



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS-UFMG  
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO DE FORMAÇÃO PEDAGÓGICA PARA  
PROFISSIONAIS DE SAÚDE - CEFPEPS**

**ZELINY PRATES ARAÚJO**

**A PERCEPÇÃO DAS MERENDEIRAS DA REDE MUNICIPAL DA ZONA RURAL  
DE TEÓFILO OTONI SOBRE PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA  
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

**TEÓFILO OTONI  
2015**

**ZELINY PRATES ARAÚJO**

**A PERCEPÇÃO DAS MERENDEIRAS DA REDE MUNICIPAL DA ZONA RURAL  
DE TEÓFILO OTONI SOBRE PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA  
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

Projeto de Intervenção apresentado à Universidade Federal de Minas Gerais, como parte das exigências do curso de Pós Graduação *Lato Sensu* em Formação Pedagógica para Profissionais da saúde, para obtenção de título de Especialista em Formação Pedagógica.

**Orientadora:** Prof. MSc Vanessa Patrocínio de Oliveira

**TEÓFILO OTONI  
2015**

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFMG

ARAÚJO, ZELINY PRATES
A PERCEÇÃO DAS MERENDEIRAS DA REDE MUNICIPAL DA ZONA RURAL DE TEÓFILO OTONI SOBRE PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS [manuscrito] / ZELINY PRATES ARAÚJO. - 2015.
30 f.
Orientador: Vanessa Patrocínio de Oliveira.
Monografia apresentada ao curso de Especialização em Formação de Educadores em Saúde - Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Enfermagem, para obtenção do título de Especialista em Formação Pedagógica para Profissionais de Saúde .
1. PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS . 2. MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS . I. Oliveira, Vanessa Patrocínio de. II. Universidade Federal de Minas Gerais. Escola de Enfermagem. III. Título.



Zeliny Prates Araújo

**A PERCEPÇÃO DAS MERENDEIRAS DA REDE MUNICIPAL DA ZONA  
RURAL DE TEÓFILO OTONI SOBRE PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS  
NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

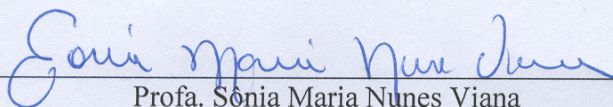
Trabalho apresentado ao Curso de Especialização de Formação Pedagógica para Profissionais de Saúde da Escola de Enfermagem da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para obtenção do Certificado de Especialista.

BANCA EXAMINADORA:



---

Profa. Vanessa Patrocínio de Oliveira (Orientadora)



---

Profa. Sonia Maria Nunes Viana

Data de aprovação: **10/07/2015**



Dedico ao meu maravilhoso e dedicado esposo, Allan Ferreira Souza, pelo apoio incondicional, que apesar das dificuldades, sempre me incentivou para a realização dos meus ideais, encorajando-me a enfrentar todos os momentos difíceis dessa caminhada.

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus por minha vida, minha família e que permitiu que tudo acontecesse.

Às minhas filhas queridas, por compreenderem a importância desse trabalho para o meu crescimento profissional, por todo carinho, atenção e ajuda.

Aos meus pais, pela experiência de vida.

Aos meus tutores, pela contribuição na minha formação profissional e pessoal.

A Cinara pelo carinho e gentilezas, sempre dispensados a mim.

A minha amiga Karine, pela confiança, por me incentivar a fazer o curso CEFPEPS e por conseguir extrair sempre o melhor de mim, obrigada!

A minha orientadora, Prof<sup>a</sup>. Msc. Vanessa Patrocínio de Oliveira, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas correções e incentivos à elaboração desse trabalho.

É com orgulho e gratidão, que dedico a todos vocês essa vitória.

Muito obrigada!

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	6
<b>2 PROBLEMA</b> .....	9
<b>3 HIPÓTESE</b> .....	10
<b>4 JUSTIFICATIVA</b> .....	11
<b>5 OBJETIVOS</b> .....	12
5.1 Objetivo geral .....	12
5.2 Objetivos específicos .....	12
<b>6 METODOLOGIA</b> .....	13
6.1 Contexto do projeto e considerações éticas .....	13
6.2 Local do projeto de intervenção .....	13
6.3 Entrevista estruturada .....	14
<b>7 PROPOSTAS EDUCATIVAS</b> .....	16
<b>8 RESULTADOS ESPERADOS</b> .....	20
<b>9 METAS</b> .....	21
<b>10 CRONOGRAMA</b> .....	22
<b>11 ORÇAMENTO</b> .....	23
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	24
<b>APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)</b> .....	27

