

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA MERENDEIRAS DE ESCOLAS PÚBLICAS DE ENSINO FUNDAMENTAL 1 DA CIDADE DE MANAUS-AM

Sara Helen Alves GOMES¹
Dionisia NAGAHAMA²
Suely Costa SOUZA³

¹Bolsista Iniciação Científica INPA-PAIC/FAPEAM;
²Orientadora INPA/CSAS; ³Pesquisadora INPA.
Fonte Financiadora: CNPq n 407997/2013-0

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar constitui-se como um dos direitos fundamentais do cidadão. No intuito de garantir este direito, foi criado o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como instrumento oficial do Governo para a melhoria das condições nutricionais e da capacidade de aprendizagem dos escolares. No PNAE enfatiza-se o respeito aos hábitos alimentares de cada localidade, sua vocação agrícola e a preferência pelos produtos *in natura* (Dias *et al.* 2008).

A escola é um ambiente de convivência e ao mesmo tempo de troca de experiências, a alimentação escolar pode ser levada ao núcleo familiar, destacando-se nesse universo a merenda escolar. A escola como promotora de saúde visa estimular pelo programa de alimentação escolar, boas práticas e a busca por escolhas alimentares mais saudáveis e sustentáveis (ABERC 2008). Corroborando a este fato, Teo *et al.* (2010), relata que a escola tem um potencial para educação e saúde, incluindo práticas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), pois exerce uma grande influência nas etapas formativas e mais importantes na vida de uma criança

O presente estudo objetivou-se avaliar o nível de conhecimento de merendeiras da rede pública estadual da cidade de Manaus – AM, sobre os temas, noções básicas de nutrição, alimentação saudável e boas práticas de fabricação de alimentos.

MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização do diagnóstico em relação ao conhecimento das merendeiras foi construído uma ferramenta de avaliação, na qual foi aplicada antes da capacitação e no final dos quatro dias de capacitação.

A amostra contou com 32 merendeiras, de 6 zonas da cidade de Manaus – AM, as capacitações foram realizadas em quatro dias, sendo 2 dias de aulas expositivas, dialogadas e utilizando-se de dinâmicas para a construção do conhecimento, e dois dias de aulas práticas no Laboratório de técnica dietética da Universidade Nilton Lins, na qual as merendeiras prepararam pratos utilizando plantas alimentícias não convencionais e aproveitamento integral dos alimentos.

Os assuntos contemplados no questionário foram divididos em 3 categorias, Noções Básicas de Nutrição (3 questões), Alimentação Saudável (6 questões) e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (12 questões).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em virtude dos critérios de exclusão, foram desconsideradas da amostra 3 participantes.

Foram contempladas 5 zonas das cidades, totalizando 29 participantes, cada zona apresentava no mínimo 3 e no máximo 10 participantes (Tabela 1).

Tabela 1. Identificação das zonas e quantitativos de merendeiras por zona das escolas da Rede Pública de Ensino de Manaus – AM, 2016.

Zona	Quantidade de merendeiras
Sul	10
Centro-Oeste	3
Oeste	3
Leste	3
Norte	10
Total	29

Em relação ao perfil da população estudada, a média de idade dos participantes foi de 42,2 anos, sendo que 68,96% apresentaram entre 31 e 50 anos. 93,10% pertencem ao sexo feminino, enquanto que masculino era composto por 6,89%. Quanto a escolaridade 58,62% do grupo apresentavam 2º grau completo e 17,24% ensino superior. Resultado igual a este foi encontrado por Fernandes *et al.* (2014), que ao estudar a percepção das merendeiras sobre alimentação escolar, verificou que a profissão de merendeira é predominantemente realizada por pessoas do sexo feminino, visto que antigamente os primeiros profissionais da área, eram mães dos alunos que cozinhavam em espaços improvisados por não apresentar merenda escolar nas escolas. (Tabela 2).

Tabela 2. Perfil socioeconômico da das merendeiras das escolas da rede pública estadual de ensino de Manaus – AM, 2016.

	Variáveis	n	%
Faixa etária	21 - 30	3	10,34
	31 - 50	20	68,96
	51 - 67	6	20,68
Gênero	Feminino	27	93,10
	Masculino	2	6,89
Escolaridade	1º Grau Incompleto	2	6,89
	1º Grau Completo	1	3,44
	2º Grau Incompleto	4	13,79
	2º Grau Completo	15	51,72
	Superior Completo	5	17,24

No que diz respeito ao questionário aplicado, verificou-se que no inicial obteve-se 58,22% de acertos e no final após a capacitação e aula prática 74,13%, apresentando diferença estatística significativa ($p < 0,05$). Constatou-se que no questionário inicial a porcentagem de erros foi de 28,91% e no final 24,80%, o que não difere estatisticamente (Figura 1).

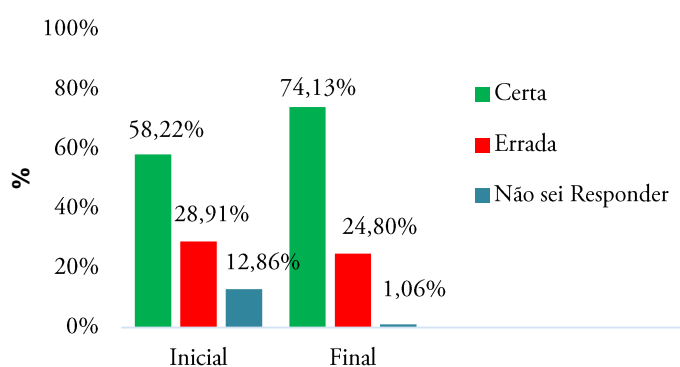


Figura 1. Classificação geral de acertos, erros e não sei responder do questionário aplicado às merendeiras da rede pública estadual de ensino da cidade de Manaus - AM, 2016.

