

Comitê Gestor Institucional de Formação Inicial e Continuada de
Profissionais da Educação Básica
ESPECIALIZAÇÃO EM “ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE NO ESPAÇO ESCOLAR”

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – TRABALHO DAS MERENDEIRAS EM
ESCOLAS PÚBLICAS DO OESTE DO PARANÁ**

GISELE CAVANHA TOMIM

Trabalho de Conclusão de Curso a ser apresentado ao curso de especialização “Alimentos, nutrição e saúde no espaço escolar”/COMFOR, da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA), como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Alimentos, nutrição e saúde no espaço escolar.
Orientador(a): Anaxsuell Fernando Silva

Foz do Iguaçu
2016

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – TRABALHO DAS MERENDEIRAS EM ESCOLAS PÚBLICAS DO OESTE DO PARANÁ

Gisele Cavanha Tomim¹

Anaxsuell Fernando Silva²

RESUMO

É através da alimentação escolar que milhões de crianças brasileiras se alimentam onde está, pois deve ser nutritiva e variada para que possa auxiliar no desenvolvimento do aluno, entretanto, algumas escolas oferecem um cardápio com pouca diversidade nutricional além de não apresentarem infra-estrutura adequada para o armazenamento dos alimentos. O objetivo da pesquisa foi identificar as percepções vinculadas à alimentação escolar entre merendeiras de escolas públicas do oeste do Paraná. Tratou-se de um estudo descritivo com abordagem qualitativa. Participaram 20 merendeiras das 3 instituições, sendo 18 pertencentes a Foz do Iguaçu, 1 de Medianeira e 1 de Itaipulândia. Para coleta dos dados optou-se pela técnica do grupo focal. As informações obtidas foram gravadas, transcritas e submetidas à análise de conteúdo. As percepções das merendeiras sobre alimentação escolar apareceram vinculadas às características do ambiente escolar e do alimento. As deficiências de espaço físico, equipamentos e materiais foram associados às dificuldades no desenvolvimento do trabalho e, conseqüentemente, na preparação e distribuição de uma alimentação adequada. As merendeiras possuem um papel importante na alimentação escolar, mas são poucas as oportunidades que lhes são oferecidas para interferir em algumas questões que percebem inadequadas. A atuação desses profissionais acaba se restringindo às ações operacionais, visto que outros atores e as próprias merendeiras, não percebem o espaço existente para ampliar a sua atuação na educação nutricional.

Palavras-chave: alimentação escolar, educação alimentar e nutricional

INTRODUÇÃO

Na idade escolar a alimentação das crianças segue as práticas alimentares realizadas por suas famílias, assim como as condutas nutricionais oferecidas na escola, e estão condicionadas a vários fatores, entre os quais as condições de produção e distribuição da alimentação nesse espaço (ASSAO et al., 2012). Contudo, ressalta-se não somente os cardápios e sua adequação aos hábitos alimentares culturalmente estabelecidos na região, mas também o ambiente físico e social onde é produzida e oferecida a alimentação (TEO et al., 2009).

¹ Pós-graduanda em Alimentação Nutrição e Saúde no Espaço Escolar – UNILA – gi_tomim@hotmail.com

² Professor Orientador. Doutor em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte(UFRN) – UNILA - anaxsfernando@uol.com.br

Todavia Diez-Garcia (2011), mostra que é necessário avaliar não somente as características dos alimentos e dos serviços de alimentação, como também o ambiente e as circunstâncias de produção e distribuição, pois também exercem influência na escolha alimentar. O comportamento alimentar é complexo, inclui determinantes internos e externos ao sujeito, induz as práticas alimentares que vão desde os procedimentos relacionados à seleção dos alimentos, sua preparação e seu consumo, incluindo outros valores simbólicos associados à alimentação.

Entretanto, Quaioti & Almeida (2006) caracterizam o comportamento alimentar humano como interações entre o estado fisiológico, o estado psicológico e as condições do local em que o indivíduo se alimenta. A capacidade para controlar a ingestão fornece mecanismos especializados para harmonizar informações fisiológicas do meio interno com informações nutricionais do ambiente externo. As informações do meio interno referem-se aos neurotransmissores, hormônios, taxa metabólica, estados do sistema gastrointestinal, tecidos de reserva, formação de metabólitos e receptores sensoriais. As informações do meio externo dizem respeito a características dos alimentos (sabor, familiaridade, textura, composição nutricional e variedade), e características do ambiente (oferta ou escassez de alimentos, localidade, estrutura e equipamentos disponíveis, assim como crenças sociais, culturais e religiosas).

Desta forma os aspectos internos e externos à alimentação escolar influenciam o comportamento alimentar das crianças, onde as merendeiras envolvidas no preparo e distribuição dos alimentos podem influenciar no processo de educação nutricional, papel este muito importante, visto que as mesmas têm sob sua responsabilidade a tarefa de compreender todo o processo de produção e distribuição das refeições, como também de promover a educação nutricional, pois se encontra presente no dia-a-dia das crianças e adolescentes (COIMBRA, 2012).

