

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE

MARIA GROSSI MACHADO

**PERCEPÇÕES SOBRE RISCO NA SANIDADE DOS
ALIMENTOS POR MANIPULADORAS DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Goiânia
2011

MARIA GROSSI MACHADO

**PERCEPÇÕES SOBRE RISCO NA SANIDADE DOS
ALIMENTOS POR MANIPULADORAS DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Nutrição e Saúde da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás para obtenção do Título de Mestre em Nutrição e Saúde.

Orientadora: Prof^a Dra Estelamaris T. Monego

Co-orientadora: Prof^a Dra Maria Raquel H. Campos

Goiânia
2011

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR AS TESES E DISSERTAÇÕES ELETRÔNICAS (TEDE) NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9610/98, o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

1. Identificação do material bibliográfico: ☒ Dissertação ☐ Tese

2. Identificação da Tese ou Dissertação

Autor (a):	Maria Grossi Machado		
E-mail:	mgrossim@gmail.com		
Seu e-mail pode ser disponibilizado na página?	☒ Sim	☐ Não	
Vínculo empregatício do autor	Secretaria de Estado da Saúde de Goiás		
Agência de fomento:		Sigla:	
País:		UF:	
		CNPJ:	
Título:	Percepções sobre risco na sanidade de alimentos por manipuladoras da alimentação escolar		
Palavras-chave:	Percepção, Risco, Alimentos, Alimentação escolar		
Título em outra língua:	School Food Handlers' Perceptions of Food Hygiene-Related Risk		
Palavras-chave em outra língua:	Perception; Risk; Foods; School food		
Área de concentração:	Nutrição		
Data defesa: (dd/mm/aaaa)	15/03/2011		
Programa de Pós-Graduação:	Nutrição e Saúde – Faculdade de Nutrição/UFG		
Orientador (a):	Estelamaris Tronco Monego		
E-mail:	emonego@fanut.ufg.br		
Co-orientador (a):	Maria Raquel Hidalgo Campos		
E-mail:	raq7@brturbo.com		

3. Informações de acesso ao documento:

Liberção para disponibilização?¹ ☒ total ☐ parcial

Em caso de disponibilização parcial, assinale as permissões:

☐ Capítulos. Especifique: _____

☐ Outras restrições: _____

Havendo concordância com a disponibilização eletrônica, torna-se imprescindível o envio do(s) arquivo(s) em formato digital PDF ou DOC da tese ou dissertação.

O Sistema da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações garante aos autores, que os arquivos contendo eletronicamente as teses e ou dissertações, antes de sua disponibilização, receberão procedimentos de segurança, criptografia (para não permitir cópia e extração de conteúdo, permitindo apenas impressão fraca) usando o padrão do Acrobat.

Data: ____ / ____ / ____ Assinatura do (a) autor (a) _____

¹ Em caso de restrição, esta poderá ser mantida por até um ano a partir da data de defesa. A extensão deste prazo suscita justificativa junto à coordenação do curso. Todo resumo e metadados ficarão sempre disponibilizados.

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação na (CIP)
GPT/BC/UFG**

M149
p

Machado, Maria Grossi.

Percepções sobre risco na sanidade de alimentos por manipuladoras da alimentação escolar [manuscrito] / Maria Grossi Machado. – 2011.

63 f. : il.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Estelamaris Tronco Monego;
Co-orientadora: Prof^a Dr^a Maria Raquel Hidalgo Campos.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, 2011.

Bibliografia.

Apêndices.

1. Alimentação escolar. 2. Alimentos – Manipulação. I.
Título.

CDU: 642.2

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE

BANCA EXAMINADORA

Aluno(a): Maria Grossi Machado

Orientador(a): Prof^a Dr^a. Estelamaris Tronco Monego

Co-Orientador(a): Prof^a Dr^a. Maria Raquel H. Campos

Linha de pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)

Membros:

- 1. Prof^a Dr^a. Estelamaris Tronco Monego**
- 2. Prof^a Dr^a. Bethsáida de Abreu Soares Schmitz**
- 3. Prof. Dr. Marcelo Medeiros**

Suplentes:

- 1. Prof^a Dr^a. Nilce Maria da Silva Campos Costa**
- 2. Prof^a Dr^a. Ida Helena Carvalho F. Menezes**

Data: 15/03/2011

AGRADECIMENTOS

A Deus, por me dar força e coragem no enfrentamento de todos os obstáculos que vieram e virão.

Aos meus pais, irmãos, cunhada e vovó Tetê, pelo carinho e presença espiritual constante, apesar da distância.

Ao meu esposo Glaucio, pelo amor incondicional e apoio em todas as minhas decisões.

Aos meus amigos de longe e daqui (em especial à Lú), por me acompanharem (virtualmente, via “Embratel” ou pessoalmente), por me incentivarem e por me darem forças para não desistir.

À querida companheira Aída Bruna, pela amizade que construímos no decorrer do mestrado, estando sempre ao meu lado nas discussões sobre a pesquisa qualitativa ou em outras conversas descompromissadas.

À Creche Cantinho Feliz, no nome da querida Eliana Alves da Silva, por me incentivar a buscar a minha realização profissional e pela imensa amizade.

À minha orientadora, Prof^a Dr^a Estelamaris Tronco Monego, por sua experiência, ensinamentos e dedicação na construção deste trabalho.

À minha co-orientadora, Prof^a Dr^a Dra Maria Raquel H. Campos, por seu carinho, palavras de conforto e contribuições no desenvolvimento da pesquisa.

Ao professor Marcelo Medeiros e à professora Nilce Costa, pela competência e por me transformarem em uma pessoa melhor após o término de suas disciplinas.

A todas as pessoas que participaram da execução dos meus grupos focais (Kénia, Aída Bruna, Heliane), pela presença e pelo comprometimento com o trabalho.

E, em especial, às queridas manipuladoras dos colégios selecionados, pela disponibilidade em estarem presentes nos dias dos encontros, pelo carinho comigo, pelos ensinamentos de vida e pela dedicação a essa edificante profissão...

RESUMO

INTRODUÇÃO: Percepção de risco é a habilidade de interpretar uma situação de potencial dano à saúde ou à vida, podendo variar de uma opinião incerta a uma firme convicção, tendo como base experiências anteriores vivenciadas. A análise do risco sanitário na alimentação do escolar, enquanto probabilidade da ocorrência de um evento adverso ou de ameaças relacionadas à saúde, bem como a percepção sobre esse risco podem ser o ponto de partida para se proporem mudanças que envolvam conhecimentos, habilidades e atitudes por parte das manipuladoras da alimentação escolar. **OBJETIVO:** O objetivo deste estudo foi analisar as percepções sobre risco na sanidade de alimentos por manipuladoras da alimentação escolar. **METODOLOGIA:** Estudo descritivo exploratório de abordagem qualitativa por meio de grupos focais, cujos dados foram estudados à luz da Análise de Conteúdo. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** A partir dos temas evidenciados verificou-se que o grupo realiza ações inadequadas no processo de elaboração das refeições, destacando uma fraca percepção sobre o risco na saúde do escolar. Alunos, equipe pedagógica e direção contribuem neste risco, que são percebidos como determinantes no produto final: a refeição servida. Identificou-se também a percepção de desvalorização do processo de trabalho da manipuladora, bem como de desconhecimento pelo nutricionista sobre as peculiaridades vivenciadas nos colégios, traduzindo-se em capacitações sem sintonia com a realidade. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Conclui-se ser necessário modificar o modelo de formação destes profissionais para interferir positivamente na percepção de risco, além de mobilizar a comunidade escolar na busca coletiva de uma alimentação saudável e segura na escola.

PALAVRAS-CHAVES: Risco; Percepção; Alimentos; Alimentação escolar

ABSTRACT

INTRODUCTION: Risk perception, ranging from an uncertain opinion to a firm belief, is the ability based on previous experience to interpret a situation of potential harm to health or life, The analysis of health risk, understood as the likelihood of an adverse event or health-related threats as well as the perception of this risk, in school food can be the starting point for proposing changes that involve the knowledge, skills and attitudes of school food handlers. **OBJECTIVE:** The objective of this study was to analyze school food handlers' perceptions of food health risk. **METHODOLOGY:** A qualitative exploratory descriptive study, focus-group based. Data were studied using content analysis. **RESULTS AND DISCUSSION:** From the themes which arose it became apparent that the group carries out inappropriate actions during the meal preparation process, highlighting a weak perception of student health risk. Students, teaching staff and administrators contribute to this risk, and are perceived as determinants of the final product: the meal. We also identified a perception that the food handler's job is undervalued, as well as ignorance on the part of the nutritionist about the peculiarities of school life, which translates into training that is out of touch with reality. **FINAL CONSIDERATIONS:** We conclude that it is necessary to modify the training model for these workers to positively affect risk perception, and to mobilize the school community in the collective search for safe and healthy food at school.

KEYWORDS: Risk; Perception; Food; School food

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	8
2	OBJETIVO	14
3	METODOLOGIA	
3.1	TIPOLOGIA DO ESTUDO	15
3.1.1	Grupo focal	15
3.2	POPULAÇÃO E LOCAL DO ESTUDO	15
3.2.1	Procedimentos para as visitas aos colégios	17
3.3	O GRUPO FOCAL	17
3.3.1	A montagem do grupo	17
3.3.2	A condução do grupo	17
3.4	ANÁLISE DOS DADOS	18
3.5	PROCEDIMENTOS ÉTICOS	19
	REFERÊNCIAS	20
4	ARTIGO PARA SUBMISSÃO AO PERIÓDICO	
	Percepções sobre risco na sanidade dos alimentos por manipuladoras da alimentação escolar	24
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	44
	APÊNDICES	48
	ANEXOS	55

1 INTRODUÇÃO

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) é a política setorial promotora da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Seus Princípios e Diretrizes contribuem na execução de ações estratégicas de alimentação e nutrição, dentre essas o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2003).

A Campanha Nacional de Alimentação do Escolar, atual PNAE, teve sua origem nos anos 1950 como política de governo voltada a suprir as necessidades nutricionais dos estudantes, contribuir para a redução dos índices de evasão escolar, formar bons hábitos alimentares, além de desenvolver a economia local (L'ABBATE, 1988).

No Brasil, a PNAN (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2003) responde de forma compartilhada pela SAN do escolar e na escola, por meio da Portaria Interministerial nº 1010 (BRASIL, 2006) e Resolução RDC nº 216/ANVISA (BRASIL, 2004), fortalecendo a implantação das boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de alimentação no ambiente escolar.

O conceito de SAN tem sido construído historicamente desde a Primeira Guerra Mundial. No período de 1980/90 incorporou gradativamente a noção de acesso a alimentos seguros (não contaminados biologicamente ou quimicamente), de qualidade (nutricional, biológica, sanitária e tecnológica), produzidos de forma sustentável, equilibrada, culturalmente aceitável, contemplando ainda o acesso à informação. Nesta perspectiva, a Conferência Internacional de Nutrição realizada pela Food and Agriculture Organization (FAO) agregou o aspecto nutricional e sanitário a esse conceito (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION, 1992; VALENTE, 2002; VALENTE et al., 2007).

A manipulação de alimentos no ambiente escolar é realizada por 'merendeiras', que ao longo da história do PNAE tiveram suas atribuições modificadas com uma complexidade crescente em relação à manipulação. Aos produtos prontos e industrializados, tais como biscoitos, refresco e pães

agregaram-se as refeições completas, incluindo o preparo de alimentos regionais e *in natura*, o que imprime maior responsabilidade e conhecimento técnico sobre o assunto (CARVALHO et al, 2008).

Segundo a legislação sanitária, manipulador de alimentos é a pessoa que está em contato com alguma etapa da produção, considerando a colheita, o abate, o armazenamento, o transporte, o processamento, o preparo e a distribuição desse alimento (GERMANO et al, 2000).

A RDC nº 216 indica a supervisão e a capacitação periódica em higiene pessoal, na manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por estes a todos aqueles que manipulam a alimentação do aluno, garantindo os critérios de sanidade de alimentos, entendidos como *“princípios e normas asseguradoras de alimentos com bom valor nutritivo e isentos de contaminantes físicos, químicos e biológicos, prejudiciais à saúde do indivíduo”* (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2008, p.47).

No estado de Goiás, a Secretaria de Estado da Educação (SEE-GO) responde pela implementação e supervisão do PNAE em todas as unidades escolares da Rede Pública de Ensino Básico (Ensino Fundamental e Médio), oferecendo uma ou mais refeições diárias, de acordo com o tempo de permanência do aluno na escola (SECRETARIA ... , 2009).

Para a execução do PNAE, a SEE-GO contrata manipuladores na função de auxiliar de serviços gerais, definido por esta secretaria como aquele servidor que *“realiza atividades de atendimento, organização de dados, higiene, limpeza, segurança e vigilância”* dos colégios. Desta forma, verifica-se que não está contemplada a manipulação de alimentos (SECRETARIA ..., 2009, p. 99).

De acordo com Costa, Lima e Ribeiro (2002), o trabalho das manipuladoras é socialmente desvalorizado. Trata-se de um grupo ocupacional formado por mulheres mestiças e negras, com baixo nível de escolaridade, em precária condição financeira e social. No que se refere às condições de trabalho, verifica-se uma baixa remuneração recebida pela função, associada à grande sobrecarga devido ao número insuficiente de profissionais, além de haver um acúmulo de funções distintas daquelas destinadas à manipulação higiênica de alimentos.

Vários estudos evidenciaram situações insatisfatórias na produção de alimentos seguros no ambiente escolar (CANELLA et al., 2007; CARDOSO; SOUZA E SANTOS, 2005; OLIVEIRA, BRASIL E TADDEI, 2008).

