

REL195 - RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO SOBRE AS MERENDEIRAS DE UMA UAN ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE BELÉM

FABRICIO VASCONCELOS MEDEIROS¹; ALINE LEÃO REIS¹; TALITA NOGUEIRA BERINO¹; RICHARD PATRICK NUNES RODRIGUES¹; ROSA MARIA DIAS¹

fabnutricionista@hotmail.com

¹Graduação

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) busca planejar e produzir refeições que sejam nutricionalmente equilibradas, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, a fim de diminuir as ocorrências de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) em alimentação fora do lar. A segurança dos alimentos é trabalhada para garantir que os alimentos não tragam prejuízo para os seus comensais, tanto quanto são preparados ou quando consumidos. Sendo assim, exige-se um maior controle de qualidade efetivo da cadeia alimentar, desde a sua produção, armazenagem até a distribuição para o consumo do alimento; assim como os processos de manipulação que sejam necessárias para a manutenção da inocuidade dos alimentos. Aproximadamente 60% de enfermidades de origem alimentar causadas por micro-organismos patogênicos, são oriundos de manipulação inadequada dos alimentos. Os agentes microbiológicos encontram-se, principalmente, na boca, nariz, garganta, mãos e em seu trato intestinal. O processo de contaminação ocorre, em sua maioria dos casos, nas etapas de manipulação dos alimentos com contaminação cruzada, falta de higienização dos utensílios e problemas de higiene do manipulador durante a preparação dos alimentos. As cozinhas de escolas são caracterizadas, também, como alimentação coletiva e precisam seguir as mesmas exigências que os outros estabelecimentos da mesma categoria, buscando minimizar os riscos de ocorrências de DTA\ 's nos escolares. As merendeiras são manipuladoras de alimentos que tem a responsabilidade de preparar e distribuir o alimento, além de todas as atividades que envolvam produção de refeições nas escolas públicas. A baixa qualificação das merendeiras devido ao seu baixo nível de instrução, o despreparo por não terem recebido capacitação adequada para desempenhar a função e acúmulo de atividades resulta em procedimentos repetitivos, inadequados e que podem comprometer a qualidade da alimentação oferecida além da saúde das colaboradoras. O trabalho dessas profissionais é conhecido pela pressão e pelo desgaste físico devido as suas atividades necessitarem de um curto espaço de tempo para serem desenvolvidas, o que gera ansiedade, insatisfação, desgaste e doenças. **Objetivos:** Relatar dificuldades na rotina de merendeiras em uma escola do município de Belém-PA **Descrição da Experiência:** Esta pesquisa consistiu em um relato de experiência que descreve aspectos vivenciados pelo autor, na oportunidade de uma pesquisa de campo realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma escola. O relato de experiência é uma ferramenta da pesquisa descritiva que apresenta uma reflexão sobre uma ação ou um conjunto de ações que abordam uma situação vivenciada no âmbito profissional de interesse da comunidade científica. A pesquisa aconteceu no período de setembro a outubro de 2015, com duração de 20 dias. Para coleta de dados, utilizou-se um questionário para as merendeiras que incluía perguntas sobre as dificuldades da profissão, preparo da alimentação escolar e infraestrutura da UAN. Foram entrevistadas três merendeiras, além da coordenadora da alimentação na escola. As entrevistas ocorreram após alguns dias de observação e convivência durante a rotina

das merendeiras. **Resultados:** A escola possui três merendeiras e uma coordenadora de tempo integral que auxilia na distribuição. As merendeiras são as profissionais responsáveis pela produção das refeições que são ofertadas nas escolas. O elevado número de comensais, o curto tempo, baixa variedade de alimentos para diversificar o cardápio são responsáveis pelo desgaste físico das colaboradoras. As atividades na UAN se iniciam às 7h da manhã com a preparação do lanche servido pelo período da manhã e almoço. Às 08h30min da manhã, as colaboradoras iniciam a distribuição do lanche dos alunos de tempo integral. Pela baixa quantidade de profissionais, é preciso voltar às atenções para distribuição e parar a produção do almoço, que é exclusivo dos alunos de tempo integral. Duas preparam as porções que serão oferecidas de lanche e uma distribui e organiza a fila dos alunos. Após a distribuição, uma merendeira higieniza o refeitório, outra higieniza os utensílios utilizados e a terceira merendeira volta para o fogão para terminar produção do almoço. Às 9h30min da manhã, ocorre a distribuição do lanche dos alunos de tempo parcial, onde as colaboradoras se dividem na mesma forma que no lanche oferecido aos alunos de tempo integral. Por volta de 11h, o almoço fica pronto e às 11h30min é distribuído. Uma merendeira e a coordenadora do integral preparam as porções que serão oferecidas para os escolares do integral, uma merendeira distribui os talheres e outra organiza a fila dos alunos para pegar os pratos. Após a distribuição do almoço, uma merendeira faz a higienização dos utensílios e as outras duas fazem a limpeza da área de refeitório. Por volta de 12h, se inicia o período de almoço/intervalo das colaboradoras, que tem duração de duas horas. Às 14h, as merendeiras retornam para fazer o lanche que será servido no período da tarde. Devido ao curto tempo de preparação do almoço, as merendeiras iniciam o pré-preparo de proteínas (frango ou carne) para o dia seguinte. As merendeiras relataram como dificuldades da profissão a falta de orientação para melhorar o preparo da alimentação escolar, falta de itens para diversificar o cardápio e torna-lo mais atrativo e saudável e melhor infraestrutura na cozinha para melhorar as condições de trabalho. **Conclusão ou Considerações Finais:** Diante da experiência vivenciada observou-se uma sobrecarga de atividades para um baixo número de merendeiras, o que prejudica o andamento das atividades diárias de uma UAN escolar, infraestrutura inadequada e sem perspectiva de melhoras. Foi observado que apesar das dificuldades, a equipe é integrada e se apoia para a execução das atividades com qualidade.

Referências Bibliográficas:

1. Colares, L. G. T.; Freitas, C. M. de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cadernos de Saúde Pública. Rio de Janeiro, 23(12):3011-3020, dez, 2007.
2. Alves, E; Giaretta, A.G.; Costa.F.M. Higiene pessoal de manipuladores de alimentos dos shoppings centers da região da grande Florianópolis. Rev. Técnico Científica (IFSC), v.3,n.1, 2012.
3. Pittelcow, A; Bitello, A., R.; A higienização de manipuladores de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). REVISTA DESTAQUES ACADÊMICOS, VOL. 6, N. 3, 2014 - CCBS/UNIVATES.
4. Tanajura, I. M. P. C.; Freitas, M. C. S. O relevante trabalho das merendeiras escolares de escolas públicas de Salvador, Bahia. REVISTA BAIANA DE SAÚDE PÚBLICA. v.36, n.4, p.919-934 out./dez. 2012.
5. Pedraza D. F., Andrade S. L. L. S., Monteiro J. S. M., Lira P. I. C. Avaliação do Programa de Alimentação Escolar Municipal de Olinda - Pernambuco. Rev Bras Prom Saúde. 2007; 20(2):76-85.