Contudo, destaca-se aqui que as merendeiras não apresentam a função de apenas servir a comida, pois as mesmas apresentam várias atividades de trabalho complexo e intenso, o que torna essa atividade um fértil campo de estudos, do ponto de vista do processo de trabalho, ergonomia, impactos a saúde e outras áreas. Por isso o objetivo da pesquisa foi identificar as percepções vinculadas à alimentação escolar entre merendeiras de escolas públicas do oeste do Paraná.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Embora o campo da Saúde do Trabalhador venha sendo construído ao longo de mais de duas décadas de formulações e debates, em difícil articulação com os problemas da realidade do mundo do trabalho, especialmente no cenário latino-americano e particularmente no brasileiro. Mesmo que os avanços significativos no campo conceitual apontam um novo enfoque e novas práticas para lidar com a relação entre o trabalho e a saúde, mostra-se, no cotidiano, com a hegemonia da Medicina do Trabalho e da Saúde Ocupacional (LACAZ, 2007; SOUZA 2014).

Entretanto, o modelo da saúde ocupacional foi desenvolvido para atender a uma necessidade da produção, sob a lógica do mercado. Porém, constata-se uma racionalidade comum no mundo do trabalho em relação à saúde: a de que o controle aos danos à saúde dos trabalhadores se efetivará caso se modifique (individualmente) o trabalhador, adaptando-o ao trabalho. Assim, o trabalhador é visto sempre como culpado por adoecer ou se acidentar. Não faz parte desta concepção a tentativa de adaptar o trabalho ao homem, como bem preconiza a ergonomia da atividade (GUÉRIN et al., 2001; SOUZA, 2014).

No entanto, averigua-se a abrangência do que sejam mudanças no trabalho e a forma de realizá-las, pois também é influenciada pela ergonomia da atividade (GUÉRIN et al., 2001; WISNER, 2004; SOUZA, 2014). Nesse contexto, transformar o trabalho é um desafio, mas refletir sobre ele e compreendê-lo já coloca em prática um processo de transformação. Assim, ambos os elementos (compreender e transformar) estão nessa abordagem, intimamente relacionados.

Em estudo realizado por Takahashi, Pizzi e Diniz (2010) e Souza (2014) sobre o processo de trabalho de merendeiras de escolas públicas do município de Piracicaba (SP), verificou que a intensificação do trabalho das merendeiras é devido às expressivas mudanças qualitativas e quantitativas no cardápio, estabelecidas por diretrizes macropolíticas da merenda escolar no Brasil, que necessitariam incluir essas trabalhadoras em processos participativos para deliberações a respeito da compreensão e elaboração das refeições escolares.

Quaioti & Almeida (2006) confirmam que o comportamento alimentar humano está relacionado entre o estado fisiológico, o estado psicológico e as condições do local em que o indivíduo se alimenta. Para controlar a ingestão de alimentos requer

mecanismos especializados para afeiçoar-se informações fisiológicas do meio interno com informações nutricionais do ambiente externo. As informações do meio interno dizem respeito a neurotransmissores, hormônios, taxa metabólica, estados do sistema gastrointestinal, tecidos de reserva, formação de metabólitos e receptores sensoriais. As informações do meio externo dizem respeito a características dos alimentos (sabor, familiaridade, textura, composição nutricional e variedade), e características do ambiente (oferta ou escassez de alimentos, localidade, estrutura e equipamentos disponíveis, assim como crenças sociais, culturais e religiosas).

Estudo realizado por Teo et al (2010) com merendeiras de escolas estaduais de Chapecó (SC), notaram que o potencial dessas profissionais para a educação em saúde não era explorado e algumas nem percebiam essa possibilidade. Os pesquisadores explicavam essa posição sobre o papel dessas profissionais na educação nutricional e na alimentação escolar pela satisfação que mostravam em exercer a função, por se relacionarem constantemente e possuírem grande vínculo com as crianças e sobretudo pelo desejo de maior participação e integração com os outros atores escolares.

Com isso as merendeiras teriam mais oportunidades de contato e de influência nas escolhas de alimentos dos escolares. As percepções dessas profissionais tornam-se relevantes na avaliação do sistema e para direção de soluções para os problemas existentes.

No entanto, em estudo realizado por Nunes, Brito e Athayde (2000) com trabalhadores de escola da rede pública de ensino do Estado do Rio de Janeiro, verificou que não existe um sistema, no setor público, para averiguar as relações entre saúde e trabalho, avaliar o trabalho efetivamente realizado.

A partir da edição da lei 5.692/711, que a educação em saúde se tornou obrigatória nas escolas, que aborda sobre o assunto em seu artigo 7º. Onde sua promulgação apresentou com o objetivo estimular, nesse ambiente, o conhecimento e a prática de saúde básica e da higiene. Em estudo realizado por Fernandes et al (2012), o autor apresenta a educação em saúde nas escolas tendo como finalidade “adaptar o desenvolvimento das crianças a partir de suas necessidades e problemas, levando em conta os fatores biológicos, psicológicos, sociais e culturais”.