Pesquisa realizada por Cardoso, Souza e Santos (2005), em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um *campi*, evidenciou que, apesar da maioria (60%) dos manipuladores terem afirmado participar de cursos relacionados à manipulação de alimentos e demonstrarem empenho quanto à qualidade do serviço, as deficiências encontradas refletiram de modo negativo sobre a segurança dos produtos elaborados, significando risco sanitário para a população que utilizava essas unidades.

Oliveira, Brasil e Taddei (2008) encontraram cozinhas de creches públicas e filantrópicas de São Paulo (SP) em condições de funcionamento que ofereciam riscos de contaminação da alimentação produzida. Os principais fatores estavam relacionados a procedimentos inadequados dos manipuladores de alimentos relativos à higienização das mãos e às práticas sanitárias durante o preparo da alimentação escolar.

Em Goiás, o estudo 'Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar, Goiás', realizado pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás em parceria com o Ministério Público de Goiás e a Vigilância Sanitária Estadual, identificou pontos críticos no preparo dos alimentos nas escolas, incluindo a presença de lesões cutâneas, feridas, infecções respiratórias e infecções gastrintestinais; falta de asseio pessoal e corporal; uso de aventais sujos e de cor escura; uso de calçados abertos e não utilização de toucas pelos manipuladores de alimentos. Apesar de 55,2% terem recebido treinamentos e/ou formações anteriores, observaram desconhecimento sobre boas práticas de fabricação (BPF) de alimentos e sobre o controle de pontos críticos durante as operações (CANELLA et al., 2007; VIEIRA et al., 2006).

A comunidade escolar, incluindo não só o manipulador de alimentos, como também aqueles que interagem com os alunos, como a equipe pedagógica, a direção e os pais, necessitam de formação capaz de permitir que suas práticas sejam um modelo a ser seguido, respeitando, assim, a SAN numa perspectiva de inocuidade e sanidade de alimentos, conforme

proposto pela Estratégia Global/OMS (BARRETO et al., 2004) e pelas diretrizes internacionais do *Codex Alimentarius* (CODEX ..., 2007).

No Brasil, as Diretrizes do *Codex* se expressam na RDC nº 216, que dispõe sobre a regulação técnica das boas práticas para serviços de alimentação (BRASIL, 2004). Também na Portaria Interministerial 1010, que institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas (BRASIL, 2006), na Lei nº 11.947, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica (BRASIL, 2009a) e na Resolução /CD/FNDE nº38, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no PNAE (BRASIL, 2009b).

Costa, Lima, Ribeiro (2002) analisaram documentalmente o material instrucional sobre formações de merendeiras do Instituto de Nutrição Annes Dias no período de 1956 a 1994, concluindo que a ênfase estava no caráter técnico e higiênico do trabalho, em detrimento do processo formativo que contempla outras dimensões humanas e ressaltam que a formação de um manipulador crítico não se daria por meio de simples mudanças no conteúdo dos cursos de formação, mas pela possibilidade do desenvolvimento de sua autonomia como sujeito consciente e competente para desempenhar o seu papel como cidadão no ambiente da escola.

De acordo com Freire (1992) é uma tarefa difícil trabalhar num projeto que forme educadores competentes, onde a formação seja vista para além do treinamento puramente técnico-profissional. Usualmente, há uma priorização da transferência desses saberes para assegurar somente a boa produtividade e os resultados esperados. Para Freire (2002), uma verdadeira formação não separa a capacitação técnico-científica do educando dos saberes fundamentais ao exercício de sua cidadania, condição necessária para vencer o desafio de pensar corretamente.

Nesse contexto, a análise do risco sanitário na alimentação do escolar como uma probabilidade de ocorrência de evento adverso ou de ameaça relacionada à saúde, da mesma forma que sua percepção, podem ser o ponto de partida para propor mudanças que envolvam conhecimentos,

habilidades e atitudes por parte dos manipuladores (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2008).

Percepção de risco é a habilidade de interpretar uma situação de potencial dano à saúde ou à vida, aliada à extrapolação desse risco para acontecimentos futuros, podendo variar de uma opinião incerta e vaga a uma firme convicção, com base em experiências anteriores (SLOVIC; FISCHHOFF; LIECHTEINSNTEIN, 1979).

Para Slovic (1987), o componente mais importante na avaliação do risco, realizada por um especialista ou um leigo, são os julgamentos subjetivos. Ao receber informações onde se inserem os riscos potenciais à saúde, o indivíduo as equaciona na lógica de suas experiências, crenças e imagens, avaliando sua concretude e os comportamentos que julga necessários executar, tendo como referencial de interpretação outras fontes que não o conhecimento científico.

Estudos evidenciam uma tríade importante que determina a percepção dos riscos: a experiência, a informação e *background* cultural, embora os mesmos não esgotem os fatores ligados à construção desta percepção em grupos populacionais (PERES; ROZEMBERG; LUCCA, 2005; THIELEN; HARTMANN; SOARES, 2008).

Estudos qualitativos para analisar percepções sobre risco na sanidade de alimentos por manipuladoras são escassos. Uma pesquisa junto ao portal brasileiro de informação científica (PORTAL CAPES), *Scientific Eletronic Library On-line* (SciELO), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), *Medical Literature Analysis and Retrieval System Online* (Medline) da *National Library of Medicine* identificou que o tema percepção de risco relacionada ao manipulador de alimentos e a alimentação escolar ainda é pouco estudado (CARVALHO et al., 2008; CLAYTON et al., 2002).

Tendo em vista o exposto, e na busca de explicações para as dificuldades na implantação das boas práticas no ambiente escolar, cujo pressuposto seja a subjetividade dos atores envolvidos nesse processo, este trabalho visa identificar, por meio de abordagem qualitativa, as percepções

sobre risco na sanidade de alimentos por manipuladoras da alimentação escolar.

Com esta finalidade, construiu-se um documento que apresenta no Capítulo 1, a revisão bibliográfica do tema estudado; no Capítulo 2, os objetivos da pesquisa; o Capítulo 3 faz a descrição da trajetória metodológica da mesma e o Capítulo 4 apresenta o produto sob a forma de artigo produzido para publicação. A dissertação se encerra no Capítulo 5 com a apresentação das considerações finais.

2 OBJETIVOS

Analisar as percepções sobre risco na sanidade de alimentos por manipuladoras da alimentação escolar;

Identificar os fatores que dificultam a realização das boas práticas de higiene no ambiente escolar.

3 METODOLOGIA

3.1 TIPOLOGIA DO ESTUDO

Estudo descritivo exploratório de abordagem qualitativa por meio de grupos focais.

3.1.1 Grupo Focal

O Grupo Focal é uma técnica que examina a compreensão e a experiência do público, seja na doença ou nos comportamentos sobre a saúde, mostrando-se efetivo na pesquisa qualitativa. Enfatiza a compreensão dos problemas e o conhecimento das aspirações e desejos de um grupo ou comunidade segundo aquilo que expressam, tendo grande validade e consistência nos processos de Educação em Saúde, por basear-se no princípio da participação integral do educando no processo educativo (TRAD, 2009).

Pode ter função complementar a outras metodologias ou ser a modalidade específica na abordagem qualitativa. Por esta razão, é utilizado para verticalizar e formular questões sobre crenças, atitudes e percepções de grupos específicos além de desenvolver hipóteses para outros estudos, sendo cada vez mais utilizado como técnica exclusiva nesse tipo de pesquisa (MORGAN, 1997; TRAD, 2009).

3.2 POPULAÇÃO E LOCAL DO ESTUDO

O marco zero para a realização da presente pesquisa foi o projeto 'Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar, Goiás' (Projeto MP-VISA) (VIEIRA et al., 2006).

O Ministério Público de Goiás (MP-GO), por meio da Promotoria da Infância e da Juventude, buscou responder à denúncia de um pai de aluno que frequentava uma escola estadual no município de Cavalcante-GO, e questionava a qualidade e a procedência do leite servido na alimentação

escolar desse local. A articulação do MP-GO com a Vigilância Sanitária Estadual (VISA-GO) e com a Faculdade de Nutrição (FANUT) da Universidade Federal de Goiás (UFG) permitiu o desenvolvimento do projeto, cuja amostra representativa das escolas públicas do estado de Goiás (n = 615) tinha como objetivo geral avaliar e monitorar a qualidade dos alimentos oferecidos aos escolares. Dentre os objetivos específicos particulariza-se aquele relativo à formação de multiplicadores e de manipuladoras de alimentos dessas escolas (ANEXO A).

Nesta perspectiva, oito escolas sediaram a formação destes profissionais, no município de Goiânia. O presente estudo escolheu este mesmo universo de colégios públicos estaduais, com vistas a alcançar seus objetivos (FIGURA 1).



Figura 1: Colégios públicos estaduais, divididos por regiões, que sediaram as formações das manipuladoras de alimentos. Goiânia, 2010

Foi considerado critério de inclusão o fato de a manipuladora ter participado da formação anterior realizada pelo Projeto MP-VISA; não estar de licença por motivos pessoais ou de doença; não ter previsão de aposentadoria até o final da coleta de dados e não possuir dificuldade em utilizar transporte urbano. Ainda considerou-se a pontualidade das mesmas à primeira reunião realizada.

3.2.1 Procedimentos para as visitas aos colégios

Após a anuência (ANEXO B) da Secretaria Estadual de Educação de Goiás (SEE-GO), realizou-se a visita às escolas, agendando com os diretores, coordenadores ou gerentes da alimentação escolar uma reunião prévia com as manipuladoras, além de estabelecer a data para a execução do primeiro grupo focal.

3.3 O GRUPO FOCAL

3.3.1 A montagem do grupo

As manipuladoras preencheram um questionário cuja finalidade era verificar seu interesse em participar da pesquisa (APÊNDICE A). As que concordaram foram contactadas, via telefone, uma semana antes do primeiro encontro, sendo a participação previamente confirmada utilizando-se o mesmo expediente, com o intuito de garantir a presença de todas.

Os grupos focais foram montados de acordo com a confirmação das manipuladoras convidadas, sendo o trabalho realizado por três moderadoras capacitadas na metodologia em atividades teóricas e práticas.

3.3.2 A condução do grupo

Os grupos focais ocorreram entre fevereiro e março de 2010, nas dependências da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, por ser um local de fácil acesso, próximo a pontos de ônibus estratégicos, em sala de aula com infraestrutura e recursos audiovisuais adequados a atividades com grupos, em data e horário previamente agendados.

Cada participante recebeu um vale transporte (ida e volta) e acompanhou a leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (APÊNDICE B). As conversas foram gravadas por meio de dois gravadores digitais, com a autorização das participantes.

Após o consentimento, foi preenchido um questionário sócio-demográfico com a finalidade de descrever o perfil das manipuladoras (APÊNDICE C). Os grupos focais foram conduzidos baseados em questões

norteadoras previamente estabelecidas (APÊNDICES D e E). A figura 2 mostra como se deu a condução dos grupos focais.

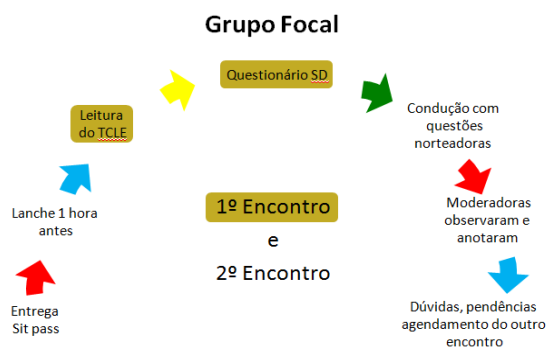


Figura 2: Fluxograma da condução dos grupos focais realizados

3.4 ANÁLISE DOS DADOS

Os dados foram analisados à luz da Análise de Conteúdo que consiste em “*um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando a obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou qualitativos) que permitem inferência de conhecimentos relativos às condições de produção e recepção destas mensagens*” (BARDIN, 2009, p.44).

Para operacionalizar esta análise, utilizou-se a modalidade temática proposta por Minayo, Deslandes e Gomes (2008) que consiste em: 1) **Pré-análise**, por meio da leitura flutuante nos textos transcritos e posterior elaboração do material lido; 2) **Exploração do material**, onde os dados brutos foram transformados em unidades de registros (palavras, frases), o que permitiu a classificação em unidades de contexto, que por sua vez permitiram a criação das categorias temáticas e, 3) **Inferência e Interpretação** das categorias temáticas.

A partir desta construção, procedeu-se a uma síntese interpretativa baseada no referencial teórico de Slovic (1987).

3.5 PROCEDIMENTOS ÉTICOS

Esta pesquisa considerou, em todas suas etapas, os princípios éticos fundamentais que norteiam pesquisas envolvendo seres humanos, descritos e estabelecidos pela Resolução CNS 196/96 (BRASIL, 1996). O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (COEP/UFG) sob o número 148/2009 (ANEXO C). Teve ainda a anuência da SEE-GO (ANEXO B), bem como a assinatura do TCLE pelos participantes (APÊNDICE B).

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Perspectiva sobre a análise de risco na segurança de alimentos:** Curso de sensibilização. Rio de Janeiro: Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças – OPAS/OMS, 2008. 160 p.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo.** 4ª ed. Lisboa: Edições 70, 2009. 288 p.

BARRETO, S. M. B.; PINHEIRO, A. R. O.; SICHIERI, R.; MONTEIRO, C. A.; BATISTA FILHO, M.; SCHIMIDT, M. I.; LOTUFO, P.; ASSIS, A. M.; GUIMARÃES, V.; RECINE, E. G. I. G.; VICTORA, C. G.; COITINHO, D.; PASSOS, V. M. A. **Análise da estratégia global para alimentação saudável, atividade física e saúde.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/documentos/doc_eg_final_submetido.pdf>. Acesso em: 1 jul. 2009.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>>. Acesso em: 10 abr. 2007.

