



Interface - Comunicação, Saúde, Educação

ISSN: 1414-3283

interface@fmb.unesp.br

Universidade Estadual Paulista Júlio de

Mesquita Filho

Brasil

Teles de Carvalho, Alice; Messias Muniz, Vanessa; Fernandes Gomes, Josiane; Samico, Isabella
Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa - PB, Brasil: as merendeiras em foco
Interface - Comunicação, Saúde, Educação, vol. 12, núm. 27, octubre-diciembre, 2008, pp. 823-834

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho

São Paulo, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180114108012>

- ▶ Como citar este artigo
- ▶ Número completo
- ▶ Mais artigos
- ▶ Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica

Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe , Espanha e Portugal
Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco*

Alice Teles de Carvalho¹
 Vanessa Messias Muniz²
 Josiane Fernandes Gomes³
 Isabella Samico⁴

CARVALHO, A.T. et al. School meals program in the municipality of João Pessoa, Paraíba, Brazil: school meal cooks in focus. *Interface - Comunic., Saúde, Educ.*, v.12, n.27, p.823-34, out./dez. 2008.

School is a privileged place for developing educational activities and a school meals program is an excellent means for promoting healthy eating habits. This study aimed to evaluate the perceptions of school meal cooks regarding the production and distribution of school meals and their role in this. Focus group methodology was adopted among school meal cooks from 41 public schools in João Pessoa, Paraíba, Brazil. The categories developed were: training; decision-making for menu preparation; work-related strain; school meals and incorporation of healthy eating habits. The close affective relationship between the cooks and schoolchildren, and the value of offering quality, well-accepted food were shown. Lack of systematic training and fragility in using school meals to incorporate healthy eating habits were observed. The importance of the cooks with regard to using school meals as a permanent learning space was reaffirmed.

Key words: School feeding. School meal cooks. Healthy habits. Health promotion.

A escola é local privilegiado para desenvolver ações educativas e o programa de alimentação escolar excelente ferramenta para promoção de hábitos alimentares saudáveis. Objetivou-se avaliar a percepção das merendeiras acerca da produção e distribuição da alimentação escolar e seu papel neste contexto. Utilizou-se metodologia de grupo focal com merendeiras de 41 escolas públicas municipais de João Pessoa - Paraíba, Brasil. Desenvolveram-se as categorias: capacitação e treinamento; processo de decisão na elaboração dos cardápios; desgaste no processo de trabalho; alimentação escolar e incorporação de hábitos alimentares saudáveis. Evidenciou-se estreita relação de afeto entre merendeiras e escolares e valorização na oferta de alimentação de qualidade com boa aceitação. Foram observadas ausência de treinamentos sistemáticos e fragilidade no uso da alimentação escolar na incorporação de hábitos alimentares saudáveis. Reafirmou-se a importância das merendeiras na utilização da alimentação escolar como espaço permanente de aprendizado.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Merendeiras. Hábitos saudáveis. Promoção da Saúde.

*Elaborado a partir de Carvalho (2006).

¹ Nutricionista. Departamento de Nutrição, Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Campus Universitário I João Pessoa, PB 58.059-900 alicetel@terra.com.br

² Nutricionista. Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, UFPB.

³ Enfermeira. Departamento de Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, UFPB.

⁴ Médica. Instituto Materno Infantil Prof. Fernando Figueira (IMIP).

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como principais objetivos: suprir parcialmente as necessidades nutricionais das crianças de nossas escolas (Brasil, 2006) e contribuir para a redução dos índices de evasão; formação de bons hábitos alimentares e desenvolvimento da economia local (Weis, Chaim, Belik, 2004).

No contexto da promoção da alimentação saudável, a Portaria Interministerial nº. 1010/2006 destaca os seguintes eixos prioritários vinculados ao PNAE: ações de educação alimentar e nutricional; estímulo à produção de hortas escolares; estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos; restrição ao comércio e à promoção comercial de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal; e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras e monitoramento da situação nutricional dos escolares (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, 2007).

Quanto à promoção de hábitos alimentares saudáveis, destaca-se o trabalho das merendeiras, profissionais envolvidas diretamente no preparo e distribuição da alimentação escolar. No entanto, o papel que desempenham na educação não se limita à preparação de alimentos e a higienização de áreas físicas. Elas têm sensibilidade para outras questões, outras dimensões da vida, possuem um conhecimento de ordem prática e que deveria ser reconhecido no processo de formação de comportamentos e atitudes relativos à ética e à convivência social (Nunes, 2000).

O trabalho dessas profissionais é socialmente desvalorizado, por não exigir alto nível de escolaridade e qualificação. Em sua maioria, elas são formadas por mulheres mestiças e negras com baixo nível de escolaridade, em precária situação social e exercendo, em muitos casos, o papel de chefe de família (Costa, Lima, Ribeiro, 2002). Autores como Monlevade (1995) caracterizam o grupo de merendeiras como trabalhadoras semidomésticas e desprovidas de uma profissão, exercendo o papel principal de preparação dos alimentos destinados a crianças.

De acordo com Costa, Lima e Ribeiro (2002), essas profissionais, juntamente com o nutricionista, têm, sob sua responsabilidade, a tarefa de compreender todo o processo de produção da refeição e o caráter social do Programa de Alimentação Escolar, o que vai conferir sentido aos seus trabalhos. No entanto, na confecção diária das refeições, a falta de um nutricionista faz com que as merendeiras decidam, muitas vezes, os tipos de alimentos e a sua forma de preparo.

