e não participava de atividade de EAN com os escolares, apesar de um percentual relativamente alto de merendeiras (68,7%) considerar importante a sua participação (Tabela 1).

Dentre os desafios relacionadas ao processo produtivo de refeições, apresentadas pelas merendeiras, destacaram-se a falta de equipamentos e utensílios, a qualidade inadequada dos gêneros alimentícios recebidos, falta de produtos de limpeza e de desinfecção, quantitativo inadequado de merendeiras e problemas no planejamento do cardápio (Tabela 1). Observou-se que mais da metade das merendeiras era responsável pelo recebimento

(51,3%) e liberação (62,5%) das mercadorias e não contribuía com sugestões de preparações alimentares nos cardápios planejados pelos nutricionistas.

Outro desafio observado foi a inexistência de fichas técnicas de preparações - FTP (87,5%), observado nos seguintes relatos: “Quando é muita quantidade, eu tenho dificuldade”; “O porcionamento é feito quando a gente reconhece a criança”; “Pergunto à criança: pouco ou muito?”; “... criança, quanto ela quer...”; “Conheço as crianças, então porciono de acordo com o que elas comem” (Quadro 1).

Apesar de as merendeiras relatarem que não tinham dificuldades na elaboração das preparações do cardápio (93,7%), quase metade delas (46,8%) percebia como imprescindível a mudança nas preparações (Tabela 1), traduzidas pelas seguintes declarações: “Mandam coisas surreais no cardápio”; “O cardápio é bom, mas não tem tudo para fazer o que pedem” (Quadro 1). Estes achados parecem não afetar a aceitação das refeições uma vez que a maioria (87,5%) delas relatou alto índice de aceitação das preparações pelos escolares com exceção de verduras, legumes e frutas. Relataram ainda que alguns alimentos poderiam ser incluídos no cardápio como os pré-preparados e deram exemplos dos que poderiam ser excluídos tais como fígado, berinjela, legumes, inhame, carne de porco, couve e preparações de forno (Tabela 1).

Observou-se também que as preparações oferecidas aos alunos eram previamente degustadas pelas merendeiras e que a maioria delas (96,8%) declarou que gostava de trabalhar com o preparo de refeições (Tabela 1). A partir das análises das respostas abertas verificou-se a necessidade de criar a categoria temática “Panorama da alimentação no âmbito da escola” que sugeriu três subcategorias como “Importância da alimentação escolar”, “Acompanhamento dos alunos durante as refeições” e “Interação entre merendeiras e alunos”. Na percepção das merendeiras, a importância da alimentação escolar foi traduzida através da preocupação com a condição socioeconômica das famílias, que muitas vezes restringe o acesso aos alimentos, principalmente, frutas. Assim elas se expressavam: “Única refeição da criança”; “Por causa das condições da criança fora da escola”; “Colabora com a alimentação das crianças, principalmente as necessitadas”. Por outro lado, a EAN também foi citada como um ponto positivo para o alcance de uma alimentação saudável, quando declararam “Quem não está reeducado, se reeduca, aprende”; “Contribui com a inteligência, o aprendizado das crianças”; “Ao mesmo tempo que estamos alimentando, estamos educando” (Quadro 1).

A maioria das escolas tinham um profissional acompanhando as crianças no momento da refeição e as merendeiras acreditavam ser muito importante esse acompanhamento quando relataram “Acho importante o acompanhamento porque fica mais organizado, comem melhor”, entretanto, “Nem sempre é feito o acompanhamento”; “Os professores deveriam acompanhar as suas turmas”; “Quem tiver disponível, pode fazer isso” (Quadro 1).

Finalmente, as merendeiras relataram procurar interagir com os alunos por meio de uma relação amigável quando descreveram “Eles gostam muito de mim, tem uma boa relação”, no entanto, o tempo é citado como fator impeditivo de uma relação melhor construída entre merendeiras e alunos “Amigável, falta tempo para ter mais contato”; “Normal, amigável, não tem tempo de ter relação com as crianças, só nas refeições” (Quadro 1).

DISCUSSÃO

As merendeiras são profissionais imprescindíveis na escola, que lidam diretamente com o preparo das refeições e tem um papel importante na promoção da alimentação adequada e saudável no âmbito do PNAE. Para isso, deve-se proporcionar condições adequadas de trabalho para que possam desempenhar não somente as funções, relacionadas ao processo produtivo de refeições, mas também no desenvolvimento de ações educativas para os escolares visando a promoção de hábitos alimentares saudáveis⁷.