## 1 INTRODUÇÃO

O alimento é vital para o ser humano, na mesma proporção deve-se considerar, indiscutivelmente, a importância das boas práticas em receber, preparar e armazenar o mesmo (LIMA, 2001). O Brasil confirma com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição que a alimentação e a nutrição são requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde humana, e constituem responsabilidade do Estado, da sociedade e dos indivíduos (BRASIL, 1999 *apud* FIGUEIREDO, 2011). Dentre as políticas de alimentação e Nutrição destaca-se o Programa de Alimentação do Escolar (PNAE).

Reconhecido pelo UNICEF (*United Nations Children's Found*) como o maior programa de alimentação do mundo e o único com atendimento universalizado, o mesmo atende durante os 200 dias letivos do ano a 37 milhões de crianças e adolescentes por dia, sendo o mais antigo programa social do Governo Federal Brasileiro, com abrangência correspondendo a 21% da população brasileira (BRASIL, 2015).

O PNAE funciona de forma descentralizada desde 1994, seguindo os princípios da Lei 8.913/94 (BRASIL, 1994), que visa melhorar a regularização no fornecimento e qualidade das refeições, incentivando a economia local e regional, estimulando a participação da comunidade, barateando os custos operacionais. As refeições produzidas nas instituições além de atender às necessidades nutricionais dos alunos, deve oferecer produtos com aspecto sensorial e nutricionalmente adequados, e soberanamente, produtos seguros quanto às condições higiênico-sanitárias (MUNIZ e CARVALHO, 2007).

Tema de grande interesse e preocupação social e da saúde, a qualidade dos alimentos merece destaque nos aspectos relacionados à sua inocuidade, que é resultante de um conjunto de condições e cuidados inseridos em toda a sua cadeia produtiva, que parte desde a obtenção da matéria-prima até a finalização da produção.

De modo contrário, entretanto, pesquisas têm reportado que apesar de o PNAE ser um programa com lugar de destaque entre as políticas sociais, segundo Lacerda (2008) o mesmo não tem sido eficientemente avaliado, ainda sendo encontrada distribuição e preparo irregulares da alimentação escolar, profissionais



sem qualquer qualificação atuando nas cozinhas das escolas dos municípios brasileiros, que em sua maioria, possuem infra-estruturas precárias comprometendo a qualidade e quantidade da alimentação fornecida aos alunos, ou seja, a segurança alimentar e nutricional.

Dentro do contexto sanitário, a mesma pode ser entendida como o conjunto de propriedades dos alimentos que resultam na ausência de riscos à saúde pública (inocuidade); ausência de defeitos e alterações (integridade); e na ausência de fraudes ou falsificações (autenticidade) (LEITE *et al.*, 2007). Entre os elementos que podem influenciar diretamente na qualidade desse alimento, destaca-se o papel do manipulador.

Toda pessoa, segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), que participa da produção e distribuição de alimentos é considerada manipulador e de acordo com Souza (2006) é a principal fonte de disseminação de microrganismos patogênicos, através das mãos, boca, cabelos, unhas, dentre outras, sendo as escolas os principais locais de ocorrências de surtos de contaminação alimentar (BRASIL, 2007).

Lopes *et al.* (s/d.) consideram o manuseio inadequado associado a outras falhas no processo de produção, como o principal desencadeador de enfermidades transmitidas por alimentos. Sabe-se que a manipulação pode comprometer diretamente a qualidade e segurança dos alimentos preparados segundo Souza (2006), caso não haja um treinamento adequado para as merendeiras e posteriormente não sejam gerenciadas e/ou fiscalizadas.

Portanto, as causas mais recorrentes de contaminação alimentar são: qualidade deficiente da matéria-prima, inadequada manipulação, higienização ou armazenamento dos alimentos, que podem ocorrer durante as diversas etapas do processo de produção da merenda escolar (GALLINA *et al.*, 2012).

Na perspectiva do PNAE destaca-se o trabalho das merendeiras, profissionais da comunidade escolar envolvidas diretamente no preparo e distribuição da alimentação escolar de acordo Carvalho (2008), onde são previstas atividades de formação dos recursos humanos envolvidos na execução das refeições, dispostos no conteúdo normativo do Programa (BRASIL, 2009).