O trabalho das merendeiras, ao longo da história do PNAE, vem sofrendo transformações, tornando-se cada vez mais complexo, passando da confecção de uma refeição com produtos industrializados e biscoitos para a oferta de uma refeição completa composta por produtos *in natura*. Com isso, a pressão e o desgaste físico decorrentes do desenvolvimento de atividades demarcadas pelo tempo fazem com que as merendeiras desempenhem várias tarefas ao mesmo tempo, gerando, muitas vezes, ansiedade, insatisfação, desgaste e doenças (Nunes, 2000).

Tendo em vista o reconhecimento do papel-chave desempenhado pelas merendeiras para o oferecimento de uma alimentação escolar de qualidade, com vistas à promoção da educação nutricional, uma equipe de pesquisadores do Departamento de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba - ao desenvolver um amplo estudo de avaliação do Programa de Alimentação Escolar intitulado "Programa de Alimentação Escolar (PAE) no Município de João Pessoa: avaliação do funcionamento e proposta de intervenção" - inseriu estes profissionais como atores estratégicos entrevistados.

A referida pesquisa, que combinou diferentes métodos e técnicas, partiu da idéia de que a alimentação escolar não pode ser utilizada simplesmente como estratégia emergencial de combate à fome, mas sim como espaço privilegiado para a formação de hábitos alimentares saudáveis e de cidadãos comprometidos com uma sociedade mais justa e equânime. A inserção dos escolares na seleção e preparação das refeições oferecidas, assim como na produção de hortas comunitárias que subsidiem o abastecimento de frutas e hortaliças utilizadas na alimentação escolar, pode contribuir neste processo. Além disso, a alimentação escolar deve ser utilizada como estratégia para que os escolares percebam que "Alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a

segurança alimentar e nutricional da população" (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN, 2006).

É importante destacar ainda que, no processo avaliativo de uma política ou programa, além dos beneficiários, é fundamental a participação dos diferentes atores envolvidos na sua gestão e operacionalização. Neste artigo, estão apresentados os resultados da análise com as merendeiras, a qual teve como objetivo avaliar a percepção destas acerca da dinâmica de produção e distribuição da alimentação escolar e seu papel neste processo.

Métodos

Trata-se de uma pesquisa com abordagem qualitativa, a qual utilizou a técnica de grupo focal, que, segundo Minayo (2000), caracteriza-se por uma técnica capaz de verificar as opiniões, relevâncias e valores dos entrevistados, estratégia utilizada para complementar informações sobre conhecimentos peculiares a um grupo em relação às suas crenças, atitudes e percepções.

O estudo foi realizado no município de João Pessoa, estado da Paraíba, que, no período da coleta de dados, contava com 89 escolas da rede pública municipal, distribuídas em quarenta e um bairros. Para a seleção das merendeiras que participaram do grupo focal, foi realizado sorteio aleatório de uma escola em cada bairro. As escolas envolvidas no estudo localizavam-se na zona urbana do município e atendiam, no mínimo, a crianças da 1^a a 4^a série do Ensino Fundamental. Em cada escola sorteada, foi convidada uma merendeira para participar da pesquisa, perfazendo um total de quarenta e uma participantes. As pesquisadas foram distribuídas em cinco subgrupos, sendo quatro deles com oito merendeiras, e um com nove, tendo cada uma destas participado de apenas um encontro.

Realizou-se contato com a Secretaria de Educação, a qual contatou previamente as escolas, solicitando a liberação das merendeiras e informando o horário e o local da sessão. Durante os encontros, foram distribuídos, às merendeiras, os termos de consentimento livre e esclarecido, com o intuito de informar sobre os objetivos da pesquisa, bem como solicitar a autorização para a gravação das falas e registro de imagens por meio de máquina fotográfica.

Os dados foram coletados no período de setembro a novembro de 2005, tendo sido realizados cinco encontros de sessão de discussão em grupo sobre o tema "Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município de João Pessoa e o papel da merendeira nesse contexto". Foi utilizado um roteiro semi-estruturado, com questões que abordaram as seguintes categorias: capacitação e treinamento; processo de decisão na elaboração dos cardápios; desgaste no processo de trabalho das merendeiras, e alimentação escolar como espaço para incorporação de hábitos alimentares saudáveis. Cada sessão teve duração média de uma hora e trinta minutos e foi composta, em média, por oito merendeiras, com idade variando entre 34 e 66 anos. O número de sessões foi definido considerando o número total de merendeiras que participariam do estudo com base no critério de seleção já referido.

Todos os encontros foram realizados na Secretaria de Educação do Município. A sala disponibilizada para a realização das sessões era ampla, de fácil acesso, silenciosa, privativa, apresentava boa iluminação, ventilação, poltronas confortáveis e mesa redonda.

As sessões foram mediadas por um facilitador, o qual conduziu os encontros, e um relator que anotava toda a discussão e descrevia as diferentes expressões gestuais das participantes. Foram, ainda, gravadas em áudio e registradas por meio do uso de máquina fotográfica.

Antes do início da sessão, os nomes das participantes foram escritos em crachás para facilitar a identificação e interação do grupo. Em seguida, foi realizada dinâmica com bolas e papéis, na qual elas se auto-apresentaram e ficaram à vontade para falar sobre seus desejos. Essa dinâmica permitiu aos mediadores conhecer um pouco de cada colaboradora e tornou o momento mais descontraído.

A análise dos dados foi realizada por dois pesquisadores, inicialmente de forma independente. Após a leitura de todo o material (anotações do relator e transcrição das fitas gravadas), os achados foram sistematizados nas categorias predefinidas, citadas acima. Em seguida, as categorizações foram confrontadas e procedeu-se à análise temática considerando as palavras, o contexto, a freqüência, a intensidade dos comentários, a especificidade das respostas e a consistência interna (Minayo, 2000;

Krueger, 1994). O presente estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (protocolo 202/05) do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba.

