

## **REL159 - METODOLOGIA DE TREINAMENTO PARA MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- MARITUBA/PA**

ANGÉLICA VANESSA GOMES PEREIRA<sup>1</sup>; ARLENE CORREA MASSOUD<sup>1</sup>; ANA KAROLINE GOMES MARTINS<sup>1</sup>

angelicapereira18@hotmail.com

<sup>1</sup>Graduação

Prefeitura de Marituba

**Introdução:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como principais objetivos: suprir parcialmente as necessidades nutricionais das crianças de nossas escolas e contribuir para a redução dos índices de evasão; formação de bons hábitos alimentares e desenvolvimento da economia local. No contexto da promoção da alimentação saudável, destaca os seguintes eixos prioritários vinculados ao PNAE: ações de educação alimentar e nutricional; estímulo à produção de hortas escolares; estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos; restrição ao comércio e à promoção comercial de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal; e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras e monitoramento da situação nutricional dos escolares. Quanto à promoção de hábitos alimentares saudáveis, destaca-se o trabalho das merendeiras, profissionais envolvidas diretamente no preparo e distribuição da alimentação escolar. Considerando o aspecto legal e o objetivo do PNAE de servir alimentos saudáveis aos escolares, com qualidade nutricional e sanitária, o conteúdo normativo do Programa prevê a promoção de atividades de formação dos recursos humanos envolvidos na execução das refeições, incluindo as merendeiras. Como exigência estabelecida pela Vigilância Sanitária, os cursos de formação para manipuladores de alimentos devem abordar temas como a higiene pessoal, a manipulação higiênica dos alimentos e as doenças transmitidas por alimentos. Diante do exposto, é fundamental o trabalho com esse público no sentido de orientá-lo a respeito de sua importância, funções e cuidados.

**Objetivos:** Relatar uma experiência de treinamento para aprimoramento e desenvolvimento de habilidades e conhecimentos das merendeiras de escolas municipais e conveniadas para adequada execução de suas atribuições no PNAE.

**Descrição da Experiência:** A formação ocorreu no mês de julho de 2015 e abrangeu todas as merendeiras e auxiliares de cozinha, das escolas municipais e conveniadas do município de Marituba (PA), concentradas em cinco escolas polos: Escolas Regime de Convênio de Ensino Fundamental e Médio Nossa Senhora do Rosário, Creche Municipal Diácono Francisco de Assis, Escola Municipal de Ensino Infantil José Felipe Santiago, Escola Municipal de Ensino Fundamental Emília Clara e Escola Regime de Convênio e Ensino Infantil São Francisco. Para operacionalização das atividades planejadas, contou-se com uma equipe de sete pessoas, incluindo Nutricionista do Departamento de Merenda Escolar e estudantes de graduação em Tecnologia dos Alimentos. A atividade de formação foi realizada em cinco dias, com carga horária de 5 horas por dia no período matutino, na formação foram realizadas atividades com propósito de ensinar, mas que fossem apreciadas pelos participantes, buscando maior adesão e atendendo princípios da metodologia problematizadora. Os conteúdos abordaram informações sobre o PNAE, discutindo as atribuições das manipuladoras no programa e valorizando seu papel. Foram fornecidas informações sobre alimentação saudável e necessidades nutricionais do escolar, respeitando os hábitos alimentares regionais e culturais; importância da utilização dos cardápios elaborados pelos

nutricionistas; importância e degustação sobre o reaproveitamento dos alimentos no âmbito escolar e atualização de conhecimentos e práticas relativos às técnicas higiênic-sanitárias adequadas a serem utilizadas na rotina de trabalho. **Resultados:** Foram convidadas todas as manipuladoras das escolas municipais e conveniadas do município. Todas as participantes eram do sexo feminino (n=149). A faixa etária predominante era superior a 50 anos (33,55%). A maioria apresentava ensino fundamental incompleto (42%). Grande parte do grupo estava na função de merendeira há 2 anos (42%). Dentre as participantes, 27 nunca haviam feito este tipo de treinamento (18%), 68 receberam capacitação no ano anterior (46%), 29 participantes fizeram algum curso voltado para a área nos últimos 6 meses (20%), 10 pessoas fizeram um curso nos últimos 12 anos (7%) e 15 participantes não souberam responder (10%). Em alguns momentos da condução dos trabalhos foram realizadas dinâmicas que permitiram cativar e aproximar as participantes entre si, permitindo entrosamento e facilitando a troca de experiências. No decorrer das atividades foi ressaltada a necessidade do trabalho em equipe para melhor condução das atividades rotineiras, possibilitando também reforço da importância da merendeira como integrante da comunidade escolar e agente de promoção da alimentação saudável. Foi conduzida uma exposição dialogada sobre o PNAE, já que, embora seja um membro de importância relevante, muitas vezes as manipuladoras não conhecem o programa, impossibilitando que se visualizem num contexto amplo. Em outra atividade foi descrito como devem ser aplicados os cardápios utilizados no PNAE. Foram levantados problemas que podem ocorrer durante a execução de alguns cardápios e solicitou-se que sugerissem possibilidades de solução. A contextualização dessas soluções reproduziu situações que as manipuladoras enfrentam, estimulando-as ao uso de senso crítico e autonomia. Esta atividade gerou discussão produtiva e considerando que alguns problemas identificados eram relacionados a questões de boas práticas, reconheceu-se a possibilidade de resoluções pelas próprias manipuladoras. As boas práticas na manipulação de alimentos ainda foram reforçadas pelas estagiárias em tecnologia dos alimentos por meio de atividade prática, através da demonstração “ Higienização das mãos” , onde foi distribuída tinta guache vermelha nas mãos de uma participante, pedindo que passasse a tinta nas mãos até ficarem totalmente cobertas pela tinta. Em seguida foram vendados os olhos para a lavagem das mãos. Ao final da lavagem foram observados alguns pontos que não ficaram bem lavados, tais como os vãos entre os dedos ou a área ao redor das unhas. Explicou-se então sobre a necessidade de aplicar a técnica correta da lavagem de mãos. Com a técnica correta, a higienização é eficiente mesmo com os olhos vendados e evita a contaminação dos alimentos. **Conclusão ou Considerações Finais:** A construção de uma proposta participativa com os manipuladores de alimentos foi de fundamental importância para o sucesso do treinamento proporcionando a valorização e a motivação das merendeiras. Esse modelo de treinamento enfatizou não somente a higiene dos alimentos, mas o contexto em que as merendeiras se inseriam e permitiu que muitas delas conhecessem os objetivos e os sistemas de operacionalização do PNAE. De modo geral, verificou-se satisfação com o curso, com boa compreensão do conteúdo e adequação entre a metodologia e o referencial teórico.

### **Referências Bibliográficas:**

BRASIL. Alimentação Escolar. MEC/FNDE. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br>. Acesso em 10/09/2015.

CATARINA L. L.; RYZIA C. V. C.; J. A. W. G.; KARLA V. N. A. F.; EDLEUZA O. S., et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas

estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. Rev. Nutr. vol.24 no.2 Campinas Mar./Apr. 2011.

GERMANO PML, Germano MLS. Higiene e vigilância sanitária dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Varela; 2003.

COSTA E.Q; LIMA ES; RIBEIRO VMB; O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Rev. Nutr., Campinas, v.24, n2, p.275-285, mar./abr., 2011.

RÊGO J.C, GUERRA N.B, PIRES EF. Influência do treinamento no controle higiênico-sanitário de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rev Nutr.; v10, n1, p50-62, 1997.