

AVALIAÇÃO E INTERVENÇÃO NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE BANANEIRAS-PB

ATAÍDE, Celene dos Santos²; SANTOS, Juliana Marques Lima¹;
MELO, Luana Fernandes³; CLEMENTINO, Maria das Graças³;
SILVA, Felipe Eduardo Cordeiro Ribeiro da³

⁽¹⁾ UFPB, Bolsista, juh2marques@live.com; ⁽²⁾ UFPB, Orientador/Coordenador, celeneataide@gmail.com ⁽³⁾ Colaborador

Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão e Tecnologia
Agroindustrial/PROBEX

RESUMO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política governamental, de domínio nacional, que objetiva-se atender no mínimo 15% das exigências nutricionais dos alunos. A alimentação escolar tem a finalidade de colaborar na redução dos índices de evasão escolar, formação de bons hábitos alimentares, diminuição da obesidade, como também no aumento da capacidade de aprendizagem dos alunos. Neste contexto, o trabalho teve como objetivo avaliar o PNAE no município de Bananeiras, Paraíba, dando maior ênfase a questões de segurança alimentar, através da caracterização do perfil dos profissionais e avaliação higiênico-sanitário das instalações (cozinhas) bem como, contribuir na melhoria, por meio da capacitação das merendeiras e assembleias com os gestores municipais, dinamizando a prestação de serviços, atualizando as práticas de aprendizado. A metodologia empregada foi qualitativa e quantitativa, na qual foi elaborado um questionário com 18 perguntas e aplicado com 31 merendeiras, também foram realizadas observações *in loco* e a aplicação de um *check list* para avaliar as condições de infraestrutura. Os resultados mostraram que o programa de alimentação no município necessita de melhorias, pois a infraestrutura das cozinhas não está em estado satisfatório, como também, os profissionais que preparam a merenda precisam passar por uma qualificação, visto que a maioria nunca participou. Portanto, é aconselhável que o poder público promova medidas corretivas para melhorar as instalações das cozinhas, como também, viabilizar e incentivar capacitações e treinamento para estes profissionais, pois só assim poderão trabalhar em um ambiente mais agradável e digno, contribuindo para uma merenda saborosa, nutritiva e segura.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação escolar, Merendeiras, Segurança Alimentar

INTRODUÇÃO

No Brasil, a merenda escolar sempre esteve presente no programa de suplementação alimentar. Nos anos 50, criou-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Desde então, o Programa de Merenda Escolar manteve o objetivo de contribuir para melhorar as condições nutricionais e de saúde dos escolares, a Merenda Escolar visa fornecer à criança algo mais do que ela recebe em casa, na definição de sua composição nutritiva estabelece-se que se deverá fornecer de 15 a 30% das recomendações de calorias e nutrientes (FAE, 1996). Considera-se, contudo, que a alimentação nas primeiras séries

escolares, é um foco privilegiado de atuação. Segundo Lacerda (2008), mesmo sendo um programa com um lugar de destaque entre as políticas sociais, não tem sido alvo de avaliações contínuas. Por isso, é comum encontrar ainda uma distribuição e preparo irregular da merenda, profissionais atuando em cozinhas sem qualificação, como também, infraestruturas precárias nos municípios brasileiros, comprometendo a qualidade e quantidade de merenda fornecida aos alunos. Atualmente, a cidade de Bananeiras disponibiliza de 34 grupos escolares municipais no campo e 05 na cidade (incluindo 02 creches) e 02 escolas estaduais, assim, instruindo do ensino infantil até o ensino médio, atendendo em torno de 8.030 alunos, de crianças até adolescentes. A média de profissionais que trabalham apenas na distribuição e preparo é de 01. Portanto, o presente trabalho buscou avaliar o Programa Nacional de Alimentação Escolar no município de Bananeiras, Paraíba, dando ênfase a questões de segurança alimentar, através da caracterização do perfil dos profissionais e avaliação higiênico-sanitário das instalações (cozinhas), bem como, contribuir na melhoria, por meio da capacitação das merendeiras e assembleias com os gestores municipais. Dessa forma, buscando dinamizar a prestação de serviços, atualizarem as práticas de aprendizado, tornar o ambiente mais agradável e melhorar a qualidade da merenda fornecida aos alunos do município.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O trabalho foi desenvolvido no período de junho a setembro de 2013, no município de Bananeiras, onde a maioria das escolas municipais da zona urbana foram visitadas, inclusive as estaduais. Já nos grupos escolares da zona rural, a visita aconteceu em apenas 33% destes, devido ao difícil acesso, no entanto até dezembro pretende-se concluir as visitas na zona rural. Durante as visitas foram feitas observações *in loco* e aplicação de *check list*, como também entrevistas com as merendeiras por meio de um questionário. Na ocasião buscou-se sensibilizar e conscientizar, por meio de conversas informais, com a finalidade de despertar o interesse das merendeiras em participar das capacitações.