No presente estudo foi observado que a maioria delas desempenhava várias funções relacionadas ao preparo de refeições, desde o recebimento dos gêneros até a distribuição, além da limpeza do refeitório. A sobrecarga de trabalho também foi referida por Souza et al.⁹ que realizaram um levantamento dos problemas e questões relacionadas ao cotidiano do trabalho das merendeiras. Quanto à escolaridade, a maior parte das merendeiras possuía o ensino médio completo, entretanto, pôde-se identificar que uma parcela considerável das delas possuía o ensino superior, em curso ou concluído, indicando melhor qualificação desse profissional, como também

encontrado no estudo de Fernandes et al.⁷. Este panorama pode ser decorrente da exigência de maior escolaridade (ensino médio completo) durante o processo seletivo de merendeiras para atuação em UANE. Apesar da alta escolaridade verificou-se um percentual importante de merendeiras que não apresentava experiência profissional anterior para o preparo de refeições.

A partir do questionamento sobre o engajamento em capacitações, identificou-se alto percentual de participação e avaliação satisfatória pelas merendeiras no curso referente às BPM. Esta temática aborda noções de higiene pessoal, dos alimentos e de ambiente, sendo frequentemente utilizado nas capacitações com manipuladores de alimentos para prevenção das doenças transmitidas pelos alimentos¹⁰. Algumas falas imprimiram efeito negativo às capacitações, indicando a necessidade de se aproximar destas profissionais e entender o contexto em que vivem, com o objetivo de facilitar o entendimento da abordagem teórica com a realidade de trabalho dentro da UANE. Programas de capacitação devem ser anuais e se possível devem possibilitar a explicitação das dificuldades vivenciadas pelas merendeiras no trabalho para a elaboração de soluções, além da troca de experiências entre as mesmas¹¹. Ressalta-se a inserção de outras temáticas nas capacitações das merendeiras tais como as diretrizes e princípios do PNAE e técnicas de preparo das refeições, visando a promoção da alimentação adequada e saudável.

Segundo documento publicado pelo Ministério da Educação, todos os atores da escola têm um papel importante no processo pedagógico dos escolares e ainda, em todas as áreas da escola, não apenas nas salas de aulas². No entanto, atividades de EAN com os escolares não eram desempenhadas pela maioria das merendeiras, apesar de grande parte considerar importante a sua participação. Alguns autores descreveram o distanciamento das merendeiras em reuniões com a comunidade escolar e atribuem isto, muitas vezes, com a exclusão de outros profissionais da escola e da própria merendeira, por não considerarem o seu papel educador no ambiente escolar ou por considerarem-se sobrecarregadas e sem tempo para participar destas atividades^{6,7}.

Assao et al.¹² assinalaram que as merendeiras possuem papel potencial para a EAN por conhecerem os hábitos alimentares dos escolares em virtude da distribuição das refeições, podendo orientá-los inclusive neste momento. No entanto, as falas das merendeiras demonstraram a falta de tempo para realizar ações educativas, restringindo o papel relevante da merendeira como agente multiplicador dos pressupostos de uma alimentação saudável. Segundo Fernandes et al.⁷ para que as merendeiras atuem de forma efetiva na educação em saúde no PNAE são necessárias transformações nas estruturas e nas relações entre os atores envolvidos na educação. Dentre os desafios encontrados durante o processo produtivo de refeições destacaram-se a falta de equipamentos e utensílios, a baixa qualidade dos gêneros alimentícios e a falta de material de limpeza e de desinfecção. Achados similares foram encontrados em estudos semelhantes demonstrando que estes problemas se apresentam como pontos negativos no processo produtivo de refeições na UANE^{13,14}. A ausência de investimentos em infraestrutura das UANE pode repercutir em dificuldades no desenvolvimento do trabalho das merendeiras limitando a composição e execução dos cardápios, além de oferecer riscos de contaminação das preparações alimentares oferecidas na escola. A gestão descentralizada do PNAE não prevê investimentos em nível local para o provimento das instalações, equipamentos e do pessoal para o preparo e distribuição das refeições, cabendo aos municípios arcarem com essa responsabilidade^{2,15}.

Apesar de as merendeiras conhecerem os gostos dos escolares, elas não contribuem com sugestões de preparações alimentares a serem incluídas nos cardápios planejados. Segundo Takahashi et al.¹¹, o cardápio planejado pelos nutricionistas sem as contribuições das merendeiras é o principal determinante do grande volume de tarefas a serem executadas, do grau de dificuldade da sua execução e da aceitabilidade das preparações alimentares pelas crianças, já que as merendeiras conhecem as preferências alimentares dos alunos. No entanto, o planejamento do cardápio é uma atividade inerente ao profissional de nutrição habilitado, o qual, segundo o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) deve assumir responsabilidade técnica da alimentação escolar, a fim de garantir a adequação às necessidades.