Considerando a relevância da merendeira como manipulador de alimentos e a sua importância para a promoção e a garantia da produção de refeições seguras, princípios de higiene pessoal e alimentar, devem ser continuamente reforçados e

monitorados, sendo essencial a realização de atividades de educação e formação continuada desses profissionais (LEITE *et al.*, 2011).

A Vigilância Sanitária exige que na formação dos manipuladores seja preconizado temas como higiene pessoal, doenças transmitidas por alimentos e a manipulação higiênica dos alimentos (BRASIL, 2004).

Gabriel *et al.* (2010) concordam na necessidade de se enfatizar que esses profissionais precisam ser capacitados e preparados para trabalhar com alimentação escolar, desse modo possibilitem ações de conscientização e entendimento por parte deles acerca da manipulação adequada dos alimentos.

No Brasil, estudos conduzidos em diferentes regiões, evidenciam situações inadequadas nas técnicas de preparo, instalações e condições impróprias à produção de alimentos em unidades de alimentação escolar, o que coloca a qualidade higiênico-sanitária da alimentação e a saúde dos escolares em risco (CARDOSO *et al.*, 2010).

## **2 PROBLEMA**

Diante da importância do PNAE para a saúde e alimentação do escolar, uma vez que além de fonte de nutrientes necessários para crescimento e desenvolvimentos adequados, pode também ser fonte de toxinfecções alimentares, o presente estudo tem como problemática a investigação e intervenção sobre a percepção das merendeiras da rede municipal da zona rural de Teófilo Otoni sobre práticas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos.

### **3 HIPÓTESE**

A partir de ações diagnósticas dos conhecimentos prévios, assim como do desconhecimento das práticas de higiene que levam a risco sanitário dos alimentos, pode-se desenvolver ações de educação continuada com caráter transformador, promovendo assim a segurança alimentar e nutricional sustentável, diretriz máxima do programa.

No processo de construção das atividades educativas podem ser destacadas a importância de se compreender as demandas de conhecimento por parte das merendeiras e realizar levantamento de informações junto às merendeiras que possam subsidiar a estrutura de um arcabouço futuro de formação. Acredita-se que a partir dessas ações possa-se desenvolver uma formação sob nova proposta metodológica, construindo uma proposta participativa e compartilhada. Dessa forma, a intervenção será pautada em uma construção coletiva, onde haja consenso para elaboração da proposta educativa e de formação.

#### 4 JUSTIFICATIVA

Com base na Resolução RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004), as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir a produção segura de alimentos, reduzindo os riscos à saúde causados pela contaminação alimentar em todos os locais que manipulam alimentos.

Devido à facilidade de contato interpessoal, mau-treinamento das merendeiras e condições de higiene inadequadas inerentes aos alimentos, Gonçalves *et al.* (2011) concordam que as crianças em idade escolar tornam mais susceptíveis a adquirir doenças transmitidas por alimentos (DTA).

Portanto, as principais estratégias para o controle de qualidade higiênico-sanitária da alimentação escolar são a adoção de medidas preventivas baseadas nas BPMA (BRASIL, 2005).

Nesse contexto, ao desenvolver os módulos do Curso de Especialização de Formação Pedagógica para Profissionais de Saúde (CEFPEPS) da Universidade Federal de Minas Gerais, vislumbra-se a possibilidade de desenvolver o Trabalho de Conclusão de Curso focado em uma proposta de intervenção que propicie a capacitação continuada das merendeiras do município por meio de ações educativas e conseqüentemente garantindo a segurança alimentar preconizada pelo PNAE.



## 5 OBJETIVOS

### 5.1 Objetivo geral

Capacitar as merendeiras utilizando como ferramentas, estratégias educativas que conduzam a uma transformação na capacidade de compreensão, pautada na promoção da segurança alimentar e nutricional sustentável preconizadas nas políticas públicas.

### 5.2 Objetivos específicos

- Realizar uma pesquisa para promover uma discussão acerca do conhecimento das merendeiras sobre práticas higiênico-sanitárias na manipulação dos alimentos, a fim de detectar possíveis caminhos pedagógicos;
- Discutir dificuldades de implementação das Boas Práticas de Manipulação;
- Promover análise e mudanças de postura em relação às práticas já existentes, numa perspectiva multiplicadora;
- Extrair possibilidades, experiências e desdobramentos para uma educação continuada das merendeiras;
- Desenvolver estratégia pedagógica de cunho transformador junto a colaboradoras da alimentação escolar.