Já de acordo com Fernandes et al (2012) a cumprimento das práticas de educação em saúde na escola não obteve consenso entre diferentes autores, embora

cominasse o papel de educador em saúde aos professores e profissionais de saúde pública. A constituição dos educadores de saúde pública foi iniciada em 1971, em caráter experimental, tinham graduação em pedagogia ou psicologia e passavam por um curso com duração de 11 meses, onde fazia parte as seguintes disciplinas: básicas de Saúde Pública; educação em Saúde na escola; disciplinas complementares; treinamento de campo. Contudo, precisariam desenvolver metodologias, planejar e organizar atividades, e desenvolver pesquisas em educação e saúde, além de serem responsáveis pela formação de outros elementos fundamentais para a execução dos programas. Já os professores, os autores destacam que nenhum colaborador na escola é tão apto a desenvolver a educação em saúde quanto este.

No entanto, as atividades escolares nestas áreas nem sempre apresentam em muitas situações resultados sólidos educação nacional, a deficiente formação dos professores em relação à educação em saúde, como também a insegurança em relação aos conhecimentos didáticos (Fernandes et al., 2012). Ao compreender que a escola e, principalmente, o PNAE apresentam espaço para o desenvolvimento da educação alimentar e nutricional, foi necessário determinar quais profissionais estariam inseridos nesses processos educacionais.

Diante da importância dos professores, dos profissionais de saúde, entre eles nutricionistas, no desenvolvimento das atividades de educação em saúde, dentre os mais de 1 milhão de profissionais não docentes nas escolas estão as merendeiras, profissionais que participam de todos os processos dentro da escola que abrangem a alimentação.

Para compreender, Teo, Sabedot & Shafer (2010) demonstram que merendeiras e serventes exercem um papel importante na educação que não se limita à preparação de alimentos e à higienização dos espaços. Essas trabalhadoras têm sensibilidade para outras dimensões da vida e têm um conhecimento de ordem prática que necessitaria ser considerado no processo de formação dos escolares. São conhecimentos do senso comum, pouco apreciados, que necessitariam se manter integrados ao currículo ensinado em sala de aula e que as tornam fundamentais na condição de trabalhadoras não docentes da educação e potenciais agentes de educação em saúde.

Reconhecer o perfil desse grupo de trabalhadoras permite adaptar o contexto em que estão inseridas para compreender em que medida se constitui educadoras em saúde,

seu potencial para criar agentes nesse processo e as necessidades para transformar o potencial identificado em possibilidade concreta.

Portanto, podem ser consideradas fundamentais para o efetivo desenvolvimento da educação em saúde, principalmente quando o foco é a educação alimentar e nutricional. Assim, buscamos evidenciar esses profissionais como participantes dos processos educativos reconhecendo que estes não se resumem a um indivíduo que desenvolve uma atividade no “espaço cozinha-refeitório”.

METODOLOGIA

Para compreender o cotidiano e o trabalho das merendeiras, empreendemos a Turma Pró-funcionário do Colégio Estadual Barão do Rio Branco, onde envolveu merendeiras da região de Foz do Iguaçu, totalizando 20 profissionais que participaram da pesquisa.

Posteriormente a entrevista foi realizada a entrega da ficha de identificação no dia 14/11/2015 para apresentação da pesquisadora e explicação da atividade que seria desenvolvida no segundo momento.

Em segundo momento a entrevista foi realizada no dia 21/11/2015 com a Turma Pro Funcionários, onde permaneceram na sala a professora e a pedagoga da turma. Foi realizado as atividades pelo período da manhã, onde iniciou-se com a apresentação da pesquisadora, informando quanto a atividade que seria desenvolvida e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido em duas vias para participação na pesquisa.

Para coleta dos dados optou-se pela técnica do grupo focal, é uma técnica que admite a obtenção de dados de natureza qualitativa a partir de sessões grupais em que as pessoas que compartilham um traço comum discutem vários aspectos de um tema específico (WESPHAL, BÓGUS & FARIA, 1996). Através de uma discussão focada em tópicos, numa interação entre os participantes e o pesquisador (CARLINI – COTRIM, 1996; LERVOLINO, PERLICIONI, 2001; ASSAO et al., 2012). É bastante adequada para a identificação de conceitos, crenças, percepções, expectativas, motivações e necessidades de um grupo (NOGUEIRA, BÓGUS, 2004; ASSAO et al., 2012). Onde as percepções são socialmente construídas, a técnica torna-se interessante por oferecer possibilidades para se pensar coletivamente uma temática que faz parte da

vida das pessoas que estão reunidas (WESPHAL, BÓGUS & FARIA, 1996; ASSAO et al., 2012).

De acordo com as recomendações para aplicação da técnica, os grupos são constituídos por cerca de 6 a 15 integrantes, desta forma as merendeiras seriam divididas em dois grupos, selecionadas casualmente (WESPHAL, BÓGUS & FARIA, 1996; ASSAO et al., 2012). A aplicação da técnica foi realizada pela própria pesquisadora, respeitando todas as condições operacionais necessárias para a técnica desde a seleção, composição e recrutamento dos participantes; local adequado; número de encontros e duração dos grupos; condução dos grupos; registros e transcrição dos dados (WESPHAL, BÓGUS & FARIA, 1996; CARLINI – COTRIM, 1996; NOGUEIRA, BÓGUS, 2004; MUNARI et al., 2008; ASSAO et al., 2012).