O *check list* aplicado foi elaborado segundo a Resolução RDC nº 275 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Já o questionário elaborado contém dezoito perguntas, sendo onze questões fechadas e sete abertas. Nas perguntas formuladas foram abordados aspectos como grau de escolaridade; tempo de serviço prestado; atribuições exercidas; se possui curso profissionalizante na área de alimentos ou se já receberam capacitações.

Para as capacitações foi elaborado um material didático com uma linguagem simples e com várias ilustrações, titulado por “Manual da Merendeira”, que descreve aspectos como as atribuições e a missão das merendeiras, boas práticas de manipulação de alimentos (higiene pessoal, higiene do ambiente de trabalho, higiene e manipulação de alimentos).

ANÁLISES DOS RESULTADOS

Perfil socioeconômico dos profissionais que atuam em cozinhas das escolas municipais e estaduais do município de Bananeiras-PB.

Foram entrevistadas 31 merendeiras, valor correspondente a mais de 78% dos profissionais que atuam nas cantinas das escolas do município. Dos 31 entrevistados, 05 eram servidoras de escolas estaduais e 26 da rede municipal, sendo que todas as servidoras estaduais atuavam na cidade. Com relação à situação ocupacional, 11 eram concursadas e 20 contratadas, onde 16 eram servidoras públicas há menos de 01 ano e 12 exerciam a profissão de merendeira entre 10 e 28 anos. Apesar de exercerem a profissão há mais de 10 anos, enquanto a sua remuneração não chega a dois salários mínimos; 80% ganham em média um salário. Das 31 entrevistadas neste trabalho, 06 possuem até o ensino fundamental e ensino fundamental incompleto 22, enquanto 02 até o ensino médio completo e apenas 01 estavam cursando nível superior, nenhuma possuía curso profissionalizante na área de alimentos e apenas 10 já participaram de algum tipo de capacitação. Quando perguntado a faixa etária, 13 responderam que possuem entre 35 a 45 anos, 06 tem entre 25 e 35, 06 tem entre 45 e 55, 05 menos de 25 e apenas 01 mais de 55 anos de idade. Já com relação à renda familiar, todas afirmaram que mensalmente ganhavam menos de dois salários mínimos, sendo que o recurso principal que compõe a renda é justamente o seu salário, ressaltando assim, a importância econômica da sua profissão para a manutenção da sua família. É importante mencionar que era visível a satisfação das merendeiras em poder ajudar nas despesas do seu lar, como também, o contato direto com os alunos.

Avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações onde se prepara a merenda e áreas afins.