## 6 METODOLOGIA

Para elaboração deste projeto de intervenção, partiu-se de algumas premissas com a finalidade de executar uma capacitação consistente, com resultados práticos e efetivos e atuação mais dialógica e participativa, na busca do entendimento do significado da segurança alimentar e dos riscos para os alunos e não apenas repasse de informações.

### 6.1 Contexto do projeto e considerações éticas

Os sujeitos alvos do projeto são as merendeiras das escolas municipais da zona rural do município de Teófilo Otoni- MG. A participação será voluntária, assim os participantes serão esclarecidos de que se trata de um projeto de intervenção, não recebendo nenhuma forma de pagamento pela participação. Também serão informados de todos os procedimentos metodológicos, e assim deverão assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)(Apêndice A) para eventual exposição do trabalho. Como forma de reconhecimento, valorização e incentivo pela participação, todas as merendeiras receberão um certificado.

### 6.2 Local do projeto de intervenção

O projeto será realizado em escolas da zona rural do município de Teófilo Otoni-MG, considerado o centro macrorregional no Nordeste de Minas Gerais na Zona do Mucuri, abrigando uma população de 134.745 habitantes, dos quais 24.669 estão na zona rural (ESAF, 2012).

Atualmente o município possui 42 escolas de Ensino Fundamental, Pré-escolar, Mais Educação, EJA e 13 Instituições Filantrópicas na zona urbana e 48 escolas na zona rural de Ensino Fundamental e Pré-escolar, totalizando 10.777 alunos atendidos (BRASIL, 2015).

### 6.3 Entrevista estruturada

O projeto se propõe a desenvolver estratégias educativas que considerem o conhecimento prévio dos envolvidos. De acordo Freire (2011), essa prática torna-se importante, pois valoriza o estímulo e o respeito à autonomia do sujeito em suas funções, com base em experiências e em diálogos e, dessa forma, a partir da experiência da própria pessoa, muitos conhecimentos são adquiridos (LAVILLE; DIONE, 1999 *apud* CEFPEPS, 2014).

Para Fiorentini, Souza e Melo (1998, p.312 *apud* CEFPEPS, 2014) o saber refere-se a uma forma de “conhecer/saber” menos sistematizados, mais dinâmicos, incorporados de maneira mais evidente as experiências, as práticas e os fazeres produzidos pelo trabalho.

Portanto, o conhecimento deve contextualizar o homem no mundo e fundamentar ações conscientes com a realidade e com o ambiente que os cerca cotidianamente, podendo ser chamada de ação transformadora que é exclusiva do ser humano (CEFPEPS, 2014).

Será realizada entrevista estruturada junto às merendeiras voluntárias do projeto, onde serão aplicadas nove perguntas a seguir: a história das merendeiras em relação ao ato de cozinhar; trajetória profissional; participação em cursos de capacitação; modo de manipulação de alimentos; o que as merendeiras entendem por Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) e como adquiriram esse conhecimento; o que é uma alimentação saudável do ponto de vista das merendeiras; relações com os alimentos e as doenças transmitidas por eles; principais alegrias e dificuldades da profissão e se gostariam que a capacitação ocorresse de forma mais participativa.

A pretensão de produzir conhecimento através de uma intervenção conduzirá este estudo em uma lógica de reciprocidade, onde a comunicação e o aprofundamento das questões relacionadas às práticas de educação utilizadas pelas merendeiras possam servir de subsídios para a construção do trabalho.

Espera-se com os resultados determinar os temas de maior importância na formação desses profissionais, o planejamento do modelo de curso, a melhor metodologia de aprendizagem a ser adotada, as técnicas a serem utilizadas, a temporalidade/ intensidade das atividades.

Segundo Demo (2001), considerando as características desses sujeitos, a investigação possibilitará identificar falhas e contradições próprias de um contexto social, podendo associá-los diretamente com sua historicidade.

## 7 PROPOSTAS EDUCATIVAS

O diálogo problematizador é o ponto de sustentação nesse processo de ensino aprendizagem segundo a dialética de Paulo Freire (2007a), que tem o objetivo de fazer com que o homem alcance uma consciência transformadora da sua realidade e conseqüentemente, melhore sua condição de vida.

Ainda na concepção freiriana, as práticas educativas podem ser repassadas a um grupo desprovido dos conhecimentos acadêmico-científicos, mas que podem contribuir com suas experiências e vivências, na transformação e reconstrução dos saberes (Paulo Freire, 2007b).