De acordo com as consignações, o encontro foi conduzido pela pesquisadora, que encorajava os participantes a expressarem livremente suas opiniões, sentimentos e propostas sobre a questão em estudo a partir de um roteiro, em que a questão norteadora estava associada ao entendimento do grupo quanto à alimentação escolar.

Os comentários dos grupos foram gravados, posteriormente transcritos e submetidos à Análise de Conteúdo, de acordo com a técnica proposta por Bardin (1988). Após, submeteu-se o material resultante dos grupos a três etapas: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados e interpretação. Na pré-análise, realizou-se a leitura flutuante, que permitiu uma visão global dos dados coletados. A avaliação do material foi feita por uma análise detalhada que possibilitou a identificação das unidades de registro e construção das categorias temáticas. E no tratamento dos resultados e interpretação, o conteúdo foi analisado e discutido com o auxílio do referencial teórico sobre o tema (BARDIN, 1988; MINAYO, 2006; ASSAO et al 2012).

Tendo o anonimato dos participantes, para a apresentação das frases que expressavam conteúdos relacionados a temas específicos – resultados – designou-se uma identificação. Assim, “M” significa “merendeira”, seguido por um número de identificação dos participantes, uma vez que não se identificou as frases com os nomes próprios dos mesmos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre as 20 merendeiras convidadas, todas participaram do estudo, sendo formado um único grupo focal, com duração média de uma hora e trinta minutos.

As percepções do grupo sobre a alimentação escolar resultaram em duas categorias:

Alimentação Escolar associada ao Ambiente

Embora estimuladas a falar sobre a alimentação escolar, notou-se que as explicações sobre o ambiente, principalmente a infraestrutura destinada ao preparo dos alimentos, foi um tema muito presente nos discursos. Os atributos do ambiente, como a disponibilidade de espaço físico, dos equipamentos e dos materiais, na percepção desses profissionais, estão diretamente agregadas à alimentação escolar. A ausência de investimentos nesses itens pode repercutir em dificuldades no desenvolvimento do trabalho e conseqüentemente no processo de ofertar alimentos adequados, de acordo com os objetivos da alimentação escolar do município, como observado nos discursos. A gestão descentralizada do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) não prevê investimentos em nível local para o provimento das instalações, equipamentos e do pessoal para o preparo e distribuição das refeições.

Os recursos repassados do governo federal para o municipal destinam-se exclusivamente à compra de gêneros alimentícios, cabendo ao município arcar com a responsabilidade de disponibilizar infraestrutura mínima para a preparação das refeições (SANTOS et al., 2007; BRASIL, 2009; ASSAO et al., 2012).

Partindo do pressuposto que o espaço é restrito em muitas das cozinhas, fazendo com que as merendeiras coloquem os alimentos em locais que não são adequados para estocagem. Os gêneros que necessitam de refrigeração muitas vezes têm que ser preparados no momento do recebimento ou congelados.

“É um local quente, quente, bem difícil de se trabalhar não, é um serviço fácil, não tem muita estrutura para isso.” (M1)

“Na nossa escola tem exaustor, porém desde que entrei na escola, o motor da queimado, só para enfeitar e juntar gordura.” (M1)

“Mas a gente não tem recursos humanos na cozinha, falta pessoas para trabalhar na cozinha (...) tem que fazer café para professores, ela tem que fazer alimentação dos alunos, ela tem que organizar, ela tem que estar com tudo montado na hora de servir chega alguém

para auxiliar ela e isso sobrecarrega muito, isso coloca ela em risco de acidentes, expõe ela ao frio e ao quente, que vai dar problemas de saúde mais tarde né.” (M1)

“É o local mais em pé, que você mexe com mais coisas perigosas, que você além de trabalhar na cozinha, mexer com o alimento, você tem tá com aquelas bolsas de roupa para trabalhar na cozinha, por que com a roupa que você sai de casa chega um alimento você, tem que levar roupa, nós tem uniforme porque nós compra”. Eu no meu caso é diferente eu tenho porque eu compro. Ai eu vou com uma roupa normal, ai eu tenho sala para limpar, ai vou para cozinha, ai tenho o banheiro a gente trouca a roupa, me lavo troco a roupa, e daí entro para cozinha.” (M3)

“A quantidade de alunos é enorme, e o que que acontece, as cozinheiras se sobrecarregam, não existe, a demanda é maior que a proporção de funcionários, então a saúde da grande maioria dessas pessoas que trabalham na cozinha estão bem comprometidas.” (M4)

“Funcionário de cozinha tem que atender a cozinha e não sair da cozinha e ir limpar banheiro e limpar sala e outras coisas mais. Então nesse sentido a de ser visto essa situação.” (M4)

“Não existe um diferencial, normalmente quem trabalha na cozinha é mais sobrecarregado, trabalha direto em pé, e não existe uma diferença salarial, desestimula as outras pessoas a entrarem, se houvesse uma diferença, as pessoas parariam um pouquinho e de repente optariam por isso.” (M5)