Outro problema identificado neste estudo foi ausência de FTP nas UANE, o que pode dificultar o preparo e porcionamento das refeições, além do atendimento às recomendações nutricionais de acordo com cada faixa etária. A FTP descreve as quantidades dos gêneros alimentícios a serem utilizados na preparação bem como o

seu fator de correção, as etapas na elaboração da preparação garantindo a sua padronização e possibilita o porcionamento adequado¹⁶. A ausência da FTP pode resultar no fornecimento de preparações ricas em açúcares, sódio e gorduras, que em médio e longo prazo podem contribuir para o surgimento de obesidade e doenças crônicas nos escolares. A quantidade adicionada desses alimentos às preparações é realizada conforme a experiência de cada profissional como foi relatado pelas merendeiras.

Problemas relacionados com a aceitação e sugestão de retirada do cardápio de alimentos saudáveis (fígado, legumes, café com leite) foram comuns nas falas das merendeiras, seguidas de sugestões de inclusão de alimentos minimamente processados e ultraprocessados para diminuir o trabalho como, couve cortada, salsicha e linguiça. Pode-se inferir que muitas sugestões estejam pautadas em gostos pessoais das merendeiras e pela rejeição de certos alimentos pelos alunos observada por elas. Contudo, esta solicitação é inapropriada já que implica em retirar alimentos promotores da alimentação saudável e incluir alimentos não saudáveis. Ressalta-se que os escolares necessitam de incentivo e de maior tempo de exposição aos alimentos saudáveis para que possam introduzi-los em sua rotina alimentar². Percebe-se que há maior preocupação com o processo de produção de refeições e uma dificuldade em romper com as práticas alimentares enraizadas. As influências individuais e os ideais e valores atribuídos aos alimentos podem assumir uma grande importância na formação do hábito alimentar⁷.

O profissional capacitado para desenvolver e atuar como promotor da alimentação saudável é essencial durante a refeição, pois este momento é importante para incentivar os escolares a experimentarem os diferentes alimentos ofertados. Deve-se considerar que o momento da refeição pode ser utilizado para o desenvolvimento de atividades lúdicas com as crianças com o envolvimento tanto da merendeira quanto do professor.

Dentre os aspectos positivos deste estudo pode-se destacar que as merendeiras percebem a importância de sua participação em reuniões com a comunidade escolar e nas atividades de EAN, porém o acúmulo de diversas atividades desempenhadas por elas faz com que esses espaços não sejam ocupados. É necessário que a direção da unidade escolar possibilite a integração da merendeira à equipe pedagógica, principalmente pela sua proximidade com as crianças no convívio escolar.

Outro ponto positivo é que a maioria das merendeiras participou de capacitações relacionadas às BPM. Entretanto deve-se redefinir a metodologia utilizada, a periodicidade da oferta das capacitações e especialmente a inclusão de novos temas visando a promoção da alimentação saudável, como uma abordagem sobre o PNAE, princípios de nutrição e alimentação, bem como a valorização da merendeira na alimentação escolar.

Os pontos negativos observados neste estudo foram a infraestrutura inadequada das UANE, a falta de padronização das receitas e as diversas funções que a merendeira acumula dificultando sua rotina de trabalho. Em relação ao número adequado de merendeiras, cabe afirmar que a resolução que trata desse quantitativo no estado do Rio de Janeiro, data de 1995, estando obsoleta à realidade da UANE. Diversas mudanças ocorreram ao longo desses anos como o aumento do número de preparações do almoço, de apenas duas preparações compondo o prato para cinco preparações (prato principal, guarnição/salada, complemento (arroz/ feijão), salad e sobremesa) e o acréscimo de diversas refeições que compõem o plano alimentar diário do aluno.

Além disso, o quantitativo de nutricionista é insuficiente para atender todas as escolas e as merendeiras ficam subordinadas a direção da Unidade Escolar que, muitas vezes, não compreende suas dificuldades e necessidades durante o processo produtivo de refeições. Segundo Teo et al.⁶, as merendeiras sentem necessidade de apoio da direção para que possam superar as condições desfavoráveis e tensões características do trabalho em geral, exacerbadas pela precariedade de sua posição no cenário escolar.

A equipe técnica de nutricionistas do município deve desenvolver e disponibilizar materiais educativos relacionados, principalmente, com temas de boas práticas de manipulação, padronização do porcionamento das preparações alimentares oferecidas no cardápio e alimentação saudável para toda comunidade escolar, especialmente para subsidiar as merendeiras para atuarem na promoção da alimentação adequada e saudável.