Resultados e discussão

Merendeira: uma relação de afeto

As merendeiras desenvolvem uma forte relação de afeto com as crianças, desempenhando um papel de cuidadora que extrapola uma função específica de preparo e distribuição de alimentos: "A gente trabalha com amor. Se disser assim: tá faltando isso na merenda, o que tiver a gente inventa para que aquilo ali saia bom, para que eles merendem." ou "É como se fossem os filhos da gente, entendeu? É uma segunda casa, só que a família é maior."

Essa relação de afeto foi também referida no trabalho de Nunes (2000), a qual relata que foram constantes as falas nas quais as merendeiras afirmavam sentirem-se um pouco mãe de cada uma das crianças da escola. Vários autores explicam esta relação afetiva com o alimento e com quem o prepara com base no caráter social da alimentação e sua presença desde o nascimento (Romanelli, 2006; Garcia, 1997; Grácia-Arnaiz, 1996).

Apesar de a relação de afeto ser inerente às atividades desenvolvidas pelas merendeiras, considerando estar a alimentação, enquanto prática, envolta no convívio familiar e social e vinculada à figura de mãe e mulher (Garcia, 1997; Grácia-Arnaiz, 1996), este afeto não deve nortear exclusivamente as atividades das merendeiras, pois existem normas e critérios estabelecidos pelo PNAE que devem ser levados em consideração na preparação da alimentação escolar (Brasil, 2006). Essa relação de afeto é potencializada pelo fato de os beneficiários da alimentação escolar serem crianças que têm, nessa alimentação, um suporte para satisfação das suas necessidades alimentares.

A importância do cuidado e afeto na relação das merendeiras com os escolares deve ser reconhecida. No entanto, se estas não receberem treinamento adequado para produzir refeições dentro dos padrões nutricionais estabelecidos (higiene e componentes da preparação) seu desempenho como merendeira estará prejudicado.

Merendeira: aprendendo e repassando

Considerando que a função de merendeira requer treinamento específico e continuado em virtude da responsabilidade de lidar com a alimentação de crianças no âmbito escolar, que é um espaço privilegiado de atividades pedagógicas, procurou-se entender o processo de capacitação das merendeiras e de que forma este era percebido por estas profissionais. As discussões revelaram ausência de capacitação e treinamentos sistemáticos, e apontaram desigualdades na freqüência com que esses acontecem entre as escolas. Enquanto uma merendeira referiu: "Eu tenho 21 anos de merenda, participei de um treinamento!"; outra colocou: "só não tive esse ano...". O grupo mostrou, ainda, valorização do processo de treinamento: "Treinamento para mim é aprender mais".

Ao referirem a existência de algum tipo de treinamento, as merendeiras destacaram a realização de cursos ou palestras, nos quais as abordagens estavam direcionadas à higiene pessoal e noções de pré-preparo de alimentos: "Ela diz que a gente não ande com a unha grande e com o esmalte sujo" ou "porque eu participei de um curso e não aconselha que tire a casca, né? Porque na casca é que está a vitamina, né?".

A realização de treinamentos voltados à preocupação com o produto e tendo a higiene como temática central é, para Costa, Lima e Ribeiro (2002), uma abordagem que está freqüentemente vinculada à prática educativa oferecida aos profissionais que atuam na área da alimentação coletiva, o que inclui a merendeira. No entanto, para este autor, a discussão sobre a formação das merendeiras deve passar pela definição de qual trabalhadora se quer constituir ou formar - o que antecede a preocupação com os saberes e habilidades que elas devem dominar. Embora o trabalho a ser produzido por elas detenha grandes parcelas de ações mecânicas e rotineiras, ele requer adaptações criativas e reflexão permanente.

Chama atenção, ainda, o fato de as merendeiras terem autonomia para treinar um novo recurso humano, repassando seus conhecimentos, muitas vezes adquiridos pela prática cotidiana, sem uma interação com outros profissionais do espaço escolar e sem suporte pedagógico. O remanejamento da função de auxiliar de serviços gerais e de faxineira para a execução das ações de preparo e distribuição da alimentação fica evidente nas falas. O processo de treinamento desses profissionais fica, muitas vezes, sob a responsabilidade exclusiva das merendeiras. Este fato caracteriza uma fragilidade no processo de capacitação e treinamento: "Olha ela é faxineira [...] Ela disse: eu não sei de nada! Aí eu [a merendeira] disse: Mas eu tô aqui para lhe ensinar [...] Ensinei a duas, só nesse ano." E, ainda, parece que o excesso de responsabilidade inerente à função de merendeira desencadeia uma insegurança por parte daquelas que poderão assumir esta função: "Eu era da limpeza também, né? Aí faltou merendeira na cozinha, aí o povo tudo querendo que eu ficasse, e eu com medo porque merendeira é uma responsabilidade danada".

Este contexto aponta para a necessidade de se redimensionar o papel das merendeiras no coletivo escolar, de modo a possibilitar a sua integração à equipe educativa nas atividades promotoras de saúde - o que, além de rever os conteúdos dos cursos de treinamento a que freqüentemente elas são submetidas, implica a necessidade de discutir estratégias diversas e complementares de treinamento, com a participação de diversos atores dentro da proposta de educação permanente, tomando como referência as relações entre educação e trabalho (Costa, Lima, Ribeiro, 2002; Schraiber, 1999).

Nesse sentido, a formação de uma trabalhadora crítica não se daria por meio de simples mudanças no conteúdo dos cursos de treinamento, mas pela possibilidade de desenvolver sua autonomia como sujeito consciente e competente para desempenhar o seu papel como cidadã no ambiente da escola (Costa, Lima, Ribeiro, 2002).