“Se algo acontecer com o aluno, se alguém passar mal a responsabilidade vai vim sobre quem preparou o alimento. Então assim o que a gente vê, é que não há uma valorização da merendeira, neste momento assim.” (M1)

“Nem todas estão preparadas para encarar uma cozinha, a pessoa cai di paraquedas.” (M7)

“Na escola que eu trabalho nem exaustor na cozinha não tem, o depósito está pequeno e quase nem tem ventilação”.(M8)

“As dispensas são muito pequenas (...) a maioria das dispensas pelo que percebi das nossas conversas não tem um ar condicionado, uma coisa arejada, para a merenda ficar acondicionada, ai o que que acontece, o calor, a umidade, porque geralmente a cozinha é acoplada a dispensa, então assim, a umidade, o bafô das panelas, o calor vai tudo para dentro. Na maioria das vezes os freezers também por falta de espaço acaba também ficando dentro das dispensas. Ai todas essas condições climáticas faz com que a merenda estrague muito rápido, embolora, cria caruncho, cria um tipo de borboletinha que fica voando dentro da dispensa.” (M9)

Porém, outros estudos que se propuseram avaliar o programa também identificaram essa deficiência. Pesquisa realizada por Santos et al. (2007) em escolas nos municípios do interior da Bahia cujo objetivo era identificar os obstáculos e oportunidades que ocorriam sobre a implementação descentralizada do PNAE de 1995-2002, os gestores entrevistados apontaram como principal obstáculo a deficiência da infraestrutura. Já de acordo com Mascarenhas & Santos (2006) por meio de estudo que se propôs a analisar o valor nutricional e o custo da alimentação de estudantes de

escolas públicas em zona rural e urbana em um estado também da Bahia, ressaltaram que a falta de infraestrutura, como espaços físicos adequados e equipamentos básicos, principalmente refrigeradores, em algumas escolas, impossibilitava o armazenamento dos alimentos perecíveis, o que influenciava a composição do cardápio oferecido aos alunos, uma vez que não eram comprados com regularidade. Diante disso Martins et al. (2004) em sua pesquisa em escolas públicas de ensino fundamental de Piracicaba (SP) verificaram que para aumentar a aceitabilidade da alimentação escolar seriam fundamentais ações de educação nutricional e de qualificação de toda a comunidade escolar, associadas a investimentos no ambiente, na infraestrutura de produção e distribuição da alimentação.

Seguido de pesquisa realizada por Valeriani (2011) adverte que há um desconhecimento das necessidades das cozinhas escolares, pois em um estudo que avaliou o sistema de gestão do Programa de Alimentação Escolar em Goiás, notou a ausência de investimento em equipamentos de necessidades primárias.

Diante das atividades que as merendeiras exercem nas escolas, de manipular, preparar e distribuir as refeições visando à promoção da saúde de escolares por meio da suplementação alimentar. Por serem as responsáveis pelo preparo das refeições, há uma grande preocupação para que essas detenham conhecimentos e técnicas principalmente de boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos. Porém, é necessário averiguar e operar sobre as suas condições de trabalho, no contexto global de fatores que intervêm na alimentação escolar, tanto os individuais, como os coletivos, os comportamentais e também os ambientais, que de alguma forma condicionarão as práticas dos profissionais que atuam no sistema (COSTA, LIMA, RIBEIRO, 2002; ASSAO et al 2012).

Todavia a portaria interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, que estabelece as diretrizes para Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas, institui que entre os eixos prioritários está o estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação do ambiente escolar, sendo necessário sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis. Reconhece que para alcançar a alimentação saudável no ambiente escolar deve-se cultivar, promover e designar condições para a adequação dos locais de

produção e fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação (BRASIL, 2006) .

Assim, um ambiente com espaço físico, equipamentos e materiais adequados possibilita melhor desempenho do trabalho de qualquer profissional, onde consegue realizar o cumprimento do cardápio planejado e principalmente o fornecimento da alimentação escolar de forma adequada. Condições precárias dos ambientes de produção das refeições, como as mencionadas por algumas merendeiras de algumas das escolas da região oeste do Paraná, podem acabar restringindo a composição e execução dos cardápios, além de oferecer riscos de contaminação das preparações produzidas (TEO et al, 2009; ASSAO et al., 2012).

Contudo, as questões relacionadas à estrutura estão intimamente ligadas à administração do programa e as unidades escolares. A sua deficiência, associada a outros problemas como, por exemplo, o de abastecimento, compromete a qualidade do serviço e das relações entre os gestores e usuários, o que conseqüentemente gera reclamações quanto ao desenvolvimento do cardápio proposto. As merendeiras, de algumas escolas do município, muitas vezes são pressionadas pelo dever de cumprir um cardápio estabelecido em condições inadequadas para sua viabilização (VIEIRA et al., 2008; ASSAO et al., 2012).