BRASIL. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução nº 196 de 10 de outubro de 1996.** Aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. Brasília, DF, 1996. Disponível em: <<http://conselho.saude.gov.br/sanit%C3%A1ria/conep/sanit%C3%A1ria.html>> Acesso em: 20 jun. 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **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: MEC, 2009a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.html>. Acesso em: 20 jun. 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE/ nº 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, DF: MEC, 2009b. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/.../resolucoes/2009/.../res3816072009/download>. Acesso em: 20 jun. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. **Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006.** Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em: <<http://dtr2001.saude.gov.br/sas/PORTARIAS/Port2006/GM/GM-1010.htm>>. Acesso em: 12 jan. 2007

- CANELLA, D. S.; MONEGO, E. T.; INUMARU, L. E.; REIS, M. A. C.; CORREIA, M. H. S.; CAMPOS, M. R. H.; CARDOSO-SANTIAGO, R. A. Elaboração de um programa de capacitação para manipuladores da alimentação escolar. In: Mostra da Parceria Ensino-Serviço-Comunidade – UFG, 2007, Goiânia. **Anais**. Goiânia: UFG, 2007. p. 102-103. 1 CD-ROM.
- CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos *campi* da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.
- CARVALHO, A. T.; MUNIZ, V. M.; GOMES, J. F.; SAMICO, I. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa: merendeiras em foco. **Interface: Comunicação, Saúde, Educação**, São Paulo, v. 12, n. 27, p. 823-834, 2008.
- CLAYTON, D. A.; GRIFFITH, J. C. G.; PRICE, P.; PETERS, C. A.; Food handlers beliefs and self reported practices. **International Journal Enviroment Health Reasearch**, v. 12, n. 1, p.25-39, 2002.
- CODEX ALIMENTARIUS COMISSION (Índia). **Proposals for new work and/or revision of existing standarts**. New Delhi: FAO/WHO, 2007.
- COSTA, E. Q.; LIMA, E. S.; RIBEIRO, V. M. B. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto Annes Dias – Rio de Janeiro (1956-94). **História, Ciências, Saúde Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 535-560, 2002.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. **Plan of action for nutrition**. International Conference on Nutrition. Rome, 1992. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/u9920t/u9920t00.htm>>. Acesso em: 17 ago. 2009.
- FREIRE,P. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 24 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. 165p.
- FREIRE, P. **Pedagogia da Esperança**: um reencontro com a pedagogia do oprimido. 2 ed. Rio de janeiro: Paz e Terra, 1992. 245 p.
- GERMANO, M.I.S.; GERMANO, P.M.L.; KAMEI, C.A.K.; ABREU, E.S.; RIBEIRO, E.R.; SILVA, K. C.; LAMARDO, L.C.A.; ROCHA, M.F.G.; VIEIRA, V.K.I.; KAWASAKI, V.M. Manipuladores de alimentos: Capacitar? É preciso. Regular? Será preciso? **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.14, n. 78-79, p.18-22, 2000.
- L'ABBATE, S. As Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. **Revista de Nutrição PUCCAMP**, Campinas, v.1, n. 2, p. 87-138, 1988.
- MINAYO, M.C.S.; DESLANDES, S.F.; GOMES, R. **Pesquisa Social**: teoria, método e criatividade. 27 ed. Petrópolis: Vozes, 2008. 108p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). **Glossário temático alimentação e nutrição**. 2. reimpressão. Brasília, DF, 2008. 60 p. (Série A. Normas e manuais técnicos).

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 2. ed. rev. Brasília, DF, 2003. 48 p. (Série B. Textos básicos de saúde).

MORGAN, D.L. **Focus groups as qualitative research**. 2. ed. Thousand Oaks-Califórnia: SAGE Publications, 1997. 80 p. (Qualitative research methods, v. 16).

OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência e Saúde Coletiva**, São Paulo, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008.

PERES, F.; ROZEMBERG, B.; LUCCA, S. R. Percepções de riscos no trabalho rural em uma região agrícola do Estado do Rio de Janeiro, Brasil: agrotóxicos, saúde e ambiente. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 6, p. 1836-1844, 2005.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (Goiás). **Diretrizes operacionais da rede pública estadual de ensino de Goiás 2009/2010**. Goiânia, GO, 2009. 140p. Disponível em: <[http://www.see.go.gov.br/documentos/diretrizes 2009.pdf](http://www.see.go.gov.br/documentos/diretrizes%202009.pdf)>. Acesso em: 17 ago. 2009.

SLOVIC, P.; FISCHHOFF, B.; LIECHTEINSNTEIN, S. Rating the risks. **Environment**, v. 21, p. 21-36, 1979.

SLOVIC, P. Perception of risk. **Science**, Washington, v. 5, p. 236-280, 1987.

THIELEN, I. P.; HARTMANN, R. C.; SOARES, D. P. Percepção de risco e excesso de velocidade. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 1, p. 131-139, 2008.

TRAD, L.A.B. Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde. **Physis Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, p. 777-796, 2009.

VALENTE, F. L. S.; BURITY, V.; FRANCESCHINI, T.; CARVALHO, M. F. **Curso de formação em direito humano à alimentação adequada**: no contexto da Segurança alimentar e nutricional. 2007. Disponível em: <<http://www.direitohumanoalimentacao.org.br>>. Acesso em: 10 abr. 2009.

VALENTE, F. L. S. **Direito humano à alimentação**: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez editora, 2002. 272 p.

VIEIRA, A. M.; CAIXÊTA, E. M.; MONEGO, E. T.; FREITAS, G. S. F.; REIS, M. A. C.; CORRÊA, M. H. S.; BRITO, M. C.; CAMPOS, M. R. H.; SANTIAGO, R. A. C.; CANELLA, D.; INUMARU, L. E. **Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar, Goiás**. Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2006.

4 ARTIGO PARA SUBMISSÃO AO PERIÓDICO

Percepções Sobre Risco na Sanidade dos Alimentos por Manipuladoras da Alimentação Escolar

[Artigo submetido aos *Cadernos de Saúde Pública* (Qualis B3). As normas de instrução aos autores encontram-se no ANEXO D]

Maria Grossi Machado¹, Estelamaris Tronco Monego², Maria Raquel Hidalgo Campos³

¹ Programa de Pós-graduação em Nutrição e Saúde, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás

² Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás

³ Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás

A pesquisa não recebeu financiamento para a sua realização.

Não há potencial conflito de interesses.

Colaboradores

Maria Grossi Machado desenvolveu a pesquisa, interpretou os dados e redigiu o artigo.

Estelamaris Tronco Monego interpretou os dados e revisou o conteúdo intelectual presente no artigo, orientando a elaboração do artigo.

Maria Raquel Hidalgo Campos participou da construção do projeto e da análise dos dados.

Agradecimentos

À Aída Bruna e Kénia pelo apoio nos grupos focais e às manipuladoras de alimentos pela confiança e pela bela contribuição à pesquisa.

Resumo

Estudo descritivo exploratório de abordagem qualitativa por meio de grupos focais, interpretados por Análise de Conteúdo, cujo objetivo foi analisar a percepção de risco na sanidade de alimentos por manipuladoras da alimentação escolar. A partir dos temas evidenciados verificou-se que o grupo realiza ações inadequadas no processo de elaboração das refeições, destacando uma fraca percepção sobre o risco na saúde do escolar. Alunos, equipe pedagógica e direção contribuem neste risco, que são percebidos como determinantes no produto final: a refeição servida. Identificou-se também a percepção de desvalorização do processo de trabalho da manipuladora, bem como de desconhecimento pelo nutricionista sobre as peculiaridades vivenciadas nos colégios, traduzindo-se em capacitações sem sintonia com a realidade. Conclui-se ser necessário modificar o modelo de formação destes profissionais para interferir positivamente na percepção de risco, além de mobilizar a comunidade escolar na busca coletiva de uma alimentação saudável e segura na escola.

Palavras-chaves: Percepção; Risco; Alimentos; Alimentação escolar.

Abstract

A qualitative exploratory study based on focus groups, interpreted using content analysis, whose objective was to analyze school food handlers' perception of health risk in food. From the themes that arose, it became apparent that this group carries out inappropriate actions during the meal preparation process. This highlights a weak perception of risks to student health. Students, teaching staff and administrators contribute to this risk, and are perceived as determinants of the final product: the meal. We also identified a perception that the food handler's job is undervalued, as well as ignorance on the part of the nutritionist of the peculiarities of the school experience, which translates into training that is out of touch with reality. In conclusion, it is necessary to modify the training model for these workers to positively affect risk Perception and mobilize the school community in the collective search for safe and healthy food at school.

Keywords: Perception, Risk, Food, School Food.

Introdução

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) é a política setorial promotora da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Seus Princípios e Diretrizes contribuem na execução de ações estratégicas de alimentação e nutrição, destacando-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que é modelo para a implementação de políticas em alimentação escolar em diversos países ¹.

A Portaria Interministerial nº 1010 do Ministério da Saúde e Ministério da Educação (MS/MEC) e a Resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) são exemplos de responsabilidade compartilhada entre a saúde e a educação na implantação das boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de alimentação no ambiente escolar ^{2,3}.

A produção de alimentos nos colégios é realizada por ‘merendeiras’, que ao longo da trajetória do PNAE tiveram suas atribuições acrescidas de uma complexidade crescente em relação à manipulação de produtos prontos e industrializados até o preparo de alimentos regionais e *in natura* ⁴.

Para Costa, Lima e Ribeiro, o trabalho das manipuladoras é socialmente desvalorizado. Trata-se de grupo ocupacional formado por mulheres mestiças e negras, com baixo nível de escolaridade, em precária condição financeira e social. As condições de trabalho incluem uma baixa remuneração recebida pela função, grande sobrecarga devido ao quantitativo insuficiente, além de acúmulo com outras funções diversas àquelas destinadas à manipulação higiênica de alimentos ⁵.

A comunidade escolar, incluindo a manipuladora de alimentos, equipe pedagógica, direção e pais, necessita de formação que permita que suas práticas sejam um modelo a ser seguido, respeitando a SAN na perspectiva da inocuidade e sanidade de alimentos, conforme proposto pela Estratégia Global/Organização Mundial de Saúde (OMS) ⁶ e pelas diretrizes internacionais do *Codex Alimentarius* ⁷.

No Brasil, o *Codex* se expressa na RDC nº 216, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação ³; na Portaria Interministerial nº 1010, que institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas ²; na Lei nº 11.947, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar ⁸ e

na Resolução nº 38 (CD/FNDE), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no PNAE⁹.

Alguns estudos identificaram uma ênfase no caráter técnico e higiênico da formação destes profissionais, em detrimento do processo educativo que contempla outras dimensões humanas^{4,5,10}. Nesta perspectiva, o desafio se coloca na capacitação do formador, capaz de pensar o processo para além da transferência de saberes típica de um treinamento essencialmente técnico¹¹.

Nesse contexto, a análise do risco sanitário na alimentação do escolar, como probabilidade da ocorrência de um evento adverso ou de ameaças relacionadas à saúde, bem como a percepção desse risco podem ser um ponto de partida para a proposição de mudanças que envolvam conhecimentos, habilidades e atitudes por parte das manipuladoras¹².

Para Slovic (1987), a percepção de envolve componentes externos e internos ao indivíduo, de tal forma que as informações sobre os riscos potenciais à saúde são equacionadas na perspectiva de suas experiências, crenças e imagens, fazendo com que os comportamentos que julga necessário executar tenham como referencial outras fontes que não o conhecimento científico¹³. Nesta perspectiva, estudos sugerem que essa percepção tem como componentes a experiência, a informação e o *background* cultural, embora os mesmos não esgotem os fatores ligados à construção desta em grupos populacionais^{14,15}.

Estudos qualitativos para analisar percepções sobre risco na sanidade de alimentos por manipuladoras da alimentação escolar ainda são escassos^{4,16}, entretanto, é de relevante importância a subjetividade desse público nessa percepção. Buscando novas possibilidades de intervir sobre o problema, este estudo analisou as percepções sobre risco na sanidade de alimentos por manipuladoras da alimentação escolar, identificando os fatores que dificultam a realização das boas práticas de higiene no ambiente escolar.

Metodologia

Estudo descritivo exploratório de abordagem qualitativa com utilização de grupos focais, realizado junto às manipuladoras de alimentos de unidades de ensino públicas estaduais de Goiânia, capital do estado de Goiás.

O Grupo Focal é uma técnica que examina a compreensão e a experiência do público, seja na doença ou nos comportamentos sobre a saúde, mostrando-se efetivo na pesquisa qualitativa. É utilizado para verticalizar e formular questões sobre crenças, atitudes e percepções de grupos específicos além de desenvolver hipóteses para outros estudos, sendo cada vez mais utilizado como técnica exclusiva nesse tipo de pesquisa^{17,18}.

Foram convidadas manipuladoras que participaram de formação em higiene de alimentos realizada no decorrer do estudo ‘Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar, Goiás - MP/VISA’ (Projeto vinculado ao Ministério Público do estado de Goiás em parceria com a Vigilância Sanitária estadual e a Faculdade de Nutrição/UFG)¹⁹, cujo objetivo era conhecer e monitorar a qualidade dos alimentos presentes nos cardápios das escolas públicas estaduais.

Para o atual estudo, foram realizados dois encontros incluindo as manipuladoras juntamente com três moderadoras devidamente treinadas na metodologia. Todos os encontros foram gravados e guiados por questões norteadoras: percepção sobre risco na sanidade de alimentos; julgamento sobre higiene de alimentos e sua manipulação higiênica; julgamento sobre Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA); formação e vivências neste tema, além de propostas para outras formações.