Merendeira: percebendo a elaboração do cardápio

O processo de decisão na escolha dos cardápios é realizado por diferentes profissionais do cenário escolar. Observa-se que essa decisão é tomada por diretores, vice-diretores, supervisores de merenda, incluindo a participação das merendeiras neste processo: "Na minha escola são as merendeiras, a gente com as supervisoras [...] Porque eu acho que é a gente que está no dia-a-dia com a merenda, né?" ou "A vice-diretora chama nós merendeiras e vamos combinar o cardápio"

No entanto, o processo de decisão, sobre o que realmente será oferecido aos alunos, parece estar centralizado na figura do diretor "O dinheiro da merenda é com a diretora. A partir do momento que eles vão à direção e dizem que não estão gostando da merenda, ela pergunta o que eles desejam comer [...] Aí, é ela quem prepara o cardápio, é só ela que tem acesso". Essa fala reflete, também, que o processo decisório é realizado algumas vezes mediante um diálogo entre os profissionais e alunos.

A participação das merendeiras na escolha dos alimentos oferecidos se dá sob a forma de uma consulta, seja em função da sua percepção acerca das preferências dos alunos: "a supervisora diz: você sabe o que os meninos gostam então você tem que fazer o cardápio conforme o que os meninos preferem", seja pelo seu conhecimento sobre os estoques de alimentos disponíveis: "E a gente tem que dizer o que é que tem na despensa..."

A participação das merendeiras e demais profissionais que trabalham diariamente na escola é importante na escolha de preparações que compõem o cardápio, considerando a convivência diária com os alunos e consequente conhecimento dos seus hábitos alimentares. No entanto, o planejamento do cardápio é uma atividade inerente ao profissional de nutrição habilitado, o qual, segundo o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Brasil, 2006), deve assumir responsabilidade técnica da alimentação escolar, a fim de garantir a adequação às necessidades nutricionais, às faixas etárias e ao perfil epidemiológico dos escolares.

No município em estudo, o envolvimento do nutricionista no processo de elaboração de cardápios está limitado a observar a variedade das preparações. No entanto, em entrevista com esse profissional, ficou claro o seu reconhecimento acerca da limitação da sua participação nesse processo, que foi justificada pelo grande número de escolas sob sua responsabilidade. E, ainda, que medidas estão sendo tomadas para reverter este quadro.

Com relação à quantidade diária de gêneros necessária ao preparo da alimentação escolar, identificou-se que esta responsabilidade é da merendeira. A determinação desta quantidade está baseada na sua experiência, parecendo não haver um *per capita* estabelecido: "Sei pela experiência (referindo-se à quantidade de alimento a ser preparada)! [...] Quando eu faço, bate e dá certo, né?", "Então quando toca, que o aluno entra, eu to ali observando [...] Porque a gente quer se basear no tanto, que é pra não perder os alimentos".

Essa responsabilidade transferida para as merendeiras também foi referida por Costa, Lima e Ribeiro (2002), os quais afirmam que, na confecção diária das refeições, muitas vezes, a falta de um nutricionista faz com que as merendeiras sejam responsáveis pelas decisões sobre o que preparar, para quantas pessoas preparar e como servir a alimentação.

Quanto aos determinantes da composição do cardápio e seleção das preparações a serem oferecidas, as merendeiras mencionaram: os aspectos nutricionais; a condição social dos escolares, a aceitação das preparações, a variedade do cardápio e o custo dos alimentos.

Percebeu-se uma preocupação com o valor nutricional dos alimentos oferecidos e o atendimento às necessidades nutricionais das crianças. Observou-se, ainda, o conhecimento, por parte de algumas merendeiras, acerca dos nutrientes presentes em alguns alimentos: "o feijão é muito importante na alimentação, porque ele contém o ferro [...] vamos dizer que o rubacão [termo utilizado na região Nordeste do Brasil, que significa iguaria composta basicamente por arroz, feijão e queijo coalho] tem um conjunto que vai suprir as necessidades do aluno porque tem o ferro e tem as verduras (tomate, pimentão, cebola e coentro) que servem para temperar o feijão e que já tem também lá suas qualidades de vitaminas."

Essa preocupação apresentada pelas merendeiras se mostra coerente com critérios a serem considerados no planejamento de um cardápio. É reconhecido que a composição adequada de um cardápio está vinculada às interações desejáveis entre os nutrientes das preparações que os compõem, ou seja, a interação entre os nutrientes determina a qualidade, que, por sua vez, condiciona a suficiência ou quantidade de alimentos a serem oferecidos (Ornellas, 2001; Martins, 1982).

Para as merendeiras, a escolha das preparações oferecidas no cardápio, além de levar em consideração os valores nutricionais, baseia-se também na observância⁴ da classe socioeconômica das crianças que freqüentam as escolas: "Porque as crianças são muito carentes, são mais crianças da favela..." ou "Lá as crianças gostam muito de comida pesada, porque tem muita criança ali do bairro X, que passa muita fome...".

Fica claro, na fala das merendeiras, que estas consideram comida forte: "aqueelas que sustentam por muito tempo, como o feijão, o arroz e a carne". Desta forma, o conceito de "comida forte" está relacionado à saciedade da fome das crianças. As merendeiras consideram que quanto mais "pesado" o alimento, maior é a sua contribuição na satisfação das necessidades destas: "então é comida forte. É sopa, é carne, tem um mugunzá que eles gostam que a gente bota bastante leite mesmo". Essa análise vai ao encontro de uma colocação de Woortmann (2004), na qual este autor refere que a fortidão de um alimento pode ser indicada, sobretudo, por meio da sensação de satisfação que ele propicia e da maior quantidade de tempo em que mantém a pessoa saciada.