Alimentação Escolar associada ao Alimento

A Alimentação escolar tem como base o cardápio e os alimentos necessários para colocá-lo em prática de forma aceitável, foi outra categoria identificada, e esse tema esteve muito presente nos comentários das merendeiras. Para essas profissionais o cardápio tem um significado importante, sentem-se satisfeitas ao notarem que as refeições oferecidas estão adequadas nutricionalmente e principalmente que estão sendo aceitas pelas crianças, um ponto positivo. Identificou-se uma preocupação com os alimentos oferecidos, para uma maior aceitação pelos alunos:

“Dentro da cozinha falta muitas coisas, desde tempero, coisas simples assim, como que as cozinheiras vão fazer algo excelente de qualidade.” (M2)

Diante da preocupação com a qualidade dos alimentos, as merendeiras mencionam algumas limitações que impedem a realização satisfatória do cardápio

planejado até a oferta dos alimentos. Além da insuficiência do espaço físico e equipamentos, já citados, mencionaram a deficiência no processo de planejamento do cardápio e fornecimento dos gêneros. A qualidade dos alimentos é um tema recorrente nos depoimentos, pois frequentemente recebem os alimentos em condições não adequadas para o consumo, o que prejudica as características naturais dos alimentos:

“Chega precária, essa semana mesmo foi descartada quase 1 caixa de maçã na nossa escola, não tinha condições, mesmo tentando tirar a parte estragada, alguns alunos ainda aceitam comer aquela maçã, que foi tirado a parte estragada, mas tinha umas que não teve como aproveitar. Desperdiçou muito porque são perecíveis, e as vezes chegam num estado que não dá mais para o consumo.” (M1)

“a gente se sente de mãos amarradas, por que veio um arroz com mal cheiro, na hora de preparar, na hora de servir” (M1)

“Vem sempre com frequência os mesmos alimentos, a quantidade poderia ser um pouco menos, porém com mais variedade” (M7)

Entretanto, as inconformidades na rotina do abastecimento também foram apontadas em um estudo de Spinelli & Canesqui (2004), principalmente quanto aos alimentos perecíveis como hortaliças e frutas.

Adicionada a essa observação, as merendeiras ressalvam também que os profissionais responsáveis pela elaboração do cardápio necessitam avaliar as características e qualidade dos alimentos.

Compreende-se que o procedimento de compra e abastecimento dos alimentos da composição do cardápio da alimentação escolar ocorre por meio de licitações, assim as empresas fornecedoras, apesar de oferecerem um custo atraente, comumente não atendem às expectativas quanto à qualidade dos alimentos. Assim, as merendeiras também devem se sentir capazes para avaliar os alimentos entregues e por vezes não aceitar se estiverem comprometidos. Nas falas surgem observações quanto à qualidade dos alimentos, como o feijão, as carnes e as verduras, que frequentemente chegam às escolas em condições comprometidas, assim, as merendeiras supõem não haver supervisão adequada.

Em estudos realizados por Bezerra (2009) os aspectos e práticas vinculadas à merenda em uma escola pública do ensino fundamental em Fortaleza constataram que pelas limitações, principalmente de fundos, os principais critérios de definição sobre o que comprar eram: os produtos de menor preço e nem sempre os de melhores

características nutricionais, qualidade e mais aceitável pelas crianças. A elaboração do cardápio é realizada pelas nutricionistas, porém observaram-se frequentes alterações realizadas pelas merendeiras:

“ Quem cuida do estoque das escolas é quem está na cozinha, sabe o que tem” (M3)

“ A gente olha de acordo com o estoque que tem, prazo de validade, quantidade, a gente leva algumas coisas incomum, em consideração para fazer a refeição” (M6)

“ a gente precisa que o governador, fizesse concurso para nutricionista para ter pelo menos umas 4 por cidade” (M1)

Entretanto, observa-se que essa troca, embora frequente, não é do cardápio como um todo, mas de algumas preparações, na maioria das vezes imprescindíveis devido à falta de algum gênero e principalmente pela qualidade dos alimentos recebidos para o preparo das refeições.

Foi observada também em outras pesquisas as adequações e manejos (CARVALHO et al 2008; SPINELLI & CANESQUI 2004), ainda que exista um planejamento central, de responsabilidade da administração municipal ou estadual, que muitas vezes não contam com um quadro de nutricionistas suficientes para atender a demanda, é localmente que as determinações operacionais são tomadas (COSTA, RIBEIRO, RIBEIRO 2001). Deste modo, decisões tomadas pelas merendeiras e demais profissionais que trabalham diariamente na escola é importante na escolha de elaborações que compõem o cardápio, considerando a convivência diária com os alunos e, conseqüentemente, o conhecimento dos seus hábitos alimentares. Entretanto, o planejamento do cardápio é uma atividade própria da nutricionista habilitada, onde o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) (BRASIL, 2016) deve assumir responsabilidade técnica da alimentação escolar, a fim de garantir a adequação às necessidades nutricionais, às faixas etárias e ao perfil epidemiológico dos escolares (CARVALHO, MUNIZ, GOMES 2008).

Embora, as merendeiras não elaboram o cardápio, por outro, elas identificam que a alimentação na escola representa a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, compostas por alimentos de qualidade e que tenham aceitabilidade por parte dos alunos. Do mesmo modo, consideram que proporcionar condições ambientais

adequadas para a preparação das refeições é parte da alimentação escolar. Essas percepções estão relacionadas ao trabalho que realizam dado que detém grande parcela de ações operacionais. Porém, a ausência do importância do potencial educativo destas ações que, talvez, também não seja reconhecido e estimulado pelos gestores locais do Programa.