Foram incluídas manipuladoras que haviam participado do Projeto MP-VISA; que não estivessem em licença por motivos pessoais/doença; não tivessem previsão de aposentadoria até o final da coleta de dados e não possuíssem impedimentos para utilização do transporte urbano. A pontualidade à primeira reunião também foi considerada fator de inclusão.

Os dados foram analisados à luz da Análise de Conteúdo que, segundo Bardin²⁰ (p. 44), consiste em “*um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando a obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou qualitativos) que permitam inferência de conhecimentos relativos às condições de produção e recepção destas mensagens*”.

Para operacionalizar essa análise, utilizou-se a modalidade temática proposta por Minayo, Deslandes e Gomes²¹, considerando-se inicialmente a leitura flutuante

nos textos transcritos seguida pela exploração dos dados brutos transformados em unidades de registros que encaminharam para a elaboração de unidades de contexto, e posteriormente em categorias temáticas então analisadas²⁰.

Os dois encontros ocorreram entre fevereiro e março de 2010, quando foi preenchido o questionário sócio-demográfico e obtida a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa obteve aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, sob o número 148/2009 e cumpriu os princípios éticos contidos na [Declaração de Helsinki](#) (2008), da World Medical Association e Resolução CNS 196/96.

Resultados e discussão

Dez manipuladoras (100%) participaram do primeiro e oito (80%) retornaram no segundo encontro. Todas eram do gênero feminino, 37 a 58 anos, das quais 30% tinham o 1º grau incompleto e 10%, completo; 50% o 2º grau e 10% curso superior completo. Todas tinham filhos e informaram ser a escola seu local de trabalho para manutenção dos gastos cotidianos. Apenas uma não possuía casa própria e todas contavam com rede de abastecimento de água e esgoto, energia elétrica, geladeira, fogão, banheiro, chuveiro e televisão em suas residências.

1. Percepções sobre risco pelo grupo de manipuladoras

Esta categoria temática teve como referencial teórico a interpretação popular de uma ameaça à saúde baseada principalmente em crenças e convicções, e não em fatos ou informações científicas¹³ e foi identificada a partir das questões norteadoras do grupo focal contidas nas seguintes assertivas: percepção de risco no preparo dos alimentos; julgamento sobre higiene e manipulação higiênica dos alimentos e sobre doenças transmitidas por alimentos.

As unidades de contexto desveladas a partir das falas do grupo identificaram os atores relacionados à comunidade escolar (incluindo ele próprio) com responsabilidade sobre as ações que envolvem risco sobre a sanidade da alimentação escolar.

O saber e o fazer das manipuladoras

Esta unidade temática identifica a interface entre o que elas sabem e o que efetivamente fazem na busca da proteção à saúde dos escolares. Verifica-se que o conhecimento sobre alimentos ou preparações de maior risco está presente na fala das manipuladoras:

“Eu acho que a gente pode observar o que é um risco na alimentação quando vai preparar uma comida [...] porque ali vai ‘tá’ várias bactérias e aí corre o risco de acontecer alguma coisa com a criança...tem que ter um cuidado muito grande...a gente ‘terminamos’ de fazer e põe na geladeira imediato...o que sobrou temos que jogar fora”.

Apesar de conhecerem alguns comportamentos de risco, tais como a exposição a temperaturas inadequadas, isso não impede a execução de tarefas de forma incorreta:

“...você tira a carne do almoço do freezer porque tem que descongelar depressa, porque tem que fazer ‘pro’ almoço, deixa exposto lá, aquilo é um risco!”

As limitações do processo de trabalho, onde a falta de infraestrutura e equipamentos, aliada à diversidade de ações também é lembrada. Sabem o que é correto, mas referem que na prática muitas informações não são postas em prática:

“...vasilhinhas não eram suficientes e a gente usava as mesmas vasilhinhas ‘suja’ que vinha ...”

Atitudes que colocam em risco a saúde dos escolares são relatadas pelo grupo, que reconhece serem procedimentos inadequados:

“Sim, aconteceu com a salada de fruta ... A gente sabe que é grave, e passou por cima... a gente tem os ‘cortador’, no que ‘tá’ cortando a banana, deixa a banana cair do bandejão ... no piso né? só que aquilo ali a gente achou que ninguém tivesse visto [risos] ... aí pegou e colocou dentro da vasilha... Num minuto de bobeira...”

O pedido do aluno pela repetição ou pela sobra que fica nas panelas das preparações é atendido pelas manipuladoras, apesar de haver o *per capita* definido pela Secretaria de Educação. O grupo julga as quantidades estipuladas insuficientes:

“...cada escola tem o seu cardápio ... manda aquele per capita ali ... pega aquela vasilhinha que já é pequena... tem

mil e um aluno lá que come três vasilhinhas daquela ali, e ainda não é o suficiente pra eles ‘sustentar’...”

O papel da escola no risco na sanidade dos alimentos

O grupo relata que a maioria das escolas públicas não oferece condições adequadas de trabalho na Unidade Produtora de Refeições (UPR). Entretanto, consideram que alguns colégios possuem uma estrutura melhor, com uso de copos e pratos descartáveis ou mesmo com a substituição rotineira dos utensílios:

“Lá no Colégio ... o que tem descartável lá é só o copo mesmo. Então serve suco, vitamina, coisa líquida, aí vai o copo descartável. Agora ... arroz, galinhada, feijão tropeiro e farofa, vai nas vasilhinhas. Inclusive a nossa coordenadora lá mandou ‘nós’ separar todas as vasilhinhas que tem defeito ou arranhão e colherzinha e vai por fogo...”

Observa-se a sobreposição de funções inerentes ao trabalho das manipuladoras, tais como a higienização de banheiros e a limpeza de salas e pátios:

“Às vezes você ‘tá’ lá lavando o banheiro ... e sai dali já doida correndo, você tem que varrer sala, tem que lavar banheiro, preparar o lanche. Então vira aquela mistura assim...”

O papel do aluno no risco na sanidade dos alimentos

O grupo aponta os alunos como colaboradores na determinação do risco no preparo da alimentação escolar, já que os utensílios utilizados na merenda:

“Até dentro do banheiro a gente acha vasilhinha”

O risco está presente na alimentação escolar quando o aluno leva o tempero industrializado das suas casas para acrescentar às preparações:

“Nós temos demais esse problema porque a gente usa a medida que a secretaria manda, aí os meninos trazem de casa ... ‘pra’ pôr na comida porque dizem que ‘tá’ sem sal. ...”

O papel da equipe pedagógica no risco na sanidade dos alimentos

O grupo relata que os professores, muitas vezes, reforçam as atitudes de risco dos alunos, quando têm atitudes não condizentes com sua função de educador:

‘...aí esses dias eu ‘tava’ de luva e a minha bandeja de lanche tampada com o pano ... e fui servindo o lanche ‘pro’ aluno, aí a professora vem de lá ... com a mão suja de giz, pega a rosquinha, parte e joga o outro pedaço no meio da bandeja e diz: ‘vou comer só um pedacinho pra não engordar’...”

Em algumas escolas, os funcionários respeitam as normas da Unidade Produtora de Refeições, como por exemplo entrar no recinto de touca; entretanto, na maioria das vezes o grupo relata desrespeito com as normas de higiene, principalmente vindos da direção e da coordenação:

“...lá na escola, se tiver um cabelo, pode cair o da professora, mas o cabelo que ‘tá’ ali na panela é o da merendeira, da tia! Então, professor não tem cabelo, aluno não tem cabelo...”

Poulain e Proença²² descrevem o espaço social alimentar como uma zona de interseção entre o biológico e o cultural com diferentes dimensões. Uma destas é o espaço culinário, onde a cozinha representa o local em que há a construção da identidade alimentar de um produto natural que se traduz em um produto consumível. Essas transformações se dão por meio de ações técnicas e por operações simbólicas e de rituais trazidos durante a vida. Esses preceitos estão presentes nas falas das manipuladoras, nem sempre vinculados a atitudes e práticas desejáveis, porém refletindo as formas de pensar e agir em relação a esta percepção.

Neste estudo verificou-se que não há associação entre um comportamento e suas consequências, provavelmente porque o ambiente onde se produz a alimentação escolar é considerado uma extensão daquilo que é praticado no domicílio. O grupo de manipuladoras verbaliza os conhecimentos adquiridos em formações, atividades práticas ou experiências vividas. Entretanto, não os aplicam adequadamente nos afazeres do trabalho cotidiano. Para Slovic¹³ e AAko²³, vários fatores influenciam a percepção de risco, com destaque aos componentes culturais, que mostram uma correlação importante sobre como os riscos são percebidos. De um lado estão os riscos domésticos, tidos como voluntários, controláveis, pouco ameaçadores e de origem natural, que são mais aceitos e menos percebidos que aqueles involuntários, desconhecidos, ameaçadores e de origem humana. Ou seja, o indivíduo considera que adoecer em decorrência do manuseio inadequado dos alimentos é muito menos

arriscado e prejudicial à saúde do que a convalescência por uma doença menos prevalente, veiculada pela mídia, que chega de maneira involuntária até ele.

Dentre os riscos domésticos, por exemplo, estão as ações de inconformidade higiênicas no pré-preparo e preparo das refeições, cujos resultados são menos agressivos na medida em que são vivenciados rotineiramente, não trazendo consequências imediatas ao bem-estar. Os riscos involuntários são aqueles com alta probabilidade de dano, mesmo que tenham uma menor ocorrência, porém trazendo sensação de medo e insegurança, tais como contaminar-se pelo vírus H1N1 ou sofrer um acidente de avião^{13,23}.

A percepção de risco influencia no comportamento do indivíduo e no grau de precaução perante situações que possam ocasionar acidentes ou doenças. Aspectos cognitivos e psicológicos estão relacionados a essa percepção e são demonstrados em estudos que evidenciam a influência dos universos social e cultural sobre a adoção de comportamentos de prevenção ou de risco^{24,25}. Clayton et al.¹⁶, estudando crenças e práticas de manipuladores de alimentos em relação à segurança alimentar, observaram que mesmo tendo conhecimento sobre o que deveriam realizar, 63% dos respondentes admitiram não colocá-los em prática. Além disso, todos os manipuladores tinham uma percepção de que o seu trabalho oferecia baixo risco à saúde dos consumidores, ainda que todos preparassem alimentos de alto risco.

Evidenciou-se um baixo nível de percepção de risco pelo grupo, quando alimentos ou utensílios caem no chão e não são descartados ou higienizados, sugerindo desconhecimento quanto à percepção das manipuladoras sobre o risco à saúde dos estudantes. Para Slovic²⁵, essas ações podem estar relacionadas à dimensão de riscos desconhecidos e uma das formas de reverter esse desconhecimento seria a possibilidade de aumentar o medo ou fazê-las entender as repercussões relacionadas a esse risco.

As manipuladoras de alguns colégios relatam melhores condições de trabalho e infraestrutura, sem desvio de função, diferente do que ocorre em outros, que normalmente realizam diversas atividades propostas pelas Diretrizes Operacionais da Rede Pública de Ensino do Estado de Goiás²⁶, como limpeza dos banheiros, salas, manipulação dos alimentos, num mesmo turno. Essa situação é confirmada por alguns estudos em que há relatos de remanejamento e sobreposição de funções referentes a esse público^{4,5,27}, o que coloca na escola importante papel sobre as

condições de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no preparo da alimentação escolar.

Parece claro que a formação inerente à SAN deva contemplar todos os atores envolvidos na alimentação escolar, incluindo não só o manipulador, como também professores, outros servidores e mesmo os comensais em todo o processo de aquisição, produção e consumo das refeições^{2,3}. Os relatos sugerem que a responsabilização pela sanidade de alimentos está direcionada às manipuladoras, por trabalharem diretamente com a produção desses, fazendo com que os outros atores não se vejam como co-responsáveis por essas ações.

A Portaria 1010² propõe o desenvolvimento de estratégias de formação para a comunidade escolar, enfocando a co-responsabilidade em todo processo relacionado à alimentação saudável e segura, inserindo o envolvimento dos alunos e da equipe pedagógica. Entretanto, para que os estudantes tenham atitudes positivas, necessitam que o professor seja um modelo a ser seguido, atuando como catalisador no processo de aprendizagem²⁸.

2. (In)formação e (desin)formação

Neste tema reuniram-se os relatos sobre as diferentes possibilidades de acesso à informação sobre higiene dos alimentos. O relato indica que muitas vezes as práticas seguem informações de fontes não fidedignas. Neste núcleo, as questões norteadoras foram: Formações, experiências e propostas para formar com vistas a mudar.

O grupo mostra ter informações referentes à higiene dos alimentos, pessoal e ambiental e sobre contaminação de alimentos, relatando tê-las obtido em diferentes processos de formação:

“...põe nas vasilhinhas, tampa e guarda na geladeira. Aí depois se quiser esquentar, vai e esquentar... aí quente mesmo mata as bactérias”

O mesmo ocorre quando a informação é referente a alguns componentes dos alimentos, relacionados a situações de doença. O grupo considera ser um risco na sanidade dos alimentos preparações com excesso de açúcar, sal ou óleo:

“Em qualquer preparação devemos olhar a quantidade certa de sal, de óleo, ‘pra’ saúde dos alunos, porque tem pessoas

que ‘gosta’ de fazer comida mais gordurosa. Aí, tem que pensar no risco que o óleo faz no organismo desse aluno...”

Porém, desconhece o tipo de alimento ou preparação que possui maior risco de contaminação, além de questionar a maneira correta de armazenar as sobras limpas. As informações são provenientes de diversas fontes, com mais evidência para os amigos, rádio, jornais e supermercados. As informações, nem sempre corretas, estão presentes na fala do grupo, desvelando o processo de produção da alimentação escolar:

“Eu sei de uma coisa que eu nunca esqueci, na hora de comprar o leite, eu ouvi na difusora [rádio]... daí você olha no fundo do leite, aí tem o 1,2,3,4, não é? Então se tiver o número quatro ele foi pasteurizado 4 vezes, ele foi e voltou. Então, sempre quando eu vou comprar, eu compro no número 1...”