Em contraponto, as merendeiras consideram fracos, por exemplo, alimentos como o iogurte. Este alimento, por possuir alta digestibilidade, ocasiona sensação passageira de saciedade, sendo, desta forma, considerado, pelas merendeiras, inadequado para a clientela atendida nessas escolas: "Porque eu sei que toda

⁴ Observância:
1. Execução fiel; prática;
uso. 2. Cumprimento
rigoroso da vida claustral,
da disciplina da
penitência, ou das regras
peculiares a cada ordem
religiosa (Ferreira, 1999,
p.1429).

criança gosta de iogurte, quem não gosta? É uma merenda cara e é uma merenda que realmente não é pra eles porque é uma merenda que eles tomam um copo e daqui a pouco estão fracos".

Essa lógica de classificação dos alimentos em fortes e fracos não está baseada no valor nutritivo dos alimentos, mas no fato de proporcionarem, ou não, sensação de repleção (Romanelli, 2006; Zaluar, 1979). Neste sentido, não se trata de desconhecimento da importância da contribuição nutricional do iogurte, por exemplo, na alimentação das crianças. Mas, como refere Zaluar (1979), para a população de baixa renda, os alimentos são classificados em comida (arroz, feijão e carne) e em outras "coisinhas" que apenas "enganam" a fome e não "enchem a barriga".

Essa relação entre alimento forte e fraco com a sensação de saciedade, identificada na fala das merendeiras, pode ser associada também a uma forma de pensar a alimentação vinculada às condições de vida e trabalho. Neste sentido, como explica Canesqui (1988), a comida valorizada é aquela capaz de sustentar o corpo, dar força e energia, a que enche a barriga, deixando a sensação de estar alimentado. Para ela, trata-se, enfim, de "comida de pobre", cuja lógica da "barriga cheia" preside as práticas de consumo alimentar.

Ainda na análise de Canesqui (2007), os estudos sobre representações de saúde e doença enfatizam a centralidade da alimentação nos setores populares, como garantia da aptidão para o trabalho e do uso intenso do corpo nessa atividade tão indispensável à sua sobrevivência - fato esse que se liga à posição de classe, sem deixar de ter relevância a importância atribuída ao gosto e ao prazer de comer, que a comida encerra para aqueles grupos sociais. A alimentação, para as camadas populares, é uma atividade reparadora. Portanto, "estar alimentado" implica saciedade física e "ser ou estar sadio", que coincide com a idéia de "ser forte" (resistente), sendo a alimentação uma fonte primordial de "sustância" para o corpo, de sobrevivência e de preservação da identidade social.

A lógica da alimentação escolar como forma de minimizar a fome e falta de acesso dos escolares a uma alimentação adequada é abordada por Ceccim (1995). Ele afirma que a escolha do ambiente escolar para atacar o problema da fome só pode ser colocada se não prejudicar a função pedagógica, uma vez que, se a criança for à escola para alimentar-se sem que haja uma preocupação com a qualidade do ensino prestado, estará substituindo a deficiência alimentar pela deficiência de ensino-aprendizagem, preservando, assim, a exclusão social.

A aceitação da alimentação escolar pelos alunos foi referida, também, como fator que contribui para a escolha do tipo de preparação ofertada. Observou-se que a preocupação em incluir uma preparação mais aceita tem relação, também, com o cuidado em não desperdiçar alimentos: "Se a gente fizer uma merenda que eles não gostam, então aquela merenda vai ser toda estragada [...] Então a gente procura é [...] fazer mais a merenda que eles gostam, entendeu?", "Tem merenda que tem muitos que não aceitam, aí a gente fala: Faz uma sopa que é mais aceito, que não sobra". Ao confeccionar preparações saborosas, a merendeira contribui significativamente na aceitação do alimento pelo aluno. Além disso, o modo como a refeição é apresentada à criança por meio de atitudes de atenção e carinho torna esse momento mais agradável, favorecendo a boa aceitação do alimento (Costa, Lima, Ribeiro, 2002; Instituto de Nutrição Annes Dias - INAD, 1978).

Para avaliar a aceitação das preparações, as merendeiras utilizam estratégias, dentre as quais estão incluídas: a observação dos rejeitos nos pratos dos escolares, que é a parcela da alimentação servida e não consumida por eles, e as sobras limpas nas panelas, ou seja, a parte da preparação que não foi servida aos escolares. No entanto, técnicas de avaliação, como Índice de Avaliação de Rejeito e Índice de Sobras (Teixeira et al., 1990), não estão inseridas na rotina das escolas, o que foi observado também na análise *in loco*. Dessa forma, não há uma institucionalização do processo de avaliação da aceitação das preparações: "Se a gente for limpar os pratos, se não sobrou resto, nem sobra, eu fico feliz da vida, porque aceitou bem. Nem tá na panela, nem tá desperdiçado" ou "O prato quando chega para eu lavar, eu sei [...] se tem muita comida, com certeza eles não gostaram. Se o prato tá bem seco, eles comeram e gostaram!". Assim, a visão das merendeiras acerca da aceitação da alimentação escolar pelos alunos é resultante da prática cotidiana das mesmas e da estreita relação que elas mantêm com as crianças. Termos como "sentir e ver" traduzem esta idéia: "Então a gente que trabalha com os alunos, a gente vê, sente aquilo que eles mais gostam e sente também o que eles não gostam".

Apesar da inexistência de testes de aceitabilidade que observem parâmetros técnicos e científicos,

evidenciou-se que o olhar das merendeiras sobre a maior ou menor aceitação de uma preparação por parte dos escolares influencia a composição do cardápio. No entanto, é importante ressaltar que o PNAE (Brasil, 2006) preconiza que o teste de aceitabilidade deve ser realizado quando há introdução de um novo alimento no cardápio, ou, mesmo, quando se deseja testar a aceitação de preparações freqüentemente incorporadas na alimentação escolar.