Toda prática educativa tem como objetivo a conscientização do sujeito, que só será alcançada quando o posicionamento crítico de sua realidade for reconhecido. Esse processo de conscientização será determinado pela tríade ação-reflexão-ação que só ocorrerá quando a realidade vivida for aprofundada (PAULO FREIRE, 1980).

E segundo Figueiredo, Rodrigues-Neto e Leite (2010), a capacitação é uma forma de educar, valorizada por trazer uma concepção problematizadora, que busca uma abordagem crítico-reflexiva, onde esses profissionais desenvolvem a capacidade de analisar sua realidade e visualizar as soluções pertinentes de forma a organizar, modificar e realizar ações em seu meio.

Nesse sentido, para dar maior intensidade ao conteúdo e promover um contato direto ao mundo dos participantes, é necessário que as atividades se passem no próprio cenário das práticas, nas escolas municipais da zona rural do município.

Em conformidade com a realidade a ser trabalhada, Bertin *et al.* (2009) relatam que especialmente no Brasil os manipuladores de alimentos, são na sua maioria, oriundos de classes menos privilegiadas da sociedade. Que concordando com a afirmação de Carvalho *et al.* (2008), onde relatam que esses profissionais são socialmente desvalorizados, por não ser exigidos dos mesmos alto nível de escolaridade e qualificação, sendo formados na sua maioria por mulheres.

Considerando possíveis limitações do público-alvo, estratégias metodológicas como dinâmicas de grupo, teatro, exposição dialogada, projetor multimídia, atividades práticas em grupo devem ser adotadas para melhor



assimilação do conteúdo.

Estudos realizados por Bellizzi *et al.* (2005), em Unidades de alimentação e Nutrição, entre os anos de 1994 a 2003, comprovaram que atividades práticas, aulas expositivas e dinâmicas de grupo, foram as estratégias de ensino de melhor resultado.

Para que haja uma melhor participação e acompanhamento dos conteúdos teóricos, faz-se necessário elaborar um módulo de apoio com todas as atividades, que será entregue aos participantes no início do curso. O uso de material didático, segundo Germano (2002), favorece a atenção e a compreensão da aula em atividades educativas.

Paralelamente a esse cenário, Leite *et al.* (2011) salientam a necessidade de programas de formação em educação para esses profissionais, uma vez que contribuem no ambiente escolar para o processo educativo dos escolares e, por isso, não deveriam possuir baixa escolaridade.

Dentre as atividades, o teatro é segundo Carvalho (2008), a que melhor retrata a rotina na preparação da alimentação escolar, promovendo integração e proporcionando reflexões acerca do comportamento dos alunos e cotidiano das merendeiras. Em fase de sensibilização, o teatro é especialmente recomendado por ser capaz de proporcionar impacto múltiplo e diversificado aos participantes e por possuir uma linguagem rica de possibilidades, criando motivação para os temas abordados.

Aulas práticas têm especial contribuição em processos de autoavaliação, onde as colaboradoras terão a oportunidade de se avaliarem quanto a procedimentos de rotina.

Nesse contexto, as práticas educativas apresentam-se como estratégias que visam orientar, capacitar e estabelecer a conscientização na tomada de decisões e conseqüentemente de novas condutas na realidade.

Nos ensinamentos de Freire (2007a), a educação é um processo onde não ocorre a transferência de conhecimento, mas a apreensão da realidade por sujeitos ativos no processo de aprender e deve ser vista como prática de liberdade, conscientização e transformação.

Diante do exposto o presente projeto vislumbra as seguintes estratégias educativas:

- Dinâmicas de grupo com intuito de interagir as merendeiras, em situações

de sensibilização e socialização de suas vivências;

- Atividades práticas e dirigidas, onde serão levantados problemas relacionados a situações reais, onde serão aplicados princípios teóricos para sua resolução, assim, permitir conciliar tória e prática;
- Utilizar material didático e exposição dialogada com projetor multimídia, que busquem a adequação e a complementaridade, para atender aos diferentes estilos de aprendizagem;
- Oficinas que enfatizem a valorização da merendeira por meio de seus próprios relatos;
- Realizar aulas participativas e o aprender-fazendo com temáticas sobre alimentação saudável, conhecimento sobre os alimentos, suas funções, princípios de alimentação saudável e a montagem da pirâmide alimentar para favorecer a fixação do conteúdo;
- Atividades lúdicas para abordar temas como higiene pessoal, para estimular a capacidade de consolidação do grupo, minimizando o sentimento de relação desigual ou situações de constrangimento.