O mesmo se verifica com relação ao transporte das refeições, realizado muitas vezes de maneira incorreta:

“...eu gosto de jogar um paninho de prato por cima, por que vai ali é longe, atravessa um pavilhão ... com a bandeja, aí eu sempre tampo ... mas aí as outras meninas [dizem], - ‘ah, não vai ficar sujando pano de prato não!’”

Os conhecimentos adquiridos nas formações relatadas pelo grupo estudado revelam que procedimentos básicos, tais como a noção de acondicionamento do alimento preparado sob refrigeração e sua reutilização após tratamento térmico adequado estão memorizadas. Costa, Lima e Ribeiro⁵, ao analisarem o material de formação utilizado no seu estudo, identificaram que a ênfase foi na higiene, sendo este o foco da prática educativa realizada pelo nutricionista. Outra pesquisa sobre este mesmo tema concluiu que as formações dadas têm como questões principais somente a qualidade da refeição, higiene no processo de produção dos alimentos e horários.

Informações relacionadas às preparações de alimentos menos saudáveis tais como o acréscimo excessivo de açúcar, sal ou gordura nas refeições fornecidas aos estudantes, apesar de presentes, parecem ser menos valorizadas. A Portaria 1010² propõe a sensibilização e capacitação dos profissionais envolvidos com alimentação na escola na produção e oferta de alimentos mais saudáveis³⁰.

O grupo parece não perceber a importância do descumprimento de informações técnicas, incluindo a higienização incorreta de utensílios, a relação da temperatura de refrigeração no crescimento bacteriano, o acondicionamento inadequado de alimentos e a técnica insegura de transporte das refeições. Por outro lado, as informações mais valorizadas são obtidas de maneira informal, muitas vezes de fontes cuja informação são, no mínimo, questionáveis.

Costa, Lima e Ribeiro⁵ concluíram que as formações deixam de lado as várias dimensões do ser humano, prezando apenas pelo caráter técnico e higiênico do trabalho das manipuladoras de alimentos, o que aponta para uma limitação importante neste processo.

A desvalorização de informações técnicas importantes e as fortes lembranças de informações equivocadas pelo grupo podem sugerir a forma como cada uma dessas chega até as manipuladoras. As primeiras, normalmente, são transmitidas de forma enfadonha, sem a aplicação de técnicas pedagógicas adequadas, aliado ao desconhecimento da realidade dos educandos. Para Freire¹¹, o conhecimento e entendimento sobre alguma informação não se dá pela sua memorização mecânica. Diferente disso, as lembranças foram obtidas provavelmente em momentos de descontração, em ambientes que são familiares e prazerosos para as manipuladoras.

3. A manipuladora como protagonista do processo ensino aprendizagem

Este tema trouxe para a discussão a compreensão do grupo sobre a educação e os processos de formação. As questões norteadoras dessas unidades de contexto basearam-se nas formações e experiências e nas propostas para outras formações.

O grupo reclama que os cursos de formação neste tema utilizam profissionais repetitivos, arcaicos e que não apresentam inovações. Em adição a isso, quando aprendem não conseguem aplicar, porque não há condições favoráveis na escola.

Falam sobre a necessidade das manipuladoras de alimentos serem ouvidas no processo de formação, ressaltando que o real é distinto do que a teoria indica, devendo o profissional responsável pelas formações estar sintonizado com esta realidade:

“... aí eles vêm ... [e] não quer saber se você ‘tá’ aceitando, eles enfia na sua cara, ‘você tem que fazer isso!’ , ‘o certo é isso!’ . Ora! é certo ‘prá’ você, pra mim não é uai! Por que? Você não quer saber a minha opinião? ... Ele não ‘tá’ vivendo a realidade da escola ‘pra’ saber se é aquilo ali! Às

vezes pode servir ‘pra’ escola dela e não serve ‘pra’ minha!”

Reforçam a necessidade de haver formação para todo o quantitativo de auxiliares de serviços gerais dos colégios, não havendo diferença no repasse de informações:

“... deveria ser uma formação ‘prás’ merendeiras de cada colégio... ‘pra’ todas. Se tem dez, são as dez que tem que ir...”

Outro ponto destacado é a necessidade de se focar no relacionamento e na humanização, o que reforça a desvalorização percebida pelas manipuladoras no contexto dos locais onde trabalham:

“Eu acho que merendeira merecia ser mais um pouco valorizada, é um serviço muito cansativo. Eu ‘tô’ aqui ... [há] 16 anos na merenda e mexe com frio, mexe com quente, mexe com maneiro, mexe com pesado, mexe com tudo. E a cabeça vive sobrecarregada de tanta ordem que você recebe”

Freire¹¹ defende que os educandos devem ser encarados como sujeitos e que o ato de aprender não os deixe com a sensação de serem a sombra dos outros, o que traduz a ausência de autonomia, de constante sensação de ser negado. Ressalta que qualquer projeto de educação precisa dar a possibilidade de acesso aos conhecimentos básicos e fundamentais relacionados ao campo em que se encontra o público alvo do processo, desafiando-os a construir uma compreensão da sua presença no mundo e no ambiente onde está inserido. A ausência desta perspectiva é contundente nas falas do grupo, que verbaliza a ausência de inovações nas formações, além da dificuldade em aplicar os ensinamentos frente à realidade de cada colégio.

De acordo com Freire¹¹, é uma tarefa difícil trabalhar num projeto que forme educadores competentes, em que eles contemplem o verdadeiro conceito de formação, deixando de lado o treinamento puramente técnico-profissional. Normalmente o que vale é a transferência desses saberes para assegurar somente a boa produtividade e os resultados esperados. Na verdadeira formação não há como separar a capacitação técnico-científica do educando dos saberes fundamentais ao exercício de sua cidadania, que oportunizaria o desafio de pensar corretamente.

Freire³¹(p.25) refere-se à dificuldade do educador em utilizar a linguagem e a sintaxe que o educando assimila, por não fazer o esforço de aproximação delas com a realidade do público presente nas formações. Fala da “*quase desatenção à realidade dura da imensa audiência...*” que muitas vezes está presente em ocasiões de formações.

É notório no grupo o descontentamento em relação ao modelo tradicional de formações, no qual as suas opiniões são sufocadas pelo profissional educador, sua vivência não é compartilhada e a realidade do colégio não é levada em consideração.

Para Freire¹¹, a memorização mecânica das informações, por meio de treinamentos expositivos, e a impossibilidade da inserção do educando no processo de aprendizagem não forma indivíduos críticos, de raciocínio rápido, com o sentido do risco, curiosos e indagadores. Nesse mesmo contexto faz a reflexão de que o educador que ensina dessa forma “*castra a curiosidade do educando em nome da eficácia da memorização mecânica do ensino, tolhe a liberdade do educando a sua capacidade de aventurar-se. Não forma, domestica*” (p.63).

Bellizi et al.¹⁰ realizaram um levantamento sobre formações dadas a manipuladores de alimentos de diversas áreas com o objetivo de identificar o conteúdo, estratégias pedagógicas e dificuldades enfrentadas na implementação de formações. Identificaram que a falta de disponibilidade de horários, a ausência do envolvimento dos superiores, a ausência da maior parte das manipuladoras nas formações realizadas e a alienação da gestão são os grandes impasses para a efetiva formação dos manipuladores.

Schmitz et al., em uma pesquisa realizada com alguns atores da comunidade escolar, concluíram que as formações que seguem uma metodologia baseada no construtivismo, onde “*não é o professor que ensina, mas sim o aluno que aprende*”, conseguem ampliar os conhecimentos desse público, destacando o ambiente escolar como importante local para o desenvolvimento de ações de promoção da alimentação saudável³² (p. 313).

Vale ressaltar a ausência sentida pelo grupo, de uma formação que contemple igualmente um conteúdo humanístico e de relacionamentos interpessoais. Essa referência à desvalorização é encontrada em alguns estudos que revelam o descontentamento das manipuladoras com o acúmulo de funções, com a ausência de

atividades inclusivas no ambiente escolar e com uma relação de subserviência aos professores e à equipe pedagógica^{4,26,33}.

Considerações finais

A síntese das legislações que envolvem a produção de alimentos permite inferir que todo aluno deve ter garantido, por meio do Estado, uma alimentação adequada e segura. Para que isso ocorra, são necessários locais para a produção e distribuição dos alimentos adequados às boas práticas nos serviços de alimentação, além da supervisão e da atualização periódica dos manipuladores de alimentos^{2,3}.

Esse estudo permitiu conhecer aspectos da subjetividade que envolve a percepção de risco na sanidade de alimentos por manipuladoras, tema ainda pouco explorado nos estudos de natureza qualitativa.

Considerando que a percepção de risco é produto das experiências, crenças e imagens dos indivíduos, trazendo como referenciais nem sempre o conhecimento científico, este estudo identificou procedimentos inadequados no processo de confecção da alimentação escolar. Os achados mais expressivos relacionam-se ao modo equivocado como os conteúdos relacionados ao tema são levados às manipuladoras e a baixa percepção sobre o risco que elas têm, cujas consequências podem se refletir na saúde dos escolares. O grupo aplica alguns conhecimentos na prevenção do risco, porém muito mais pela obrigação determinada por alguém do que pela compreensão de que esta é a atitude segura a ser tomada.

Verificou-se uma percepção de desvalorização individual e real do profissional, desde sua inserção enquanto categoria profissional, estendendo-se à rotina da escola, onde a escuta e as ações planejadas não são compartilhadas. O nutricionista é citado como tendo pouca sensibilidade em planejar de acordo com a realidade local, manifestando uma falta de sintonia entre o que sabe/diz e o que faz, resultando em um descrédito naquilo que preconiza na alimentação escolar.

Conclui-se ser necessária uma reformulação da gestão da produção de alimentos na escola, com vistas a reduzir os riscos sanitários que fazem parte deste processo. O monitoramento das condições higiênico-sanitárias de produção da alimentação escolar e a educação permanente dos manipuladores devem fazer parte de uma construção/execução coletiva, onde os resultados sejam parte do processo de construção do conhecimento.

As percepções sobre risco na sanidade da alimentação escolar identificadas estão relacionadas aos vários atores que compõem a comunidade escolar, sugerindo de forma complementar, o envolvimento dos alunos, da equipe pedagógica e da direção, por meio de estratégias estimuladoras da co-participação desses atores nas responsabilidades referentes à sanidade de alimentos, reforçando estratégias para abordagem transversal nos conteúdos curriculares.

Por fim, gestões junto ao poder público são necessárias visando a definição de um plano de carreira, de atribuições restritas à manipulação de alimentos e ao quantitativo numérico destas profissionais nas escolas. Essas medidas podem se traduzir numa redução de riscos contribuindo na obtenção de uma alimentação saudável e segura no ambiente escolar.

Referências

1. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2ª. reimpressão. Brasília, DF: MS; 2003.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, DF: MS, MEC, 2006[citado 2007 Jan12]. Disponível em: <<http://dtr2001.saude.gov.br/sas/PORTARIAS/Port2006/GM/GM-1110.htm>>.
3. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA; 2004 [citado 2007 Abr 10]. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>>.
4. Carvalho AT, Muniz VM, Gomes JF, Samico I. Programa de Alimentação Escolar no município de João Pessoa: merendeiras em foco. Interface Comun Saúde Educ. 2008;12(27):823-34.
5. Costa EQ, Lima ES, Ribeiro VMB. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do instituto Annes Dias – Rio de Janeiro (1956-94). Hist Cienc Saúde Manguinhos. 2002;9(3):535-60.

6. Barreto SMB, Pinheiro ARO, Sichieri R, Monteiro CA, Batista Filho M, Schmidt MI et al. Análise da estratégia global para alimentação saudável, atividade física e saúde: documento realizado pelo grupo técnico assessor instituído pela portaria do ministério da saúde nº 596, de 8 de abril de 2004. Brasília, DF: MS; 2004 [citado 2009 Jul 1]. Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/documentos/doc_eg_final_submetido.pdf>.
7. Codex Alimentarius Commission. Proposals for new work and/or revision of existing standards. New Delhi: FAO/WHO, 2007.
8. Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. 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 e dá outras providências. Brasília, DF: MEC, 2009 [citado 2010 Jun 20]. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil03/Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.html>>.
9. Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE/nº 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, DF: MEC, 2009 [citado 2010 Jun 20]. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/.../resolucoes2009/...res3816072009/download>>.
10. Bellizzi A, Santos CL, Costa E, Bernardi, MRV. Treinamento de manipuladores de alimentos: uma revisão de literatura. Rev Higiene Alimentar. 2005;19(133): 36-48.
11. Freire P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 24ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002.
12. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Perspectiva sobre a análise de risco na segurança de alimentos: Curso de sensibilização. Rio de Janeiro: Área de Vigilância Sanitária, Prevenção e Controle de Doenças – OPAS/OMS, 2008.
13. Slovic P. Perception of risk. Science. 1987; 5:236-80.
14. Peres F, Rozemberg B, Lucca SR. Percepção de riscos no trabalho rural em uma região agrícola do estado do Rio de Janeiro, Brasil: agrotóxicos, saúde e ambiente. Cad Saúde Pública. 2005; 21(6):1836-44.
15. Thielen IP, Hartmann RC, Soares DP. Percepção de risco e excesso de velocidade. Cad Saúde Pública. 2008; 24(1):131-39.