A promoção da saúde da criança começa com a alimentação, pois esta deve atender às necessidades nutricionais, onde envolve práticas sociais, como a seleção, o consumo, a preparação, a distribuição e a ingestão dos alimentos, além da formação dos comportamentos alimentares saudáveis (ASSAO et al., 2002). Toral & Slater (2007) em seus estudos mostram que o comportamento alimentar é determinado por diversas influências, como os aspectos nutricionais, econômicos, sociais, culturais, ambientais e psicológicos que cercam o indivíduo ou a coletividade. Diante disso, o ambiente escolar assume um papel fundamental na construção dos hábitos alimentares das crianças.

Contudo, podemos assegurar que as merendeiras, além da importante contribuição no preparo e distribuição da alimentação, são as principais construtoras na promoção dos hábitos alimentares adequados no cenário escolar. Ao realizarem suas atividades, estas conhecem cada criança, como estas se comportam no grupo no momento da alimentação, os alimentos que aceitam e rejeitam, como se portam à mesa, tendo a oportunidade de orientá-los, contribuindo para a formação de hábitos alimentares adequados, certificando às merendeiras relevante potencial para a educação em nutrição (ASSAO et al, 2012).

Assim, agrupado ao desempenho de ofertar um cardápio variado e nutricionalmente equilibrado, a merendeira, que prepara e distribui a alimentação escolar, é um profissional imprescindível para utilização da alimentação escolar como espaço constante de aprendizado (CARVALHO et al, 2008).

Teo, Sabedot Schafer (2010) em um estudo realizado com merendeiras de escolas estaduais, constataram que as funções dessas profissionais nessas instituições ficava apenas à rotina de produção das refeições, como também com o consumo dos alimentos, tornando a sua prática pouco educativa. Esse cenário também foi percebido em instituições de educação infantil. Já em estudos realizados por Silva, Telarolli, Monteiro (2010) ao pesquisarem as práticas dos agentes profissionais, responsáveis pelos cuidados diários das crianças, como cuidados de higiene, oferta da alimentação e

promoção de atividades pedagógicas, verificou uma significativa preocupação em oferecer a alimentação às crianças, porém o momento das refeições comumente não era visto como possibilidade de intervenção de educação nutricional.

Partindo do pressuposto, destaca-se aqui que, o cargo da merendeira permaneceu acoplado à operacionalização do serviço de alimentação, com ênfase especialmente, aos aspectos nutricionais e de higiene das refeições, vinculadas às características do programa que por um período privilegiou o atendimento aos aspectos biológicos da alimentação, desdenhando os outros aspectos sociais que envolvem o ato de alimentar-se, assim como as suas possibilidades pedagógicas. Entretanto, atualmente, as novas diretrizes do Programa de Alimentação Escolar, ao destacarem a promoção de hábitos alimentares saudáveis e o reconhecimento da sua dimensão pedagógica, permitem maior desenvolvimento de atividades promotoras de saúde por meio das merendeiras. Isso significa entender o papel destes profissionais no coletivo escolar, de modo a permitir a sua integração à equipe educativa nas atividades promotoras de saúde (COSTA, LIMA, RIBEIRO, 2002; ASSAO et al 2012).

Contudo, constatou-se que para o grupo, o reconhecimento das suas potencialidades para além de preparar e distribuir uma alimentação adequada, a educação em nutrição no âmbito escolar, ainda não foi incorporada.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação engloba várias dimensões. Além do próprio alimento, faz-se relevante atentar a um conjunto de fatores: ambiente que comemos (local, estrutura, entorno), as relações sociais estabelecidas (os atores envolvidos e a convivência entre eles), os equipamentos disponíveis (utensílios e materiais), a quantidade e qualidade dos alimentos que são produzidos, o que comemos e para que comemos (questões biológicas/fisiológicas, psicológicas e econômicas, ideologias, crenças, culturas).

De acordo com as merendeiras, e ao encontro dos resultados de outras pesquisas, torna-se essencial considerar na alimentação escolar, além dos aspectos nutricionais, os determinantes das práticas dos profissionais envolvidos nesse contexto, o comportamento alimentar das crianças e também o ambiente em que todo esse processo ocorre.

O Trabalho das merendeiras está centrada em duas categorias: no alimento ofertado, a preocupação com o cardápio e qualidade dos gêneros que o compõem, e na estrutura disponibilizada para a preparação desses alimentos. Entende-se que essas concepções são frutos das funções exercidas no âmbito escolar, no seu entorno, focado nas atividades operacionais da alimentação, em produzir e distribuir refeições adequadas nutricionalmente e que satisfaça a criança quanto ao paladar. Porém, apesar destes profissionais estarem fortemente associados às funções de preparar e distribuir as refeições, frente à incorporação das novas diretrizes do programa, sob o aspecto da educação, deve-se destacar seu potencial para atuação como um promotor de hábitos alimentares saudáveis, dada a sua proximidade das crianças no convívio escolar.