Foi observado também que a média de acertos no final da atividade, foi maior do que no início ($p < 0,05$), tanto pelo teste de Mann-Whitney como pelo teste Student T pareado. A média de erros, não obteve diferença estatística (Tabela 3).

Tabela 3. Comparação da média de acertos e erros do teste inicial e final aplicado a merendeiras da rede pública de ensino de Manaus – AM, 2016.

	Teste	Média	n	p
Certa	Inicial	15,138	29	<0,05
	Final	19,276	29	<0,05
Errada	Inicial	7,0	29	≤0,05
	Final	6,0	29	≤0,05

No que diz respeito a Alimentação Saudável, foi verificado após a correção do teste inicial, que a questão que indagava sobre a quantidade de sódio presente nos alimentos, foi a que mais levantou dúvidas aos participantes. No teste inicial apenas 27,58% acertaram, enquanto que no final a porcentagem de acertos foi de 89,65%, o que mostra a necessidade de informação por parte das merendeiras, pois estão ligadas diretamente ao preparo de alimentos (Tabela 4). Vale salientar que o Programa Nacional de Alimentar Escolar (PNAE), restringe a aquisição de alimentos com alto teor de gordura e sódio, pois alimentos enlatados, em conservas, industrializados, estão relacionados com altos teores de sódio e gordura, limitando o consumo de sal em 1g (um grama) por escolar (Brasil 2009).

Tabela 4. Comparação do resultado inicial e final da questão 13.A em relação a presença de sódio nos alimentos aplicado a merendeiras da rede pública de ensino de Manaus – AM, 2016.

Questão 13. A	n	% de acertos
Inicial	29	27,58
Final	29	89,65

Em relação a Noções Básicas de Nutrição, foi verificado que a questão que obteve maior quantidade de erros foi em relação aos alimentos que podem prevenir a anemia, sendo que, tanto no teste inicial quanto no final o percentual de erros ficou acima de 80%. Foi possível verificar durante a correção dos questionários que a grande maioria dos participantes acredita que vegetais verdes escuros, beterraba e feijão, são alimentos que podem prevenir a anemia. Por questões culturais, ainda acredita-se que a beterraba e o feijão podem prevenir a anemia por apresentarem ferro, porém por se tratarem de alimentos de origem vegetal, apresentam baixa quantidade de ferro e pouco biodisponível.

Foi observado que em relação a higiene das mãos, apesar do conhecimento por partes dos participantes da importância, 79,31% não souberam responder em quais situações a necessidade da lavagem correta das mãos, e após a capacitação este número aumentou (89,65%) o que deve ser visto como uma preocupação quanto a higiene dos manipuladores. Botega *et al.* (2010) relata em seu trabalho a importância da higiene dos manipuladores de alimentos, principalmente aqueles que produzem em larga escala, como no caso de escolar com mais de 100 alunos. Ribeiro *et al.* (2000), ressalta em seu trabalho que a lavagem das mãos é uma das principais medidas para a redução da quantidade de microrganismos, contribuindo para a segurança dos alimentos e para aqueles que vão consumi-los.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, a capacitação teve em relação ao conhecimento adquirido mais de 70% de aproveitamento, o que mostra a dedicação e a vontade de aprender por parte das merendeiras e a necessidade de mais trabalhos com essa população.

Foi possível verificar que a maioria dos trabalhos na área, são relacionados a boas práticas de fabricação de alimentos, e que trabalhar a alimentação saudável no ambiente escolar, é de suma importância, visto que essas merendeiras se encontram em contato direto com a produção da refeição.

Por fim vale ressaltar que a educação nutricional deve ser implantada nas escolas, não só para este grupo, mas para todos aqueles que compõem o ambiente escolar, tornando essas pessoas multiplicadores do conhecimento, para que optar por uma alimentação saudável se torne hábito na vida dessas pessoas.

REFERÊNCIAS

Associação Brasileira Das Empresas De Refeições Coletivas- ABERC. 2008. *Anais do IV Fórum Nacional de Merenda Escolar*, São Paulo, Brasil.

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. 2009. *Resolução n. 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE*. Brasília: Diário Oficial da União.

Botega, A.; Gabbardo, F.G; Saccol, A.N. 2010. Capacitação em boas práticas para manipuladores da alimentação escolar da rede pública de ensino da região central do Rio Grande do Sul – Rs. *Disciplinarum. Scientia*, 11: 71-78.

Dias *et al.* 2008. Secretaria de Estado da Saúde. Superintendência de Vigilância Sanitária. *Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar*.

Fernandes, A.G.S.; Fonseca, A.B.C.; Silva, A.A. 2014. *Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil*. *Ciência e Saúde Coletiva*, 19: 39-48

Ribeiro, A.C.; Reis, D.O.; Rossi, D.A. 2000. Procedimentos de higienização das mãos de manipuladores em uma indústria frigorífica. *Higiene Alimentar*, 14: 52- 57.

Teo, C.R.P.A; Sabedo, F.R.B.; Schafer, E. 2010. *Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites*. *Espaço para a Saúde*, 11: 11-20.