A capacitação pode ser uma mudança de paradigma não se restringindo apenas em incorporar as informações no processo educacional, mas propiciar reflexões e ações críticas sobre o trabalho nas cantinas das escolas, subsidiado por leituras e discussões em torno das tendências pedagógicas de ensino.

O homem busca responder os questionamentos sobre o mundo, a sociedade, os fatos e sobre si mesmo partindo de características específicas e dos diferentes tipos de conhecimentos adquiridos, sendo estimulado a reagir de maneira diferente sobre sua realidade (CEFPEPS, 2014).

A educação voltada para a formação apresenta um grande desafio para os sujeitos envolvidos, principalmente para o profissional nutricionista no processo ensino-aprendizagem, que na efetivação de um trabalho grupal, deve estimular a socialização e conseqüentemente a troca de saberes e experiências, ampliando dessa forma, o conhecimento dos colaboradores a práticas mais efetivas de suas atividades, tornando-os mais conscientes e colaborativos.

A capacitação terá a importante função de lançar esses colaboradores em um desafio, onde vão buscar soluções e sentir prazer pela busca do conhecimento,

retirando-os da passividade do isolamento, como o sujeito que apenas “faz”, para buscar as informações consistentes e a partir delas criar alternativas significativas em seu ambiente.

## **8 RESULTADOS ESPERADOS**

Este estudo e a conseqüente aplicação do projeto de intervenção, espera contribuir para ampliar as discussões acerca do tema, dada a importância da capacitação de recursos humanos para a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e saúde dos escolares e confirmar que atitudes educativas são válidas, mas precisam ser integradas a um processo contínuo de educação e controle, completando o ciclo necessário para o atendimento e, conseqüentemente, o desenvolvimento dos escolares.

Confirmar que a educação contribui para a transformação do aprendizado, possibilitando a curiosidade, a motivação e o interesse por diferentes formas de aprendizagem, que deverão ser desafiadoras, interativas e colaborativas.

Constatar que é possível orientar a construção de um novo modelo de formação, pela contribuição e valorização da consulta ao público-alvo, o que permitirá uma ressignificação para práticas tradicionais de educação e proporcionar importantes fontes de conhecimento.

Portanto, espera-se que as merendeiras desenvolvam o conhecimento adquirido com a capacitação e percebam essas práticas como forma de fornecer as crianças alimentos inócuos, garantindo a segurança alimentar e a integridade dos mesmos, como preconiza o PNAE.

## 9 METAS

- Realizar sondagem de conteúdos e metodologias junto às merendeiras;
- Desenvolver as atividades de formação;
- Capacitar as merendeiras do projeto;
- Avaliação da metodologia do curso pelas merendeiras;
- Realizar atividades educativas anualmente com todas as merendeiras;
- Avaliar o cumprimento das normas através de aplicação de check-list em cada unidade escolar.



**10 CRONOGRAMA**

<b>Atividades</b>	<b>Julho 2015</b>	<b>Agosto 2015</b>	<b>Setembro 2015</b>	<b>Outubro 2015</b>
Planejamento	X			
Apresentação do projeto a Secretaria Municipal de Educação	X			
Seleção das escolas participantes	X			
Reunião com os diretores responsáveis pelas unidades		X		
Entrevista com os participantes		X	X	
Análise dos dados (entrevista)			X	
Formação dos profissionais envolvidos	X			
Capacitação das merendeiras				X
Monitoramento/Resultados				X
Redação do resultado final				X

## 11 ORÇAMENTO

<b>Material</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Custo unitário (R\$)</b>	<b>Custo totl (R\$)</b>
Equipamento multimídia	(*)	-	-
Impressões	(*)	-	-
Cópia xerox	(*)	-	-
Cópia xerox termo de consentimento	(*)	-	-
Certificados	60	2,50	150,00
Banners	02	80,00	160,00
Celular – Smartphone sistema operacional Android, câmera, 4GB	02	216,63	433,26
<b>Total</b>	-	-	<b>743,26</b>

(\*) Materiais a serem disponibilizados pela Secretaria Municipal de Educação.

Os recursos par aquisição aquisição do celular e confecção de certificados e banners serão patrocinados por empresas de Gêneros Alimentícios participantes da Licitação Anual.

