

CAPACITAÇÃO DE MERENDEIRAS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE PIRATINI

TAINÁ LIMA LUCAS ROSA¹; ELIZABETE HELBIG²

¹*Universidade Federal de Pelotas – nanallr@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – helbignt@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

A Alimentação Escolar faz parte do processo de aprendizagem e desenvolvimento do aluno. Devido à sua importância e considerando a relação entre a qualidade sanitária dos alimentos e a saúde dos estudantes, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destaca em suas normativas a preocupação com a oferta de alimentos seguros (BRASIL, 2013).

Para a promoção e a manutenção da saúde dos escolares é essencial que as refeições estejam dentro dos padrões higiênico sanitários satisfatórios, a fim de evitar a ocorrência de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) que são responsáveis por várias enfermidades, afetando muitas crianças, pois não possuem o sistema imunológico totalmente desenvolvido (SANTOS; BEZERRA, 2015).

Diante disso, nota-se a importância do manipulador de alimentos estar preparado para evitar a contaminação de alimentos e água, e saber trabalhar dentro das demais normas de higiene na cozinha. Para este trabalho ser melhor executado, é necessário que os manipuladores de alimentos das escolas, no caso merendeiras e auxiliares recebam treinamento adequado. Além disso, os mesmos devem estar atentos a importância de respeitar os cardápios elaborados pela nutricionista responsável do setor de alimentação escolar (MARMETINI; RONQUI; ALVARENGA, 2010).

Com isto foi planejado um projeto de capacitação de merendeiras das Escolas Municipais de Piratini, para que seja possível orientar as mesmas quanto aos principais pontos e assim proporcionar uma alimentação de qualidade aos alunos.

2. METODOLOGIA

A capacitação teve como público-alvo merendeiras de instituições de ensino do Município de Piratini – RS. Participaram também as diretoras de cada escola e auxiliares de cozinha. Foi realizado apenas um encontro, durante a noite, na Biblioteca Municipal, após todas estarem liberadas de suas funções nas escolas. Dias após a reunião, todas as participantes receberam certificados de participação.

Como método de ensino, foi ministrada uma palestra através de slides em projetor pela nutricionista da SME e estagiária de nutrição da UFPel. Os temas

abordados foram: Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e informações contidas na Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), baseada na Resolução-RDC nº 216/2004, como as relações com a higiene pessoal, a manipulação de alimentos, como organizar o local de trabalho (cozinhas, refeitórios), receber e armazenar os gêneros alimentícios, e situar estes funcionários de outras ações feitas nas escolas, como implantar Termo de Responsabilidade quando necessário, realizar coleta de amostras dos alimentos, receber visitas da nutricionista quando for feito Teste de Aceitabilidade com os alunos, além do recebimento de uniformes novos para trabalhar na cozinha e as instruções de como usá-los.

Após ser realizada a palestra foi aplicado um questionário com todas as funcionárias das escolas para verificar o conhecimento sobre o que foi explicado. O mesmo continha sete afirmativas e as opções de verdadeiro ou falso, somente com questões baseadas nos assuntos falados na apresentação. Estas questões foram respondidas e entregues para a nutricionista e estagiária, para serem contabilizados o número de acertos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após ministrada a capacitação com as 22 merendeiras e 13 diretoras das escolas municipais de Piratini, foi aplicado um teste para verificar o que ficou de conhecimento sobre a palestra. As sete questões presentes no teste obtiveram mais de 50% de acertos, porém foi visto que ficou menos esclarecido sobre o período de limpeza do reservatório de água, qual a temperatura ideal para congelamento de alimentos e sobre o tempo de armazenamento das amostras das preparações diárias, sendo este um tema recente para as manipuladoras.

As questões que demonstraram mais compreensão das funcionárias, também eram de caráter importante e abordavam quanto ao uso dos novos uniformes, que deveriam ser usados sempre, sem exceção. Também houve resultado positivo quanto ao entendimento de que alimentos que sobram após a distribuição não podem ser reaproveitados.

A afirmativa que teve 35 acertos, totalizando 100%, foi sobre o modo de armazenamento de alimentos de acordo com o prazo de validade, ficando claro que as merendeiras compreenderam a importância de utilizar primeiramente os produtos que possuem prazo menor, evitando usar produtos deteriorados ou o desperdício.

Com menos de 75% de acertos, foi visto que uma parcela das manipuladoras não entenderam o modo de evitar contaminação cruzada de alimentos, já que as mesmas concordaram com a afirmação de que utensílios utilizados em alimentos crus podem ser usados para manipular alimentos já cozidos.

4. CONCLUSÕES

Por meio da capacitação aplicada às funcionárias das escolas municipais foi visto que a maior parte delas compreendeu os principais assuntos abordados quanto ao modo de administrar a cozinha, atividades realizadas pela nutricionista e a importância do uso de uniformes, a fim de proporcionar maior qualidade no que é servido para os alunos. Para que o aprendizado seja ainda mais eficiente a repetição de capacitações como esta seria uma boa maneira de aprimorar o rendimento do trabalho das funcionárias.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brasil, Conselho Deliberativo. Resolução / CD / FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento escolar aos alunos da atenção básica no âmbito do programa nacional de alimentação escolar-PNAE. Disponível em: </www.fnde.gov.br/legislacao/resolucoes/>. Acesso em: 12 abr. 2018

BRASIL. Lei nº11947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, 2009. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 junho 2009. Seção I. p.2.

BRASIL. Material orientativo para formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar / elaboração e informações Centro Colaborador Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul; elaboração Ana Luiza Sander Scarpato [et al.]. – Brasília (DF): Ministério da Educação, 2014. 130 p.

CHAVES, L. G. Formação de merendeiras na perspectiva da promoção da alimentação saudável na escola: as capacitações no âmbito dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar. 2011. 97 f. **Dissertação (Mestrado Profissional em Ensino em Ciências da Saúde) – Escola Paulista de Enfermagem, Universidade Federal de São Paulo**. 2011.

DE PAULA, N. F. et al. Manual de Boas Práticas para Bancos de Alimentos: a perspectiva de uma nova construção. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 12, n. 2, p. 361-383, 2017.

MARMETINI, P. R.; RONQUI, L.; ALVARENGA, O. V. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Científica Facimed**, p. 263-273, 2010.

MONTEIRO, C. C.; COSTA, R. R.; BRAGA, A. L. M. Capacitação de merendeiras da rede pública do município de Puxinanã-PB. **XVI Safety, Health and Environment World Congress**. 2016.

SANTOS, P. G. I.; BEZERRA, M. V. Segurança de alimentos em cozinhas escolares do Município de Vitória da Conquista, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v.39, n.2, p. 205-224, 2015.

SOUZA, J. F. Elaboração do manual de Boas Práticas de Fabricação da Alimentação Escolar para Centro Estadual de Educação Lysímaco Ferreira da Costa, de acordo com a RDC-ANVISA 216/2004. 2016.