16. Clayton DA, Griffith JCG, Price P, Peters CA. Food handlers beliefs and self-reported practices. *Int J Environ Health Res.* 2002; 12(1):25-39.
17. Morgan DL. Focus groups as qualitative research. Thousand Oaks-Califórnia: SAGE Publications, 1997.
18. Trad LAB. Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde. *Physis Rev Saúde Coletiva.* 2009; 19(3):777-96.
19. Vieira AM, Caixeta EM, Monego ET, Freitas, GSF, Reis MAC, Correa MHS, Brito MC et al. Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar, Goiás [Projeto de pesquisa]: Ministério Público de Goiás, Superintendência de Vigilância Sanitária do Estado de Goiás, Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás; 2006.
20. Bardin L. Análise de conteúdo. Lisboa: edições 70; 2008.
21. Minayo MSC, Deslandes SF, Gomes R. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes; 2008.
22. Poulain JP, Proença RPC. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Rev Nut.* 2003; 16(3):245-56.
23. Aako E. Risk communication, risk perception, and public health. *Wisconsin Medical Journal.* 2004;103(1): 25-6.
24. Fischler C. Food selection and risk perception. Paris: Centre d'Etudes Transdisciplinaires – sociologie, antropologie, historie – CTSAH ; 2000.
25. Slovic P. The perception of risk. London: EarthscanPublications Ltd; 2000.
26. Secretaria de Estado da Educação (Goiás). Diretrizes Operacionais da rede pública estadual de ensino de Goiás 2009/2010. Goiânia, GO: SEE, 2009 [citado 2010 ago 17] Disponível em: <<http://www.see.go.gov.br/documentos/diretrizes2009.pdf>>.
27. Chaves FM. Vidas negras que se esvaem: experiências de saúde das funcionárias escolares em situações de trabalho [tese de doutorado]. Rio de Janeiro (RJ): Escola Nacional de Saúde Pública; 2004.
28. Davanço GM, Taddei JAA, Gaglianone CP. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a curso de educação nutricional. *Rev Nut.* 2004;17(2):177-84.

29. Menezes, MFG. A prática educativa do nutricionista nas áreas de alimentação coletiva e nutrição clínica: um estudo em dois hospitais públicos do estado do Rio de Janeiro [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro (RJ): Faculdade de Educação, Universidade Estadual do Rio de Janeiro; 1997.
30. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: MS; 2006.
31. Freire P. Pedagogia da esperança: um reencontro com a pedagogia do oprimido. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.
32. Schmitz BAS, Recine E, Cardoso GT, Silva JRM, Amorim NFA, Bernardon R, et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. Cad Saúde Pública. 2008; 24 (2): 312-22.
33. Nunes BO. O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro (RJ): Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz; 2000.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo buscou analisar as percepções sobre risco na sanidade dos alimentos, por manipuladoras da alimentação escolar.

A escolha da técnica de grupos focais no trabalho trouxe respostas importantes relacionadas a esta percepção pelo grupo estudado, esclarecendo as razões pelas quais as manipuladoras não se utilizam das informações técnicas na sua rotina de trabalho, e pouco percebem os riscos envolvidos neste comportamento.

Se, por um lado, construiu um conhecimento a respeito dos aspectos subjetivos que envolvem este processo, por outro, esbarrou no número limitado de estudos de natureza qualitativa, demonstrando a importância da utilização dessa abordagem de pesquisa na busca de respostas não encontradas com o uso de metodologias quantitativas.

O caráter subjetivo da percepção de risco, fortemente influenciado por componentes culturais, dentre os quais as crenças e valores da população foi evidenciado, percebendo-se uma transferência de hábitos e rotinas vivenciados no espaço privado das manipuladoras, para as Unidades Produtoras de Refeições (UPR).

As falas das manipuladoras evidenciam diversas atitudes inadequadas no processo de confecção das refeições. Sumarizando estes achados, identifica-se:

- processo de descongelamento de carnes inadequado;
- higienização inadequada dos utensílios;
- aproveitamento de refeições para turnos subseqüentes;
- desrespeito ao *per capita* estabelecido;
- aproveitamento de alimentos que caem no chão.

Isso demonstra uma baixa percepção sobre o risco que essas ações podem causar na saúde do escolar, impossibilitando a execução de práticas corretas, tendo em vista que todas essas atitudes não são percebidas como algo perigoso ou ameaçador.

As percepções sobre o risco na sanidade da alimentação escolar identificadas pelo grupo estão relacionadas também aos vários atores que compõem a comunidade escolar. Para as manipuladoras, vários fatores contribuem no risco da sanidade da alimentação escolar, sendo, portanto, determinantes no resultado final do processo de preparação das refeições servidas.

É clara a necessidade de que sejam estabelecidos requisitos higiênico-sanitários para as Unidades de Alimentação e Nutrição, aplicáveis nos colégios estaduais do estado de Goiás.

A inclusão da alimentação escolar como prática pedagógica e como atividade fim é imperativa, sendo de fundamental importância sua inclusão no projeto pedagógico destes colégios.

Essa pesquisa consegue desvelar uma falta de sintonia entre os conhecimentos das manipuladoras e a prática executada a partir da informação obtida. Observou-se que a informação carece de uniformidade e profundidade, o que se traduz em uma maior valorização do saber cotidiano.

O grupo sente-se desvalorizado e pouco escutado, seja no ambiente escolar ou nos processos de formações. A crítica à forma como o nutricionista pensa e executa a capacitação como responsável pela educação continuada e a falta de escuta sobre as necessidades sentidas pelo grupo foram recorrentes.

Nesta perspectiva, buscando contribuir com a efetividade deste processo, entendendo ser a alimentação escolar espaço privilegiado para ações vinculadas à alimentação segura e saudável e de garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, sugere-se

- 1- Os cursos de graduação em Nutrição devem repensar a formação de seus alunos, seja na revisão dos conteúdos, como também nas práticas educativas nele inseridas, incluindo alternativas metodológicas que privilegiem a participação do usuário neste processo;
- 2- Cabe aos gestores da Educação do estado de Goiás propor um aumento no quantitativo de profissionais nutricionistas habilitados a atuar no Programa de Alimentação Escolar (PNAE). Esta expansão

no quadro de profissionais deve estar atrelada a uma ação qualificada do ponto de vista regional e local, aproximando seu planejamento das necessidades identificadas;

- 3- O poder público está convidado a propor a inclusão do cargo de Manipulador de Alimentos para a equipe técnica dos colégios, com definição das atribuições relacionadas a esta função, adequando a quantidade destes profissionais ao quantitativo de alunos das escolas, fiscalizando o desvio de função nesses locais;
- 4- A sensibilização dos estudantes, da equipe pedagógica e da direção, por meio de estratégias estimuladoras da co-participação na garantia de qualidade da alimentação escolar servida é medida necessária e indicada, sendo tema transversal necessário no contexto curricular;
- 5- A educação continuada de profissionais de nível superior, com ênfase no nutricionista, e de profissionais de nível técnico, com ênfase nos manipuladores, deve ser objeto de planejamento, execução e avaliação permanentes;
- 6- Além disso, são necessárias ações da Secretaria de Estado da Educação de Goiás (SEE-GO) para a melhoria da infraestrutura desses colégios, incluindo aquisição regular de utensílios e equipamentos adequados destinados à confecção segura de refeições.

Nesta perspectiva, a inserção da manipuladora de alimentos como participante do processo de construção coletiva da implantação do preconizado pela Lei 11.947 e Portaria 1010 é uma das garantias de que o termo *alimentação escolar* não fique restrito a um mero fornecimento de refeições.

A valorização da alimentação escolar deve se dar no sentido amplo do termo, seja contemplando uma alimentação segura e saudável, considerando a variedade, cultura, estado nutricional e os hábitos alimentares saudáveis, seja pela contribuição oportuna no processo de escolarização da criança. Mais do que isso, deve se traduzir numa ferramenta capaz de garantir não só a segurança alimentar e o Direito Humano à Alimentação Adequada, como a cidadania do estudante.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Questionário sobre o interesse em participar da pesquisa

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
Mestrado em Nutrição e Saúde

**“Percepções sobre risco na sanidade dos alimentos por manipuladoras da
alimentação escolar”**

INTERESSE EM PARTICIPAR DA PESQUISA

Escola: _____ Tel.: _____

Diretor (a): _____

- Nome: _____
- Data de nascimento: ____/____/____ Idade: _____
- Telefone de contato ou recado: _____
- Celular: _____

- Atividade na escola:
() Manipulação dos alimentos () Manipulação + outras atividades
- Participou da capacitação dada pelo projeto: “Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar, Goiás”?
() Sim () Não
- Vai entrar em licença nos próximos meses?
() Sim () Não
- Vai aposentar-se até 2010?
() Sim () Não
- Tem interesse em participar dessa pesquisa?
() Sim () Não
- Possui condições físicas para utilizar transporte urbano até a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás – Setor Leste Universitário (próxima ao eixo Anhanguera, Praça Cívica e Praça da Bíblia)?
() Sim () Não
- Qual é o melhor horário para o a realização do nosso encontro? _____
- Para o encontro é melhor um dia de semana ou final de semana? _____

APÊNDICE B – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
Mestrado em Nutrição e Saúde

“Percepções sobre risco na sanidade dos alimentos por manipuladoras da alimentação escolar”

Título da pesquisa: Percepções sobre risco na sanidade dos alimentos por manipuladoras da alimentação escolar.

Nome do pesquisador: Maria Grossi Machado

Nome da orientadora: Estelamaris Tronco Monego

PARTE I

1. Introdução:

O Sr(a) está convidado(a) a participar, como voluntário(a), dessa pesquisa. Meu nome é MARIA GROSSI MACHADO, sou a pesquisadora responsável e minha área de atuação é SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Essa área da Nutrição estuda o acesso da população a alimentos saudáveis, de qualidade e preparados de forma higiênica e segura.

Após receber os esclarecimentos e as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, assine ao final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é do Sr. (a) e a outra é minha. Em caso de recusa, o Sr. (a) não será penalizado (a) de forma alguma. Em caso de dúvida **sobre a pesquisa**, poderá entrar em contato com MARIA GROSSI MACHADO ou ESTELAMARIS TRONCO MONEGO, nos telefones (62) 3209-6270 (RAMAL 206) ou 3202-1986 ou 8176-0933 ou pelos e-mails: mgrossim@gmail.com ou estelamaris.monego@gmail.com.

Em casos de dúvidas **sobre os seus direitos** como participante nesta pesquisa, o Sr. (a) poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, nos telefones: 3521-1075 ou 3521-1076. A ligação poderá ser feita a cobrar.

2. Objetivos: A pesquisa tem como objetivo conhecer os significados para o Sr. (a) de “Risco na sanidade dos alimentos”, ou seja, qual a probabilidade de acontecer algo de errado na preparação da merenda escolar que possa ser uma ameaça à saúde do aluno da escola em que o Sr. (a) trabalha.

3. Tipo de intervenção: O Sr. (a) participará de uma ou mais sessões de conversas, como se fosse entrevista de grupo, que são chamadas de grupo focal.

4. Seleção dos participantes: O Sr. (a) foi selecionado (a) porque tem a atribuição de trabalhar com a alimentação escolar em escolas públicas de Goiânia e participou de uma capacitação realizada por um outro projeto chamado “Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar, Goiás”. Foi selecionado também porque consentiu o convite feito por mim e se prontificou a vir até a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás participar desse (s) encontro (s).

4. Voluntariedade na participação: A participação do Sr. (a) é voluntário (a), não haverá nenhum tipo de remuneração ou premiação. Os interessados que estiverem presentes no local de realização do grupo focal receberão um lanche e o vale transporte referente à ida e à volta para a casa. A escolha em participar ou não desta pesquisa não terá implicação negativa sobre o Sr. (a) e sobre o seu trabalho na escola. O Sr. (a) possui liberdade em desistir a qualquer momento e retirar o seu consentimento sem prejuízo pessoal.

5. Procedimentos: O grupo focal será realizado nas salas da Faculdade de Nutrição com, no mínimo, seis e, no máximo, nove manipuladores mais três coordenadores do grupo. Após um lanche, a pesquisadora e dois (uas) alunos (as) da Faculdade de Nutrição irão iniciar a conversa (grupo focal) observando e anotando o que o Sr. (a) falar. Vão ser realizadas algumas perguntas sobre riscos na confecção dos alimentos fornecidos aos alunos, sobre higiene e sobre manipulação de alimentos, podendo surgir outros temas interessantes durante a conversa com o grupo. A conversa será gravada e filmada do começo ao fim do (s) encontro (s) e transcrita de maneira fiel ao o que foi dito.

7. Riscos ou desconfortos: O Sr. (a) não precisa responder às perguntas ou parte dos questionamentos em que se sinta envergonhado (a) ou desconfortável em falar.

8. Benefícios: A pesquisa não traz benefícios diretos ao Sr. (a), entretanto será de grande importância conhecermos o seu entendimento em relação aos riscos na segurança de alimentos do escolar de Goiânia.

9. Confidencialidade: Haverá filmagens. Na divulgação dos resultados a identidade do Sr. (a) será mantida em sigilo. As gravações serão destruídas após cinco anos. Não há como garantir a confidencialidade dos participantes entre si, entretanto, todos devem pactuar não revelar o conteúdo da (s) conversa (s).

10. Divulgação dos resultados: Os resultados serão divulgados por meio de reunião com todos os participantes e com a direção das escolas antes de qualquer publicação

em local previamente agendado. Posteriormente, serão compartilhados mais amplamente, por publicações e eventos científicos.

11. **Análise do projeto:** O projeto desta pesquisa foi analisado e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Goiás, que é um comitê cuja tarefa é ter certeza de que o Sr. (a) será bem atendido (a) e protegido (a) de qualquer dano. Qualquer dúvida, ligar nos telefones (pode ser a cobrar) escritos no item 1.