O estudo possibilitou aprofundar os desafios do processo de trabalho das merendeiras e subsidiar as ações da equipe técnica de nutricionistas de modo a contribuir para a valorização desse profissional na promoção da alimentação adequada e saudável no espaço escolar. Destaca-se que o estudo aborda questões restritas ao contexto local e reflete as potencialidades e desafios do processo de trabalho dos participantes do estudo, contudo,

oferece uma contribuição oportuna para a reflexão sobre os aspectos institucionais e de gestão relacionados ao trabalho da merendeira que podem afetar o PNAE em diferentes cenários.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O PNAE, em suas diretrizes, enfatiza que a alimentação adequada e saudável, compreende o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

Este trabalho identificou algumas potencialidades e desafios no trabalho das merendeiras. Dentre as potencialidades destaca-se a participação em capacitações, especialmente sobre BPM. No que tange aos desafios salienta-se a necessidade de se redimensionar o quantitativo de merendeiras no âmbito escolar, de modo a redefinir o seu papel incluindo a sua integração com toda a equipe pedagógica através do desenvolvimento de atividades que promovam a saúde, como a EAN e a participação em reuniões com a comunidade escolar. Outro desafio importante se concentra na infraestrutura inadequada das UANE para produção das refeições escolares, além da falta de padronização das preparações. Reverter o cenário identificado neste estudo torna-se o grande desafio para promoção da alimentação adequada e saudável no âmbito do PNAE.

REFERÊNCIAS

- 1 Peixinho AML. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. *Ciênc. Saúde Col* 2013; 18: 909-16.
- 2 BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução N° 32 de 10 de Agosto de 2006. Estabelece critérios para a execução de Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, Ministério da Saúde e Educação, 2006.
- 3 Brasil. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 17-20 março, 2004. Brasília: CONSEA; 2004.
- 4 Siqueira RL, Cotta RMM, Ribeiro RCL, Sperandio N, Priore SE et al. Análise da incorporação da perspectiva do Direito Humano à Alimentação adequada no desenho institucional do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Cien Saude Col*. 2014; 19(1): 301-10.
- 5 Secretaria de Educação do Estado do Mato Grosso do Sul. Manual da Merendeira. 36p. Acessado em: agosto/2017. Disponível em: http://www.redesans.com.br/redesans/wp-content/uploads/2012/10/manual_da_merendeira_biblioteca.pdf
- 6 Teo CRPA, Sabedot FRB, Schafer E. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. *Rev Espaço Saúde* 2010; 11(2):11-20.
- 7 Fernandes AGS, Fonseca ABC, Silva AA. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil. *Cien Saude Col* 2014; 19(1): 39-48.
- 8 Bardin L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 1977.
- 9 Souza KR, Rozemberg B, Kelly-Santos A, Yasuda N, Sharapin M. O desenvolvimento compartilhado de impressos como estratégia de educação em saúde junto a trabalhadores de escolas da rede pública do Estado do Rio de Janeiro. *Cad. Saude Publ* 2003; 19(2):495-504.
- 10 Costa EQ, Lima ES, Ribeiro VMB. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias Rio de Janeiro (1956-94). *História, Ciências, Saúde - Manguinhos*. 2002; 9(3):535-60.
- 11 Takahashi MABC, Pizzi CR, Diniz EPH. Nutrição e dor: o trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba - para além do pão com leite. *Rev Bras Saude Ocupacional* 2010; 35(122): 362-73.
- 12 Assao TY, Westphal MF, Bógus CM, Mancuso AMC. Alimentação do escolar: percepção de quem prepara e oferece as refeições na escola. *Rev SAN* 2012; 19(1): 22-32.
- 13 Mezzari MF, Ribeiro AB. Avaliação das condições higiênic-sanitárias da cozinha de uma escola municipal de Campo Mourão – Paraná. *SaBios: Rev. Saude Biol* 2012; 7(3):60-66.
- 14 Leite CL, Cardoso RCV, Góes JAW, Figueiredo KVNA, Silva EO, Bezerril MM, Júnior POV, Santana AAC. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. *Rev Nutr* 2011; 24(2): 275-85.
- 15 Santos LMP, Santos SMC, Santana LAA, Henrique FCS, Mazza RPD, Santos LAS. Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período 1995-2002. *Programa Nacional de Alimentação Escolar. Cad Saude Publ* 2007; 23(11):2681-93.
- 16 Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. *Rev Nutr*. 2005; 18(2):277-9.