## REFERÊNCIAS

BELLIZZI, A. *et. al.* Treinamento de manipuladores de alimentos: uma revisão de literatura. *Revista Higiene Alimentar*, v. 19, n. 133, p. 36-47, 2005.

BERTIN, C. H. F. P. *et. al.* O trabalho sob a ótica das manipuladoras de alimentos de uma unidade hospitalar. **Revista de Nutrição**, v. 22, n. 5, p. 643-652, 2009.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, aprovado pela Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <[http://www.abima.com.br/dload/13\\_20\\_resol\\_216\\_04\\_leg\\_alim\\_nac.pdf](http://www.abima.com.br/dload/13_20_resol_216_04_leg_alim_nac.pdf)>. Acesso em: 03 abr. 2015.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004.

\_\_\_\_\_. **Lei n.º 8.913 de 12 de julho de 1994**. Dispõe sobre a municipalização da merenda escolar. Revogado pela Lei n.º 11.947, de 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/LEIS/L8913.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8913.htm)>. Acesso em: 5 abr. 2015.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Doenças Infecciosas e Parasitárias**: guia de Bolso. 2005, 320p.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil**. 2007. Disponível em: <[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/apresentacao\\_dta.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/apresentacao_dta.pdf)>. Acesso em: 05 mar. 2015.

\_\_\_\_\_. Presidência da República. **Lei nº 11.947, 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. Brasília, DF: Presidência da República, 2009a. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm)>. Acesso em: 02 mar. 2015.

\_\_\_\_\_. Fundo Nacional de Desenvolvimento do Ensino. **Merenda escolar**: você sabia? Disponível em: <<http://www.fnnde.gov.br/vcsabia/vcsabia0002.html>>. Acesso em: 21 abr. 2015.

\_\_\_\_\_. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). Censo Escolar. Disponível em: <<http://portal.inep.gov.br/basica-censo>>. Acesso em 24 abr. 2015.

CARDOSO, R. C. V. *et al.* Programa nacional de alimentação escolar: há segurança na produção de alimentos em escolas de Salvador (Bahia)? **Revista de Nutrição**, v. 23, n.5, p.801-811, 2010

CARVALHO, A. C. **Fragmento do livro teatro-treinamento, em fase de**

**elaboração.** 2008. Disponível em: <<http://www.ceturione.com.br>>. Acesso em: 01 jun. 2015.

CARVALHO, A. T. *et al.* Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, v. 12, n. 27, p. 823-34, 2008.

**CEFPEPS.** Curso de Especialização em Formação pedagógica para profissionais de saúde. Belo Horizonte: Escola de Enfermagem da UFMG, mod. 3 (Educação e Saúde: Conhecimento e Ação), 2014

DEMO, P. **Pesquisa:** princípio científico e educativo. 8. ed. São Paulo: Cortez, 2001.

ESAF - Escola de Administração Fazendária. **Referencial de Educação Fiscal de Teófilo Otoni**, Brasília-DF, 2012, p. 25-26.

FIGUEIREDO, Maria F. S.; RODRIGUES-NETO, João F.; LEITE, Máisa T. S. Modelos aplicados às atividades de educação em saúde. **Revista Brasileira de Enfermagem**, Brasília, v. 63, n. 1, p. 117-121, jan./fev., 2010. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/reben/v63n1/v63n1a19.pdf>>. Acesso em: 20 abril 2015.

FIGUEIREDO, Karla Vila Nova de Araújo. **A segurança de alimentos em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar:** o que revela a produção científica publicada entre 1990 e 2009. 118 f. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) - Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011.

FREIRE, P. **Conscientização:** teoria e prática da libertação: uma Introdução ao pensamento de Paulo Freire. 3. ed. São Paulo: Moraes, 1980.

\_\_\_\_\_. **Pedagogia da autonomia:** saberes necessários à prática educativa. 35. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2007a.

\_\_\_\_\_. **Educação e Mudança.** 30. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2007b.

\_\_\_\_\_. **Pedagogia do oprimido.** 50. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

GABRIEL, G. C; *et al.* Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da lei de regulamentação. **Revista de Nutrição**, v. 23, n. 2, p. 191-9, 2010.

GALLINA, L.S. *et al.* Representações sobre segurança alimentar e nutricional nos Discursos de um Conselho de Alimentação Escolar. **Saúde e Sociedade**, v. 21, n. 1, p. 89-102, 2012.