Maria Grossi Machado – Pesquisadora

PARTE II – Consentimento da Participação na pesquisa

Eu, _____, RG/ _____ CPF/ _____, abaixo assinado, concordo em participar do estudo _____, como sujeito. Fui devidamente informado(a) e esclarecido(a) pelo pesquisador(a) _____ sobre a pesquisa, os procedimentos nela envolvidos, assim como os possíveis riscos e benefícios decorrentes de minha participação. Estou consciente de que pode não haver benefício pessoal e que só receberei o pagamento de minhas passagens de ônibus para o encontro. Fui informado de como entrar em contato com o pesquisador e com o comitê de ética. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve a qualquer penalidade.

Local e data: _____

Nome e Assinatura do sujeito: _____

APÊNDICE C – Questionário Sócio-demográfico

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS FACULDADE DE NUTRIÇÃO Mestrado em Nutrição e Saúde

“Percepções sobre risco na sanidade dos alimentos por manipuladoras da alimentação escolar”

QUESTIONÁRIO SÓCIO-DEMOGRÁFICO

1. Dados pessoais:

- Nome: _____
- Sexo: () F () M
- Data de nascimento: ____/____/____ Idade: _____
- Endereço: _____

- Telefone de contato ou recado: _____
- Celular: _____
- Estado civil: () solteiro (a) () casado (a) () viúvo (a) () outros
- Filhos: () Sim. Quantos: _____ () Não
- Escolaridade: () 1º grau incompleto
() 1º grau completo
() 2º grau incompleto
() 2º grau completo

2. Características do domicílio

- Casa própria? () Sim () Não
- Tipo de residência: () Casa () apartamento () cômodo
- Tem abastecimento de água? () Sim () Não
- Rede de esgoto? () Sim () Não
- Tem energia elétrica? () Sim () Não
- Possui geladeira? () Sim () Não
- Possui freezer? () Sim () Não
- Possui fogão? () Sim () Não
- Possui banheiro? () Sim () Não
- Possui chuveiro? () Sim () Não
- Possui televisão? () Sim () Não
- Possui rádio? () Sim () Não

3. Quem prepara o alimento em casa? _____

APÊNDICE D – Questões norteadoras do Grupo Focal 1

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
Mestrado em Nutrição e Saúde**

**“Percepções sobre risco na sanidade dos alimentos por
manipuladoras da alimentação escolar”**

QUESTÕES NORTEADORAS DO GRUPO FOCAL 1

Leitura e assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (20 minutos);

Preenchimento do questionário sócio-demográfico (10 minutos);

Sessão de grupo focal (60 minutos).

1. Percepção de riscos no preparo do alimento (20 min)

- Falem-me sobre os riscos que corremos ao preparar um alimento e ao comê-lo.
- Falem-me como é preparar um alimento em casa sem riscos de acontecer algo de ruim para a saúde.
- Falem-me como é preparar a merenda sem riscos de acontecer algo de ruim para a saúde dos estudantes.

2. Julgamento sobre higiene e manipulação higiênica dos alimentos (20 min)

- Falem-me sobre higiene.
- Falem-me sobre higiene na preparação dos alimentos em casa.
- A preparação na escola é diferente? Falem-me um pouco.
- Como é na escola? Relatem-me.

3. Julgamento sobre doenças transmitidas por alimentos (20 min)

- Falem-me sobre as doenças que os alimentos podem transmitir.

APÊNDICE E – Questões norteadoras do Grupo Focal 2

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
Mestrado em Nutrição e Saúde**

**“Percepções sobre risco na sanidade dos alimentos por
manipuladoras da alimentação escolar”**

QUESTÕES NORTEADORAS DO GRUPO FOCAL 2

Sessão de grupo focal (60 minutos).

1– Formações e experiências

- Falem-me sobre as suas capacitações anteriores nas escolas.
- Falem-me se aprenderam.
- Falem-me da experiência de fazer algo que sabiam ser incorreto.
- Qual a melhor maneira de ensinar e aprender?
- Qual a pior maneira de ensinar e aprender?

2– Propostas para outras formações

- Como poderíamos montar um material de capacitação para vocês aplicarem nas escolas em que trabalham?
- Digam o que queriam num roteiro de formação profissional na sua área.

ANEXOS

**ANEXO A - Material da formação das manipuladoras participantes do projeto:
“Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda
escolar, Goiás”**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS – Faculdade de Nutrição
MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE GOIÁS – Vara da Infância e Juventude
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DE GOIÁS – Vigilância Sanitária**

CAPACITAÇÃO DE MERENDEIRAS:

Roteiro para Multiplicadores²

GOIÂNIA

- 2006 -

²

Elaborado por Estelamaris Tronco Monego e Laura Andrès Rossi Gougeon

SUMÁRIO

01	LEGISLAÇÃO	3
02	Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	3
	História	3
	Objetivo	3
	Cardápios	3
03	HIGIENE	5
	Higiene Pessoal	5
	Higiene do Ambiente	6
04	PRODUÇÃO DA MERENDA	8
	Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos	8
05	NOÇÕES DE TÉCNICA DIETÉTICA	9
	Seleção	9
	Recepção	9
	Estocagem	10
	Pré-preparo	11
	Preparo	12
	Distribuição	13
06	PREVENÇÃO DE ACIDENTES	14
07	CONTROLE DE RESTOS E SOBRAS	15
08	LIXO	16

ANEXO B - Anuência da Secretaria de Estado da Educação de Goiás para realização da pesquisa

SEDUC
SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO



OFÍCIO Nº 1597 /2009-GAB/SEDUC

Goiânia, 27 de agosto de 2009.

À Sra. Dra.

Estelamaris Tronco Monego

Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde – Nível Mestrado - UFG
Goiânia - GO.

Assunto: Solicitação

Senhora Coordenadora,

Em atenção à correspondência datada de 19 de agosto de 2009, por meio da qual nos foi solicitada anuência para a realização da pesquisa “Percepção de risco na sanidade de alimentos para manipuladores da alimentação escolar”, nas escolas da Rede Pública Estadual de Ensino, informamos a Vossa Senhoria que a Secretaria de Estado da Educação ressalta a relevância da pesquisa e autoriza a realização do projeto, pela mestranda **Maria Grossi Machado**, condicionando o início dos trabalhos à autorização do Comitê de Ética da Universidade Federal de Goiás – CEP/UFG.

Atenciosamente,


Milca Severino Pereira
Secretária da Educação

ANEXO C – Aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-
GRADUAÇÃO**



COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

Goiânia, __/__/__

**PARECER CONSUBSTANCIADO REFERENTE AO PROJETO DE PESQUISA,
PROTOCOLADO NESTE COMITÊ SOB O Nº: 148/2009**

I – Identificação

- Título do projeto:
Percepção de risco na sanidade de alimentos para manipuladores da alimentação escolar.
- Pesquisador Responsável:
Nutricionista Maria Grossi Machado - <http://lattes.cnpq.br/6320667398786867>
- Orientador (quando necessário):
Profª Drª Estelamaris Tronco Monego - <http://lattes.cnpq.br/0917323812776538>
- Instituição onde será realizado o estudo:
Faculdade de Nutrição / Universidade Federal de Goiás
- Data de apresentação ao CEP/UFG: 08/09/2009
- Área Temática: Ciências da Saúde – Nutrição (4.05)

II – Estrutura do Protocolo

O protocolo apresenta todos os documentos exigidos pela Resolução CNS 196/96 e devidamente preenchidos.

III – Projeto de pesquisa

A contaminação da alimentação produzida em escolas pode estar relacionada às ações inadequadas dos manipuladores de alimentos que, muitas vezes, sabem as técnicas corretas de manipulação, porém, não as aplicam por não julgarem necessárias, por não considerarem importantes, por não assimilarem o conteúdo dos treinamentos e capacitações ou por não perceberem os riscos. Essa pesquisa tem por objetivo analisar a percepção de risco na sanidade de alimentos para manipuladores da alimentação escolar de escolas públicas de Goiânia e conhecer os julgamentos dos manipuladores sobre higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Pretende também verificar os conhecimentos, crenças, experiências e imagens desse público que trabalha diretamente com a saúde do escolar e buscar propostas alternativas e viáveis de capacitações na área de segurança de alimentos que sejam mais eficazes. O estudo será de caráter descritivo exploratório de abordagem qualitativa para o tratamento e análise de dados empíricos coletados por meio de grupo focal. Essa técnica foi escolhida pois vem sendo utilizada nas estruturas de ações em saúde pública e parece responder a nova tendência de

educação para a saúde, em que há o deslocamento da perspectiva individual para a do grupo social e da educação centrada na perspectiva cultural dos seus possíveis beneficiários. É aplicada a partir de um roteiro que vai do geral ao específico, em ambiente confortável, sob a coordenação de um moderador capaz de conseguir promover a participação e o ponto de vista de todos e inibir aqueles que querem monopolizar a discussão, e de um ou mais relatores, que auxiliam nos aspectos organizacionais e anota todo o andamento interativo e criativo do grupo. As discussões precisam ser conduzidas várias vezes para identificação de tendências e de padrões na percepção do que se definiu como foco de estudo, sempre havendo o registro fidedigno, se possível *ipsis litteris*, da coleta de dados, para tanto o instrumento usual de garantia da fidedignidade é o gravador em ponto estratégico do local para assegurar a captação das falas. Os participantes deste estudo são os manipuladores que atuavam na preparação de alimentação escolar e que foram capacitados pelo projeto de pesquisa e intervenção intitulado "Avaliação e monitoramento da qualidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar, Goiás" desenvolvido pela Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás em parceria com o Ministério Público de Goiás e a Superintendência de Vigilância Sanitária Estadual. As reuniões do grupo focal ocorrerão nas dependências da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, por ser um local de fácil acesso e apresentar estrutura físico-funcional adequada. O trabalho realizar-se-á com a anuência da Secretaria Estadual de Saúde e convite aos manipuladores. O grupo focal se fará com nove participantes, com um moderador que é a pesquisadora e com dois relatores, treinados por meio de grupo focal piloto. Os dados coletados serão transcritos e analisados seguindo os seguintes passos: leitura flutuante, categorização, inferência, descrição e interpretação dos núcleos de sentido (Análise de Conteúdo). Na metodologia são descritos os critérios de inclusão e exclusão dos sujeitos, a garantia de confidencialidade e privacidade dos sujeitos envolvidos, os critérios de suspensão ou encerramento da pesquisa, a garantia de não penalização dos sujeitos por se recusar a participar da pesquisa, os riscos possíveis e benefícios de participação no estudo, o momento e as circunstâncias de obtenção do TCLE, assim como as estratégias e garantia de divulgação dos resultados sejam eles favoráveis ou não.

IV – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

O TCLE foi elaborado com uma linguagem objetiva e acessível facilitando sua compreensão pelos participantes a serem avaliados. Apresenta os objetivos da pesquisa, os critérios de inclusão e exclusão dos participantes, os benefícios e todos os aspectos frente aos procedimentos a serem utilizados na pesquisa, a ausência de riscos, a garantia de sigilo e privacidade e a liberdade de recusa dos sujeitos em participar independente da fase da pesquisa sem qualquer penalização, conforme solicitado na Resolução CNS 196/96, item IV.

V– Parecer do CEP

- Protocolo Aprovado.

Obs.: Observar datas de entrega dos relatórios parciais e final.

VI – Data da reunião: 14/09/2009

Assinatura do(a) relator(a):

Assinatura do(a) Coordenador(a)/ CEP/UFG:


Rita Corêti Amaral
Coordenadora do CEP/PRPPG/UFG

ANEXO D – Instrução aos autores – Cadernos de Saúde Pública

Cadernos de Saúde Pública/Reports in Public Health Instruções para autores

Cadernos de Saúde Pública/Reports in Public Health (CSP) publica artigos originais com elevado mérito científico que contribuam ao estudo da saúde pública em geral e disciplinas afins.

Recomendamos aos autores a leitura atenta das instruções abaixo antes de submeterem seus artigos a Cadernos de Saúde Pública.

1. CSP aceita trabalhos para as seguintes seções:

1.1 - Revisão – revisão crítica da literatura sobre temas pertinentes à saúde pública (máximo de 8.000 palavras e 5 ilustrações);

1.2 - Artigos – resultado de pesquisa de natureza empírica, experimental ou conceitual (máximo de 6.000 palavras e 5 ilustrações);

1.3 - Notas – nota prévia, relatando resultados parciais ou preliminares de pesquisa (máximo de 1.700 palavras e 5 ilustrações);

1.4 - Resenhas – resenha crítica de livro relacionado ao campo temático de CSP, publicado nos últimos dois anos (máximo de 1.200 palavras);

1.5 - Cartas – crítica a artigo publicado em fascículo anterior de CSP (máximo de 1.200 palavras e 1 ilustração);

1.6 - Debate – artigo teórico que se faz acompanhar de cartas críticas assinadas por autores de diferentes instituições, convidados pelo Editor, seguidas de resposta do autor do artigo principal (máximo de 6.000 palavras e 5 ilustrações);

1.7 - Fórum – seção destinada à publicação de 2 a 3 artigos coordenados entre si, de diferentes autores, e versando sobre tema de interesse atual (máximo de 12.000 palavras no total). Os interessados em submeter trabalhos para essa seção devem consultar o Conselho Editorial.

2. Normas para envio de artigos

2.1 - CSP publica somente artigos inéditos e originais, e que não estejam em avaliação em nenhum outro periódico simultaneamente. Os autores devem declarar essas condições no processo de submissão. Caso seja identificada a publicação ou submissão simultânea em outro periódico o artigo será desconsiderado. A submissão simultânea de um artigo científico a mais de um periódico constitui grave falta de ética do autor.

2.2 - Serão aceitas contribuições em português, espanhol ou inglês.