Foram visitadas 13 escolas no total, sendo 6 destas localizadas na zona rural e as outras 7 na zona urbana, onde foram feitas observações in loco e aplicação do *check list*. De

acordo com Seixas et al. (2008) o *check list* é uma ferramenta que permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento produtor de alimentos, a qual identifica pontos críticos ou aqueles que encontram-se em não conformidade e, a partir dos dados coletados traça-se ações corretivas, visando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos que possam comprometer os alimentos, e consequentemente a saúde do consumidor. Com relação aos itens verificados através do *check list*, os resultados foram os seguintes:

Instalações e edificações

Os itens que tiveram maior evidência por não estar em conformidade com a normativa RDC nº 237 da ANVISA foram a presença de objetos estranhos no ambiente, onde 84% das cozinhas visitadas apresentaram irregularidades, com a presença de produtos de limpeza, equipamentos quebrados, pertences pessoais dos funcionários, entre outros. Todas as escolas visitadas (100%) não apresentaram ângulos abaulados entre paredes e tetos, telas milimétricas nas aberturas, dispositivo para fechamento automático de portas, favorecendo assim a entrada de insetos e roedores. Lima (2006) acrescenta que a presença de pragas e insetos está associada às condições de higiene ambiental, destacando assim, a importância da presença destes itens em uma cozinha. Outro fator que deve ser levado em consideração é que 96% das escolas visitadas não tinham instalações sanitárias com acesso exclusivo aos funcionários, como também, nenhuma escola possui lavatórios exclusivos para os mesmos. Já com relação à iluminação, a mesma não é adequada em maioria das escolas, não há proteção contra quebras em 100% delas. O manejo de resíduos está diretamente relacionado à presença de vetores e pragas urbanas, demonstrado pelo fato de que nas escolas onde não havia local adequado para estocagem dos resíduos (76%) verificou-se também a presença de vetores e pragas.

Manipuladores

Os manipuladores não eram providos de uniformes e nem equipamentos de proteção individual, como também, não faziam controle de saúde. Com relação à produção do alimento, todas as escolas realizam a recepção da matéria-prima na área de preparo, 56% das escolas não realizam descongelamento sob refrigeração e 80% não higienizam os hortifrutigranjeiros de forma adequada. Também foi identificado possibilidade de contaminação cruzada.

Capacitações e assembleias com gestores municipais

É recomendável promover capacitações que compartilhem técnicas de Boas Práticas de Fabricação. Partindo desta premissa foi elaborado um material didático, titulado por “Manual da Merendeira”, que abordou conceitos de Boas Práticas de Fabricação; tipos de contaminação, com maior destaque para a contaminação microbiológica; os fatores que interferem na qualidade dos alimentos. Vale salientar que também foram expostas as funções e as missões das merendeiras como um bom profissional. O mesmo conteúdo abordado no manual será repassado por meio de capacitações que serão oferecidas para todas as merendeiras do município em dezembro, sendo aberto ao restante da sociedade. Todos os resultados obtidos nesse trabalho serão passados para os gestores municipais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O programa de alimentação escolar no município de Bananeiras é muito importante, pois se caracteriza como um dos responsáveis pela nutrição das crianças e dos adolescentes, como também, pela diminuição da evasão dos alunos das escolas, por isso é de suma importância à adoção de medidas corretivas que possa melhorá-lo, como reformas nas cozinhas das escolas, para que as mesmas fiquem dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação. No momento existe um déficit muito grande no município em relação a incentivos que possam promover o reconhecimento deste profissional, por isso é plausível realizar confraternizações e eventos voltados para elas, bem como viabilizar ou incentivar melhorias no seu ambiente de trabalho, pois só assim elas se sentirão mais satisfeitas e realizadas enquanto profissionais, como também, os alunos terão acesso a uma alimentação mais saborosa, nutritiva e segura.

REFERÊNCIAS

LACERDA, Ana Lúcia Lopes de. **AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS E DE SEGURANÇA DAS CANTINAS DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**. 2008. 80 f. Dissertação (Mestrado) - Faculdade de Engenharia. Uerj, Rio De Janeiro, 2008.

LIMA, Cláudio Ramos, **Quem está na minha cozinha?** São Paulo: Livraria Varela, 2006.

SEIXAS, F. R. F; SEIXAS, J. R. F; REIS, J. A; HOFFMANN, F. L. Check-list para diagnostico inicial das boas praticas de fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores de alimentos da cidade de Sao Jose do Rio Preto (SP). Revista Analytica, n. 33, p. 36-41, 2008.

SOUZA, K. R. de et al. 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. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 2, Apr. 2003.