Apesar de terem referido a importância de vários determinantes na composição dos cardápios, percebeu-se que o tipo de alimento disponível na despensa é fundamental na definição do tipo de preparação a ser ofertado no dia-a-dia das escolas: "E a gente tem que dizer o que é que tem para a merenda, porque lá na minha escola a gente só faz o cardápio conforme o que tiver ali.".

Entre os aspectos que devem ser considerados no planejamento dos cardápios, destacam-se: a vocação agrícola do município, o valor nutricional dos alimentos, a faixa etária dos escolares, o horário de distribuição das refeições, o clima da região, a época do ano, a variedade da alimentação, a aceitação, o custo acessível, facilidades e dificuldades no fornecimento de genêros, e a distribuição harmônica de cada grupo da pirâmide alimentar (Brasil, 2006; Weis, Chaim, Belik, 2004; Belaciano, Moura, Silva, 1995).

Merendeira: satisfação no preparo da alimentação escolar versus sobrecarga de trabalho

O cansaço ocasionado pela sobrecarga de trabalho, relacionado à inclusão de duas refeições na alimentação escolar, assim como ao preparo de refeições mais completas, esteve presente na fala das merendeiras. No entanto, observa-se que, apesar da sobrecarga, as merendeiras revelam satisfação na oferta de preparações que agradem aos escolares: "eu já cheguei até conversar com ela [diretora] sobre essas duas merendas, porque é muito trabalho pra duas pessoas, entendeu? [...] Eles [escolares] se satisfazem, saem feliz da vida porque a gente dá aquela papa feita com chocolate, mas é muito trabalho! Tem pessoas que ajudam a entregar, mas depois a gente tem que fazer o café com leite, aí já tem o biscoito, aí já atrasa a outra merenda [...] e vai correndo com a merenda [...] entendeu?" .

As merendeiras, ao descreverem o tipo de preparação servida nas escolas, revelam, ainda, que a oferta de refeições mais completas não deveria fazer parte do cardápio, caso fosse mantido o conceito clássico de merenda. Além disso, estas demonstram sensação de exploração na elaboração destas preparações: "Eu acho isso uma exploração muito grande, porque merenda é uma coisa e almoço é outra" ou "Tem que fazer o arroz com cenoura, refogado. Aí depois vem o pirão, aquele pirão muito bem feito, que nem todo restaurante [...] Quando termina de fazer aquilo ali você já ta de cair para um lado e cair para o outro!"

A sobrecarga referida pelas merendeiras vai além da preparação de refeições. Estas se consideram referência para os alunos em outras situações, como, por exemplo, um machucado ou mal-estar. Além disso, consideram-se excluídas do processo organizacional da escola: "Olha, lá a gente faz de tudo. Se cair uma criança, a gente tá ali, com um gelinho [...] Se uma criança tá com dor de barriga: Tia, eu tô com dor de barriga [...] eu deixo minha merendinha lá, e vou fazer um chazinho pra dar à criança. Eu já lavei roupa de sangue de criança [...] a gente é pra tudo que existe, mas acontece meio mundo de coisa lá pra dentro e a gente da merenda só existe ali é pra fazer a merenda. Nós somos desconhecidas (risos)".

Essa sobrecarga de trabalho também foi referida no estudo de Souza et al. (2003), no qual as merendeiras, ao serem solicitadas a criar imagens relacionadas com a sobrecarga de trabalho, apresentaram ilustrações de robôs, mulheres carregando a escola nas costas e mulheres com vários braços fazendo "mil coisas", em virtude das suas atribuições estarem relacionadas não só com o preparo de refeições, mas também com a limpeza do refeitório.

A merendeira: um agente para a incorporação de hábitos alimentares saudáveis no espaço escolar

A escola é um espaço privilegiado para o desenvolvimento de ações educativas e os programas de alimentação escolar são excelentes ferramentas para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, não

apenas por fornecerem uma parcela dos nutrientes que os alunos necessitam diariamente, mas também pela possibilidade de se constituírem em espaço educativo, ao estimularem a integração de temas relativos à nutrição ao currículo escolar (Fernandez, 2005; Costa, Ribeiro, Ribeiro, 2001).

O planejamento de cardápios variados, nutricionalmente equilibrados, proporciona a oferta dos macronutrientes necessários à saúde das crianças, bem como a oferta de fibras, vitaminas e minerais presentes especialmente nas frutas e hortaliças, sendo fundamental o estímulo ao consumo desses alimentos pelos escolares. Aliado a isso, a merendeira, que prepara e distribui a alimentação escolar, é um ator-chave nesse processo, podendo contribuir para estimular esse consumo. No entanto, para isso, é importante que recebam treinamento adequado, com a participação ativa de um profissional de nutrição no planejamento e monitoramento dessas ações.

Neste trabalho percebeu-se, por parte das merendeiras, a utilização de estratégias para que os escolares consumam alimentos nutritivos sem o conhecimento da existência destes nas preparações: "É sopa de verdura totalmente passada no liquidificador, né? [...] A gente não deixa verdura, porque se tiver eles tiram [...] O que chegou de verdura a gente passa [...] Eles nem vêem, entendeu? Aí dizem: Tia, que sopa mais gostosa! Então eu não digo o quê, porque se eu disser que é verdura, eles não tomam! Hoje mesmo *eles* perguntaram: Tia, o que é isso? É verdura? Aí eu disse: É não meu filho, vá pra lá que não pode ficar aqui não, é um negócio aí que a tia faz! Aí eu acho que tomou né?". Este relato reflete a preocupação com a aceitação das preparações e com o teor nutricional destas. Ficou claro ainda, nas falas em geral, que alimentos ricos em vitaminas e minerais, como verduras, legumes e frutas, aparecem sob a forma de ingredientes, compondo as preparações, e não como uma preparação em si.