GERMANO, M. I. S. **Promoção da saúde:** desafio para os profissionais envolvidos no treinamento de manipuladores de alimentos [tese]. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2002.

GONÇALVES, A. L. R. *et al.* Prevalence of intestinal parasites in preschool children

in the region of Uberlândia, State of Minas Gerais, Brazil. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical**, v. 44, n. 2, p. 191-193, mar./abr., 2011.

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.

LEITE, C. L.; *et al.* Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. **Revista de Nutrição**, v. 24, n. 2, p. 275-285, 2011.

LEITE, L. H. M. *et al.* Desenvolvimento e reprodutibilidade de questionário para avaliar práticas e conhecimentos em segurança alimentar de nutricionistas da área clínica. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 4 p. 397-404, 2007.

LIMA, F. M. de G. **Práticas de manipulação e acondicionamento de merenda escolar no município de Limoeiro do Norte**. 2001. 38 f. Monografia (Curso de Especialização em Vigilância Sanitária) – Escola de Saúde Pública do Ceará.

LOPES, A. F. *et. al.* **Avaliação do nível de conhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação e manipulação de Alimentos de cozinheiras de um Educandário em Botucatu-SP**. [s/d.]. Disponível em: <[http://prope.unesp.br/xxi\\_cic/27\\_35709937878.pdf](http://prope.unesp.br/xxi_cic/27_35709937878.pdf)>. Acesso em: 03 abr. 2015.

MUNIZ, V. M.; CARVALHO, A. T. **O programa nacional de alimentação escolar em município do Estado da Paraíba: um estudo sob o olhar dos beneficiários do programa**. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 3, p. 285-296, 2007.

SOUZA, L. H. L. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação. **Revista Higiene Alimentar**, v. 20, n. 146, p. 32-39, São Paulo, 2006.



## **APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**

### **UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS- UFMG CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO DE FORMAÇÃO PEDAGÓGICA PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE - CEFPEPS**

#### **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**

Você está sendo convidada (o) a participar de uma pesquisa intitulada: **“A PERCEPÇÃO DAS MERENDEIRAS DA REDE MUNICIPAL DA ZONA RURAL DE TEÓFILO OTONI SOBRE PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS”**, em virtude da possibilidade de desenvolver uma proposta de intervenção que propicie a capacitação continuada das merendeiras do município por meio de ações educativas, coordenada pelo (a) pesquisador(a) Zeliny Prates Araújo.

A sua participação não é obrigatória sendo que, a qualquer momento da pesquisa, você poderá desistir e retirar seu consentimento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo para sua relação com o pesquisador ou com o programa de **Pós Graduação no Curso de Especialização em Formação Pedagógica para Profissionais da Saúde-CEFPEPS - Escola de Enfermagem da UFMG**.

Os objetivos desta pesquisa são: **Desenvolver estratégias pedagógicas junto às merendeiras da zona rural do município de Teófilo Otoni, para planejar ações educativas, que resultem na elaboração de um curso de capacitação.**

Caso você decida aceitar o convite, será submetido (a) ao(s) seguinte(s) procedimentos: **Entrevista diagnóstica dos conhecimentos prévios, planejamento de conteúdos e metodologias a serem utilizadas no curso, desenvolvimento das atividades de formação e posteriormente a capacitação.** O tempo previsto para a sua participação é de Não há riscos relacionados com sua participação. E em qualquer momento você poderá desistir da participação sem qualquer prejuízo.

Os benefícios relacionados com a sua participação poderão ser a partir da construção de um novo modelo de formação, proporcionar maior chance de êxito no

desenvolvimento das suas atividades.

Os resultados desta pesquisa poderão ser apresentados em seminários, congressos e similares, entretanto, os dados/informações obtidos por meio da sua participação serão confidenciais e sigilosos, não possibilitando sua identificação. A sua participação bem como a de todas as partes envolvidas será voluntária, não havendo remuneração para tal. Você receberá uma cópia deste termo onde constam o telefone e o endereço do pesquisador principal, podendo tirar suas dúvidas sobre o projeto e sobre sua participação agora ou em qualquer momento.

Coordenadora do Projeto: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

Declaro que entendi os objetivos, a forma de minha participação e benefícios da mesma e aceito o convite para participar. Autorizo a publicação dos resultados da pesquisa, a qual garante o anonimato e o sigilo referente à minha participação.

Nome do sujeito da pesquisa: \_\_\_\_\_

Assinatura do sujeito da pesquisa: \_\_\_\_\_