2.3 - Notas de rodapé e anexos não serão aceitos.

2.4 - A contagem de palavras inclui o corpo do texto e as referências bibliográficas, conforme item 12.13.

3. Publicação de ensaios clínicos

3.1 - Artigos que apresentem resultados parciais ou integrais de ensaios clínicos devem obrigatoriamente ser acompanhados do número e entidade de registro do ensaio clínico.

3.2 - Essa exigência está de acordo com a recomendação da BIREME/OPAS/OMS sobre o Registro de Ensaios Clínicos a serem publicados a partir de orientações da Organização Mundial da Saúde - OMS, do International Committee of Medical Journal Editors (www.icmje.org) e do Workshop ICTPR.

3.3 - As entidades que registram ensaios clínicos segundo os critérios do ICMJE são:

- o [Australian New Zealand Clinical Trials Registry \(ANZCTR\)](http://www.anzctr.org.au)
- o [ClinicalTrials.gov](http://www.clinicaltrials.gov)
- o [International Standard Randomised Controlled Trial Number \(ISRCTN\)](http://www.isrctn.com)

- o [Nederlands Trial Register \(NTR\)](#)
- o [UMIN Clinical Trials Registry \(UMIN-CTR\)](#)
- o [WHO International Clinical Trials Registry Platform \(ICTRP\)](#)

4. Fontes de financiamento

- 4.1** - Os autores devem declarar todas as fontes de financiamento ou suporte, institucional ou privado, para a realização do estudo.
- 4.2** - Fornecedores de materiais ou equipamentos, gratuitos ou com descontos, também devem ser descritos como fontes de financiamento, incluindo a origem (cidade, estado e país).
- 4.3** - No caso de estudos realizados sem recursos financeiros institucionais e/ou privados, os autores devem declarar que a pesquisa não recebeu financiamento para a sua realização.

5. Conflito de interesses

- 5.1** - Os autores devem informar qualquer potencial conflito de interesse, incluindo interesses políticos e/ou financeiros associados a patentes ou propriedade, provisão de materiais e/ou insumos e equipamentos utilizados no estudo pelos fabricantes.

6. Colaboradores

- 6.1** - Devem ser especificadas quais foram as contribuições individuais de cada autor na elaboração do artigo.
- 6.2** - Lembramos que os critérios de autoria devem basear-se nas deliberações do [International Committee of Medical Journal Editors](#), que determina o seguinte: o reconhecimento da autoria deve estar baseado em contribuição substancial relacionada aos seguintes aspectos: 1. Concepção e projeto ou análise e interpretação dos dados; 2. Redação do artigo ou revisão crítica relevante do conteúdo intelectual; 3. Aprovação final da versão a ser publicada. Essas três condições devem ser integralmente atendidas.

7. Agradecimentos

- 7.1** - Possíveis menções em agradecimentos incluem instituições que de alguma forma possibilitaram a realização da pesquisa e/ou pessoas que colaboraram com o estudo mas que não preencheram os critérios para serem co-autores.

8. Referências

- 8.1** - As referências devem ser numeradas de forma consecutiva de acordo com a ordem em que forem sendo citadas no texto. Devem ser identificadas por números arábicos sobrescritos (Ex.: Silva 1). As referências citadas somente em tabelas e figuras devem ser numeradas a partir do número da última referência citada no texto. As referências citadas deverão ser listadas ao final do artigo, em ordem numérica, seguindo as normas gerais dos Requisitos Uniformes para Manuscritos Apresentados a Periódicos Biomédicos (<http://www.nlm.nih.gov/citingmedicine/>).
- 8.2** - Todas as referências devem ser apresentadas de modo correto e completo. A veracidade das informações contidas na lista de referências é de responsabilidade do(s) autor(es).
- 8.3** - No caso de usar algum software de gerenciamento de referências bibliográficas (Ex. EndNote ®), o(s) autor(es) deverá(ão) converter as referências para texto.

9. Nomenclatura

- 9.1** - Devem ser observadas as regras de nomenclatura zoológica e botânica, assim como abreviaturas e convenções adotadas em disciplinas especializadas.

10. Ética em pesquisas envolvendo seres humanos

10.1 - A publicação de artigos que trazem resultados de pesquisas envolvendo seres humanos está condicionada ao cumprimento dos princípios éticos contidos na [Declaração de Helsinki](#) (1964, reformulada em 1975, 1983, 1989, 1996, 2000 e 2008), da World Medical Association.

10.2 - Além disso, deve ser observado o atendimento a legislações específicas (quando houver) do país no qual a pesquisa foi realizada.

10.3 - Artigos que apresentem resultados de pesquisas envolvendo seres humanos deverão conter uma clara afirmação deste cumprimento (tal afirmação deverá constituir o último parágrafo da seção Metodologia do artigo).

10.4 - Após a aceitação do trabalho para publicação, todos os autores deverão assinar um formulário, a ser fornecido pela Secretaria Editorial de CSP, indicando o cumprimento integral de princípios éticos e legislações específicas.

10.5 - O Conselho Editorial de CSP se reserva o direito de solicitar informações adicionais sobre os procedimentos éticos executados na pesquisa.

11. Processo de submissão online

11.1 - Os artigos devem ser submetidos eletronicamente por meio do sítio do Sistema de Avaliação e Gerenciamento de Artigos (SAGAS), disponível em:

<http://www.ensp.fiocruz.br/csp/>.

11.2 - Outras formas de submissão não serão aceitas. As instruções completas para a submissão são apresentadas a seguir. No caso de dúvidas, entre em contato com o suporte sistema SAGAS pelo e-mail: csp-artigos@ensp.fiocruz.br.

11.3 - Inicialmente o autor deve entrar no sistema [SAGAS](#). Em seguida, inserir o nome do usuário e senha para ir à área restrita de gerenciamento de artigos. Novos usuários do sistema SAGAS devem realizar o cadastro em "Cadastre-se" na página inicial. Em caso de esquecimento de sua senha, solicite o envio automático da mesma em "Esqueceu sua senha? Clique aqui".

11.4 - Para novos usuários do sistema SAGAS. Após clicar em "Cadastre-se" você será direcionado para o cadastro no sistema SAGAS. Digite seu nome, endereço, e-mail, telefone, instituição.

12. Envio do artigo

12.1 - A submissão *online* é feita na área restrita de gerenciamento de artigos <http://www.ensp.fiocruz.br/csp/>. O autor deve acessar a "Central de Autor" e selecionar o *link* "Submeta um novo artigo".

12.2 - A primeira etapa do processo de submissão consiste na verificação às normas de publicação de CSP. O artigo somente será avaliado pela Secretaria Editorial de CSP se cumprir todas as normas de publicação.

12.3 - Na segunda etapa são inseridos os dados referentes ao artigo: título, título corrido, área de concentração, palavras-chave, informações sobre financiamento e conflito de interesses, resumo, *abstract* e agradecimentos, quando necessário. Se desejar, o autor pode sugerir potenciais consultores (nome, e-mail e instituição) que ele julgue capaz de avaliar o artigo.

12.4 - O título completo (no idioma original e em inglês) deve ser conciso e informativo, com no máximo 150 caracteres com espaços.

12.5 - O título corrido poderá ter máximo de 70 caracteres com espaços.

12.6 - As palavras-chave (mínimo de 3 e máximo de 5 no idioma original do artigo) devem constar na base da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), disponível: <http://decs.bvs.br/>.

12.7 - *Resumo*. Com exceção das contribuições enviadas às seções Resenha ou Cartas, todos os artigos submetidos em português ou espanhol deverão ter resumo na língua principal e em inglês. Os artigos submetidos em inglês deverão vir acompanhados de resumo em português ou em espanhol, além do *abstract* em inglês. O resumo pode ter no máximo 1100 caracteres com espaço.

12.8 - Agradecimentos. Possíveis agradecimentos às instituições e/ou pessoas poderão ter no máximo 500 caracteres com espaço.

12.9 - Na terceira etapa são incluídos o(s) nome(s) do(s) autor(es) do artigo, respectiva(s) instituição(ões) por extenso, com endereço completo, telefone e e-mail, bem como a colaboração de cada um. O autor que cadastrar o artigo automaticamente será incluído como autor de artigo. A ordem dos nomes dos autores deve ser a mesma da publicação.

12.10 - Na quarta etapa é feita a transferência do arquivo com o corpo do texto e as referências.

12.11 - O arquivo com o texto do artigo deve estar nos formatos DOC (Microsoft Word), RTF (Rich Text Format) ou ODT (Open Document Text) e não deve ultrapassar 1 MB.

12.12 - O texto deve ser apresentado em espaço 1,5cm, fonte Times New Roman, tamanho 12.

12.13 - O arquivo com o texto deve conter somente o corpo do artigo e as referências bibliográficas. Os seguintes itens deverão ser inseridos em campos à parte durante o processo de submissão: resumo e *abstract*; nome(s) do(s) autor(es), afiliação ou qualquer outra informação que identifique o(s) autor(es); agradecimentos e colaborações; ilustrações (fotografias, fluxogramas, mapas, gráficos e tabelas).

12.14 - Na quinta etapa são transferidos os arquivos das ilustrações do artigo (fotografias, fluxogramas, mapas, gráficos e tabelas), quando necessário. Cada ilustração deve ser enviada em arquivo separado clicando em "Transferir".

12.15 - *Ilustrações.* O número de ilustrações deve ser mantido ao mínimo, conforme especificado no item 1 (fotografias, fluxogramas, mapas, gráficos e tabelas).

12.16 - Os autores deverão arcar com os custos referentes ao material ilustrativo que ultrapasse esse limite e também com os custos adicionais para publicação de figuras em cores.

12.17 - Os autores devem obter autorização, por escrito, dos detentores dos direitos de reprodução de ilustrações que já tenham sido publicadas anteriormente.

12.18 - *Tabelas.* As tabelas podem ter 17cm de largura, considerando fonte de tamanho 9. Devem ser submetidas em arquivo de texto: DOC (Microsoft Word), RTF (Rich Text Format) ou ODT (Open Document Text). As tabelas devem ser numeradas (números arábicos) de acordo com a ordem em que aparecem no texto.

12.19 - *Figuras.* Os seguintes tipos de figuras serão aceitos por CSP: Mapas, Gráficos, Imagens de satélite, Fotografias e Organogramas, e Fluxogramas.

12.20 - Os mapas devem ser submetidos em formato vetorial e são aceitos nos seguintes tipos de arquivo: WMF (Windows MetaFile), EPS (Encapsuled PostScript) ou SVG (Scalable Vectorial Graphics). Nota: os mapas gerados originalmente em formato de imagem e depois exportados para o formato vetorial não serão aceitos.

12.21 - Os gráficos devem ser submetidos em formato vetorial e serão aceitos nos seguintes tipos de arquivo: XLS (Microsoft Excel), ODS (Open Document Spreadsheet), WMF (Windows MetaFile), EPS (Encapsuled PostScript) ou SVG (Scalable Vectorial Graphics).

12.22 - As imagens de satélite e fotografias devem ser submetidas nos seguintes tipos de arquivo: TIFF (Tagged Image File Format) ou BMP (Bitmap). A resolução mínima deve ser de 300dpi (pontos por polegada), com tamanho mínimo de 17,5cm de largura.

12.23 - Os organogramas e fluxogramas devem ser submetidos em arquivo de texto ou em formato vetorial e são aceitos nos seguintes tipos de arquivo: DOC (Microsoft Word), RTF (Rich Text Format), ODT (Open Document Text), WMF (Windows MetaFile), EPS (Encapsuled PostScript) ou SVG (Scalable Vectorial Graphics).

12.24 - As figuras devem ser numeradas (números arábicos) de acordo com a ordem em que aparecem no texto.

12.25 - Títulos e legendas de figuras devem ser apresentados em arquivo de texto separado dos arquivos das figuras.

12.26 - *Formato vetorial.* O desenho vetorial é originado a partir de descrições geométricas de formas e normalmente é composto por curvas, elipses, polígonos, texto, entre outros elementos, isto é, utilizam vetores matemáticos para sua descrição.

12.27 - *Finalização da submissão.* Ao concluir o processo de transferência de todos os arquivos, clique em "Finalizar Submissão".

12.28 - *Confirmação da submissão.* Após a finalização da submissão o autor receberá uma mensagem por e-mail confirmando o recebimento do artigo pelos CSP. Caso não receba o e-mail de confirmação dentro de 24 horas, entre em contato com a secretaria editorial de CSP

por meio do e-mail: csp-artigos@ensp.fiocruz.br.

13. Acompanhamento do processo de avaliação do artigo

13.1 - O autor poderá acompanhar o fluxo editorial do artigo pelo sistema SAGAS. As decisões sobre o artigo serão comunicadas por e-mail e disponibilizadas no sistema SAGAS.

13.2 - O contato com a Secretaria Editorial de CSP deverá ser feito através do sistema SAGAS.

14. Envio de novas versões do artigo

14.1 - Novas versões do artigo devem ser encaminhadas usando-se a área restrita de gerenciamento de artigos <http://www.enasp.fiocruz.br/csp/> do sistema SAGAS, acessando o artigo e utilizando o *link* "Submeter nova versão".

15. Prova de prelo

15.1 - Após a aprovação do artigo, a prova de prelo será enviada para o autor de correspondência por e-mail. Para visualizar a prova do artigo será necessário o programa Adobe Reader ou similar. Esse programa pode ser instalado gratuitamente pelo site: <http://www.adobe.com/products/acrobat/readstep2.html>.

15.2 - A prova de prelo revisada e as declarações devidamente assinadas deverão ser encaminhadas para a secretaria editorial de CSP por e-mail (cadernos@ensp.fiocruz.br) ou por fax +55(21)2598-2514 dentro do prazo de 72 horas após seu recebimento pelo autor de correspondência.