Assim, estas alternativas de "camouflar" os legumes e verduras utilizados nas preparações refletem, por um lado, uma valorização do consumo destes alimentos e uma preocupação com a saúde das crianças, e, por outro, demonstram uma fragilidade do uso da alimentação escolar como espaço de aquisição de hábitos alimentares saudáveis. As estratégias para uma maior aceitação da alimentação escolar devem estar norteadas pelo princípio da aquisição de hábitos alimentares saudáveis e do prazer em consumir uma alimentação diversificada. Essa preocupação em adequar as refeições, camuflando o que desagrada às crianças, também foi referida no estudo de Nunes (2000), a qual revelou a preocupação das merendeiras em oferecer alimentos que não são considerados saborosos pela cultura alimentar predominante.

A dificuldade maior na inclusão de verduras na alimentação escolar parece estar associada ao fato de os escolares não terem incorporado, na primeira infância, o hábito de uma alimentação diversificada e composta por produtos naturais ricos em fibras e vitaminas, incluindo o aumento do consumo de leguminosas, cereais integrais, legumes, verduras e frutas. Esta questão traz à tona a importância de uma parceria escola-família para a educação alimentar e nutricional: a escola, representada neste processo pelos nutricionistas, merendeiras e diretores; e a família, por meio da representação destas no Conselho de Alimentação Escolar - CAE.

O CAE é importante porque, além de se responsabilizar pelo acompanhamento dos recursos financeiros aplicados na alimentação escolar, deve monitorar o cardápio oferecido aos escolares. A diversificada e ampla composição do CAE (representantes de pais de alunos, professores, sociedade civil, poder legislativo e poder executivo) deve facilitar a integração família-escola e viabilizar as ações de educação nutricional voltadas para a realidade local (Brasil, 2006).

Outros trabalhos (Fernandez, 2005; American Dietetic Association - ADA, 2000) têm destacado a importância de as escolas e a comunidade dividirem responsabilidades para prover, aos alunos, o acesso a uma alimentação de qualidade e experiências positivas em nutrição que irão trazer, como impacto, o ganho na sua saúde e educação.

Deve-se considerar, ainda, que as preferências alimentares infantis são grandemente influenciadas pelos hábitos e preferências alimentares dos pais. O caráter pedagógico do PNAE sofre, portanto, a influência desse processo; daí a necessidade do envolvimento dos pais, ou responsáveis pelas crianças, no planejamento dos cardápios da alimentação escolar, bem como no processo de regulamentação e controle dos alimentos provenientes de fiteiros (termo utilizado na região Nordeste do Brasil para designar quiosques que comercializam guloseimas) ou de casa (Conferência Nacional de Segurança Alimentar - CNSA, 2000).

Conclusões

A metodologia de grupo focal mostrou-se adequada para apreender as percepções, valores e conhecimentos das merendeiras acerca das etapas que envolvem o planejamento, produção e distribuição da alimentação escolar. Estas desenvolvem uma forte relação de afeto pelas crianças, desempenhando um papel de cuidadoras. O resultado das discussões revelou ausência de treinamentos sistemáticos e capacitação destas profissionais, sendo citados cursos ou palestras esporádicas, sem a inclusão de todo o grupo. Observou-se que as merendeiras consideram seu trabalho desvalorizado e parecem ter suas atividades norteadas por um conhecimento empírico adquirido por anos de prática. Entre as responsabilidades assumidas por estas profissionais, chama a atenção a sua participação no processo de elaboração do cardápio, o qual deveria ser planejado pelo nutricionista para atender as necessidades nutricionais e hábitos alimentares dos escolares. Evidenciou-se, por parte das merendeiras, a preocupação com o tipo de alimento a ser oferecido para uma maior aceitação pelos alunos, e com a oferta de alimentos saudáveis. No entanto, o uso de estratégias para que os escolares consumam alimentos nutritivos sem saber da existência destes, demonstra fragilidade na utilização do espaço escolar dentro da proposta de "Escolas Promotoras da Saúde". Reafirmou-se a importância das merendeiras no contexto da alimentação escolar. Estas, pela proximidade e conhecimento acerca das preferências dos alunos, são atores fundamentais para o trabalho de utilização da alimentação escolar como espaço permanente de aprendizado. Neste sentido, os resultados apontam para a necessidade de um olhar mais atento para as potencialidades deste profissional e revelam a necessidade de maior suporte técnico e psicológico no seu processo de trabalho.

Colaboradores

Alice Teles de Carvalho participou da concepção do tema, planejamento da pesquisa, coleta e análise dos dados. Josiane Fernandes Gomes e Vanessa Messias Muniz contribuíram no planejamento da pesquisa, coleta e análise dos dados. Isabella Samico contribuiu na análise dos dados. O trabalho de revisão e redação do artigo foi desenvolvido de forma conjunta, com um freqüente debate entre as autoras.

Referências

- AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION - ADA. Position of the American Dietetic Association: local support for nutrition integrity in schools. *J. Am. Diet. Assoc.*, v.100, n.1, p.108-11, 2000.
- BELACIANO, M.I.; MOURA, D.O.; SILVA, A.C.P. Direito e garantia à merenda escolar. In: BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Merenda Escolar. *Em Aberto*, v.15, n.67, p.1-158, 1995.
- BRASIL. Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Manual de orientação para os conselheiros e agentes envolvidos na execução do programa nacional de alimentação escolar*. Brasília: Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2006.