É indiscutível que as merendeiras assumem um papel importante na alimentação oferecida às crianças nas escolas, mas talvez possuam poucas oportunidades de interferir em algumas questões identificadas como inadequadas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSAO, T. Y; WESTPHAL, M. F; BÓGUS, C. M; MANCUSO, A. M. C. Alimentação do escolar: Percepção de quem prepara e oferece as refeições na escola. Rev Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 19 (1):22-32, 2012.

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação Escolar. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, e dá outras providências [acesso em 03 mar 2016]. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/programasalimentacao-escolar>

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação Escolar. 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 [acesso em 03 mar 2016]. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&sgl_tipo=PIM&num_ato=00001010&seq_ato=000&vlr_ano=2006&sgl_orgao=MEC/MS

BARDIN L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70; 1988

BEZERRA J.A.B. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. Rev Bras Educ. 2009;14(40):103-15

- COSTA, E.Q; LIMA, E.S; RIBEIRO, V.M.B. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias – Rio de Janeiro (1956-94). *Hist Cienc Saude-Manguinhos*. 2002; 9(3):535-60.
- COIMBRA, F. B. O trabalho na cozinha de unidades escolas: impacto sobre a saúde das merendeiras em escola municipal de São Carlos. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de São Carlos. 2012.
- 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, Comunic, Saúde, Educ*. 2008;12(27):823-34.
- CARLINI –COTRIM, B. Potencialidades da técnica qualitativa grupo focal em investigações sobre abuso de substâncias. *Rev Saúde Públ*. 1996;30 (3):285-93.
- DIEZ-GARCIA, R.W. Mudanças alimentares: implicações práticas, teóricas e metodológicas. In: Diez-Garcia RW, Cervato-Mancuso AM (Org.). *Nutrição e metabolismo: mudanças alimentares e educação nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2011. p. 3-17.
- DIEZ-GARCIA, R.W. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. *Physis*. 1997; 7(2):51-68.
- FERNANDES, A.G.S. FONSECA, A.B.C. SILVA, A.A. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, vol. 19, núm. 1, enero-, 2014, pp. 39-48. Rio de Janeiro, Brasil.
- LACAZ, F.A.C. O campo Saúde do Trabalhador: resgatando conhecimentos e práticas sobre as relações trabalho-saúde. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.23, n.4,p. 757-766, 2007.
- MASCARENHAS, J.M.O; SANTOS, J.C. Avaliação da composição nutricional e custos da alimentação escolar da rede municipal de Conceição do Jacuípe/BA. *Sitientibus-Feira de Santana*. 2006;35:75-90.
- MARTINS, R.C.B; MEDEIROS, M..AT; RAGONHA, G.M; OLBI, J.H; SEGATTI, M.E.P; OSELE, M.R. Aceitabilidade da alimentação escolar no ensino público fundamental. *Rev Saúde*.2004;6(13):71-8.
- MINAYO, M.C.S. O desafio do conhecimento. *Pesquisa qualitativa em saúde*. 9ª edição revista e aprimorada. São Paulo: Hucitec; 2006. 406 p
- MUNARI, D,B; ESPERIDIÃO, E; MEDEIROS. M; GARCIA, C.M. Considerações teóricas e técnicas da utilização do grupo na investigação científica. *Rev Enferm UERJ*. 2008;16(1):113-18.

NOGUEIRA-MARTINS, M.C.F; BÓGUS, C.M. Considerações sobre a metodologia qualitativa como recurso para o estudo das ações de humanização em saúde. Saúde Soc. 2004;13(3):44-57.

QUAIOTI, T.C.B; ALMEIDA, S.S. Determinantes psicobiológicos do comportamento alimentar: uma ênfase em fatores ambientais que contribuem para a obesidade. Psicol USP. 2006;17(4):193-211.

SOUZA, K.R. Mudanças necessárias no trabalho em escolas: a visão dos profissionais da educação e o enfoque da saúde do trabalhador. Educação em Revista|Belo Horizonte|v.30|n.03|p.291-313|Julho-Setembro 2014

TEO, C.R.P.A; SABEDOT, F.R.B; SCHAFER, E. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. Rev Espaço para Saúde. 2010;11(2):11-20.

TEO, C. R. P. A.; CORRÊA, E. N.; GALLINA, L. S., FRANZOZI, C. National school meal program: adherence, acceptance and circumstances of food distribution in school. Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr. = J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 34, n. 3, p. 165-185, dez. 2009.

TAKAHASHI, M.A.B. C; PIZZI, C.B; DINIZ, E. P, H. Nutrição e dor: o trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba - para além do pão com leite. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, vol. 35, núm. 122, 2010, pp. 362-373

VALERIANI, T.S.M. A gestão escolarizada do Programa Escolar do Estado do Goiás [tese]. Piracicaba: Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Universidade de São Paulo; 2011. 126 p.

WESTPHAL, M.F; BÓGUS, C.M; FARIA, M.M. Grupos focais: experiências precursoras em programas educativos em saúde no Brasil. Bol Oficina Sanit Panam. 1996;120(6):472-82.