

FORMAÇÃO DE MERENDEIRAS NA PERSPECTIVA DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA ESCOLA: AS CAPACITAÇÕES NO ÂMBITO DOS CENTROS COLABORADORES EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR

Lorena Gonçalves Chaves

Orientadora: Profa. Dra. Sylvia Helena Batista

Co-orientadora: Profa. Dra. Cristina Pereira Gaglianone

RESUMO

Esta pesquisa tem como objetivo geral analisar as formações de merendeiras desenvolvidas pelos Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição do Escolar (Cecanes). Na formação de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, destacase a atuação da merendeira, que se compreende todo profissional diretamente envolvido no preparo e distribuição da alimentação escolar. A Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (CGPAE), do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), em parcerias com Instituições públicas de Ensino Superior no Brasil, criou os Cecanes, com vistas a execução de ações de ensino, pesquisas e projetos de extensão no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Dentre estas instituições, os Cecanes das Universidades de Brasília (UnB) e Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), desde 2007, desenvolvem cursos de formação para atores envolvidos com o Pnae, dentre estes merendeiras. No âmbito metodológico, este é um estudo do tipo transversal, com utilização do método descritivo, exploratório, com abordagem qualitativa. Foi realizada análise documental, que teve como objeto central a produção escrita produzida pelos Cecanes, bem como os documentos que se apresentavam como arcabouço técnico referente à formação de merendeiras dos Cecanes. Também, utilizou-se entrevistas semi-estruturadas com docentes dos Cecanes UnB e UFRGS, responsáveis pela formulação das propostas de formações para merendeiras. Os dados foram analisados por meio da análise temática de conteúdo. O trabalho analítico empreendido possibilitou descrever os principais núcleos de significado, a partir dos seguintes núcleos direcionadores, no documento 1: Alimentação Escolar Saudável; Direito Humano a Alimentação; Panorama do Pnae; Controle Social; Atribuições e Valorização do Profissional na Execução do Pnae, e; Controle Higiênico-Sanitário. Para o documento 2, possibilitou analisar os seguintes núcleos direcionadores: Organização e planejamento e; Resultados e Avaliações das Capacitações. Os resultados dão ênfase para a atuação da merendeira como manipuladora de alimentos, especificamente quanto à prática do controle higiênicosanitário, o que também pode ser observado durante as entrevistas para avaliação da metodologia adotada, corroborando com o descrito na análise do documento 2. O curso foi considerado como uma ação isolada, que necessita de acompanhamento permanente e individual, para solução de problemas específicos, devendo abordar aspectos práticos durante o mesmo. Conclui-se que são necessárias diversas atividades de educação continuada com vistas ao desenvolvimento de habilidades e posturas desses profissionais que têm um papel decisivo na oferta de alimentação de qualidade para os escolares.

Palavras-chave: Formação; Capacitação; Alimentação Escolar; Merenda Escolar; Programas e Projetos de Saúde; Planos, Programas e Projetos de Saúde.

ABSTRACT

This study aims to evaluate the overall training of cooks developed by Collaborating Centres for School Food and Nutrition (Cecane). In the formation of healthy eating habits at school, highlight the performance of the lunch box, which includes all professionals directly involved in the preparation and distribution of school meals. The General Coordination of the National School

Feeding Programme (CGPAE), of the National Fund for Educational Development (FNDE), in partnership with public institutions of higher education in Brazil, created the Cecanes with a view to carrying out activities of teaching, research and extension projects under the National School Feeding Program (Pnae). Among these institutions, the Cecanes of the Universities of Brasilia (UnB) and Federal of the Rio Grande do Sul (UFRGS), since 2007, developing training courses for actors involved in the Pnae, among these cooks. In the methodological framework, this is a cross-sectional study, using the descriptive method, exploratory, qualitative approach. Documentary analysis was performed, which had as its central object the production Cecane writing produced by, and the documents that were presented as a framework regarding the technical training of cooks. Also, used semi-structure interviews with Cecanes's teacher of UnB and UFRGS, responsible for the design of proposed training for cooks. Data were analyzed using thematic content analysis. The analytical work undertaken allowed to describe the main centers of meaning, from the following core drivers in a document: Healthy School Meals; Human Right to Food, Panorama PNAE, Social Control, Professional Roles and Enhancement of the Implementation of the PNAE, and; Hygiene and Sanitary Control. For the second document, allowed drivers to analyze the following topics: organization and planning and, Outcomes and Assessments Capabilities. The results emphasize the lunch box to work as food handlers, specifically the practice of hygiene and sanitary control, which can also be observed during the interviews to evaluate the methodology used, corroborating the analysis described in the document 2. The course was considered as an isolated action, which requires continuous monitoring and individually to solve specific problems, and address practical issues in the meantime. It is concluded that various activities are necessary for continuing education with a view to developing skills and attitudes of these professionals have a key role in providing quality food for schoolchildren.

Key-words: Formation; Training, School Feeding, Health Programs and Projects, Health Plans, Programs and Projects.