CARVALHO, A.T. **Programa Nacional de Alimentação Escolar no município de João Pessoa-PB:** avaliação do funcionamento e proposta de intervenção. João Pessoa: Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal da Paraíba [Relatório técnico disponível no Departamento de Nutrição da UFPB].

CANESQUI, A.M. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Rev. Nutr.**, v.20, n.2, p.203-16, 2007.

_____. Antropologia e alimentação. **Rev. Saúde Pública**, v.22, n.3, p.207-16, 1988.

CECCIM, R.B. A merenda escolar na virada do século – agenciamento pedagógico da cidadania. **Em Aberto**, v.15, n.67, p.1-158, 1995.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR - CNSA. **Alimentação e educação nutricional nas escolas e creches**. Disponível em: <<http://www.fomezero.gov.br/conferencia/>>. Acesso em: 20 dez. 2005.

COSTA, E.Q.; RIBEIRO, V.M.B.; RIBEIRO, E.C.O. Programa de Alimentação Escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Rev. Nutr.**, v.14, n.3, p. 225-9, 2001.

COSTA, E.Q.; LIMA, E.S.; RIBEIRO, V.M.B. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias – Rio de Janeiro (1956-1994). **Hist., Ciênc., Saúde – Manguinhos**, v.9, n.3, p.535-60, 2002.

FERNANDEZ, P.M. **Noções conceituais e práticas educativas em alimentação e nutrição dos professores de 1^a a 4^a séries do Distrito Federal**. 2005. Dissertação (Mestrado) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília. 2005.

FERREIRA, A.B.H. **Novo Aurélio século XXI**: o dicionário da língua portuguesa. 3.ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE. Alimentação Escolar. **Portaria Interministerial n. 1.010**, 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. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br>>. Acesso em: 4 mar. 2007.

GARCIA, R.W.D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cad. Saúde Pública**, v.13, n.3, p.455-67, 1997.

GRÁCIA-ARNAIZ, M. **Paradojas de la alimentación contemporánea**. Barcelona: Icaria, 1996.

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO ANNES DIAS - INAD. Bases para treinamento de merendeiras. **Boletim**. 1978.

KRUEGER, R.A. **Focus groups: a practical guide for applied research**. Thousand Oaks: Sage Publications, 1994.

LEI ORGÂNICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - LOSAN. **Lei nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN - com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 2006. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em 4 mar. 2007.

MARTINS, I.S. Índice da qualidade de alimentos: uma medida da qualidade e da adequação de dietas. **Rev. Saúde Pública**, v.16, n.6, p.329-36, 1982.

MINAYO, C.S.O. **Desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec/Abrasco, 2000.

MONLEVADE, J.A.C. Técnico em alimentação escolar: um novo profissional para a educação básica. In: BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. SEDIA/INEP. **Em Aberto**, v.67, n.15, p.113-7, 1995.

- NUNES, B.O. **O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro.** 2000. Dissertação (Mestrado) - Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro. 2000.
- ORNELAS, L. H. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.
- ROMANELLI, G.O. Significado da alimentação na família: uma visão antropológica. **Medicina (Ribeirão Preto)**, v.39, n.3, p.333-9, 2006.
- SCHRAIBER, L.B. **Educação permanente em saúde:** papel das universidades, serviços e outros atores na sua construção - o médico: formação e compromisso. São Paulo: Centro de Desenvolvimento da Educação Médica, Faculdade de Medicina, 1999. p.87-96.
- SOUZA, K.R. et al. O desenvolvimento compartilhado de impressos como estratégia de educação em saúde junto a trabalhadores de escolas da rede pública do estado do Rio de Janeiro. **Cad. Saúde Pública**, v.19, n.2, p.495-504, 2003.
- TEIXEIRA, S.M.F. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 1990.
- WEIS, B.; CHAIM, N.A.; BELIK, W. **Manual de gestão eficiente da merenda escolar.** Disponível em: <<http://www.fomezero.org.br>>. Acesso em: 25 ago. 2004.
- WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: CONGRESSO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, 1., 2004, Brasília. **Anais...** Brasília, 2004. Disponível em: <http://www.unb.br/cet/coletanea_de_palestra.pdf>. Acesso em: 8 out. 2007.
- ZALUAR, A. As mulheres e a direção do consumo doméstico: estudo dos papéis familiares nas classes populares urbanas. **FINEP**, volume, número, p.169-72, 1979.

CARVALHO, A.T. et al. Programa de alimentación escolar en el municipio de la ciudad de João Pessoa – del estado de Paraíba, Brasil: las cocineras en foco. **Interface - Comunic., Saúde, Educ.**, v.12, n.27, p.823-34, out./dez. 2008.

La escuela es local privilegiado para desarrollar acciones educativas y el programa de alimentación escolar excelente recurso para la promoción de hábitos alimenticios saludables. Se objetivó evaluar la percepción de las cocineras encargadas de la merienda respecto a la producción y distribución de la alimentación escolar. La metodología de grupo focal se realizó con cocineras de 41 escuelas públicas municipales de João Pessoa, Paraíba (Brasil). Categorías desarrolladas: capacitación y entrenamiento; proceso de decisión al elaborar menús; desgaste en el proceso de trabajo; alimentación escolar e incorporación de hábitos alimenticios saludables. Se evidenció estrecha relación afectiva entre cocineras y escolares y valorización en la oferta alimenticia de calidad con buena aceptación. Se observó ausencia de entrenamientos sistemáticos y fragilidad en el uso de la alimentación escolar para incorporar hábitos saludables. Se reafirmó la importancia de las cocineras al usar la alimentación escolar como espacio permanente de aprendizaje.

Palabras clave: Alimentación escolar. Cocineras. Hábitos saludables. Promoción de la salud.

Recebido em 16/08/07. Aprovado em 15/05/08.