

Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil

School meals as an area for education in health: the perception of school cooks in the municipality of Rio de Janeiro, Brazil

Ana Gabriela de Souza Fernandes ¹
Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca ¹
Adilson Aderito da Silva ²

Abstract *By considering the school as an opportune space for health education, school cooks can play an essential role in the debate as they are directly responsible for the preparation of school meals. The main objective of this study is to highlight the potential of the participation of these professionals in educational processes, acknowledging that they are not merely individuals who perform an activity in the kitchen and dining-hall areas. In order to achieve this, a quantitative survey was conducted followed by a descriptive analysis of the data by performing a chi-square test and factor analysis. Some changes in social and economic aspects and in the form of hiring the cooks were identified. However, it was also ascertained that the acknowledgement of this professional as an actor in health education still depends upon a series of transformations in the structure, values and concepts regarding the important role that they perform and the most effective way of incorporating them in the educational environment.*

Keywords *School meals, School cooks, Food product and nutritional education*

Resumo *Ao considerar a escola como um espaço para a educação em saúde, as merendeiras ocupam lugar central no debate por serem as responsáveis diretas pelo preparo da alimentação. Assim, o presente estudo tem por principal objetivo indicar as possibilidades da participação dessas importantes componentes nos processos educativos, reconhecendo que elas não se resumem a indivíduos que desenvolvem mera atividade no “espaço cozinha-refeitório”. De modo a atingir sua consecução, utilizou-se uma abordagem quantitativa, com base no método de pesquisa **survey**. Para delineamento dos dados, foram realizadas análises descritivas, além do teste de associação Qui-Quadrado e métodos de análise fatorial. Por fim, identificaram-se alterações em algumas características socioeconômicas e na forma de contratação das merendeiras. No entanto, também restou comprovado que o reconhecimento de seu papel como agente da educação em saúde ainda depende de uma série de transformações na estrutura, valores e concepções sobre o relevante trabalho que desenvolvem e as mais eficazes formas de sua inserção no ambiente escolar.*

Palavras-chave *Alimentação escolar, Merendeiras, Educação alimentar e nutricional*

¹ Laboratório de Estudos da Ciência, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Av. Brigadeiro Trompowski S/N - CCS - Bloco A - Sala 28, Cidade Universitária. 21.949-900 Rio de Janeiro RJ Brasil.

asouzafernandes@gmail.com

² Centro de Ciências Sociais e Aplicadas, Universidade Presbiteriana Mackenzie.

Introdução

A educação em saúde se tornou obrigatória nas escolas a partir da edição da lei 5.692/71¹, que versa sobre o assunto em seu artigo 7º. Sua promulgação teve por objetivo estimular, nesse ambiente, o conhecimento e a prática de saúde básica e da higiene. Em estudo realizado por Marcondes², o autor descreve que a educação em saúde nas escolas tem como finalidade “proporcionar o desenvolvimento das crianças a partir de suas necessidades e problemas, levando em conta os fatores biológicos, psicológicos, sociais e culturais”. A interpretação de Marcondes² de que caberia ao amplo conjunto de atores a execução das práticas de educação em saúde na escola não obteve consenso entre diferentes autores, embora atribuisse o papel de educador em saúde aos professores e profissionais de saúde pública. A formação dos educadores de saúde pública foi iniciada em 1971, em caráter experimental. Estes profissionais apresentavam nível universitário em pedagogia ou psicologia e passavam por um curso com duração de 11 meses, no qual constavam as seguintes disciplinas: básicas de Saúde Pública; educação em Saúde na escola; disciplinas complementares; treinamento de campo. Com essa formação, deveriam desenvolver metodologias, planejar e organizar atividades, e desenvolver pesquisas em educação e saúde, além de serem responsáveis pela formação de outros elementos fundamentais para a execução dos programas. No caso dos professores, os autores destacam que nenhum colaborador na escola é tão apto a desenvolver a educação em saúde quanto este. No entanto, em publicação feita em 1980 por Marcondes³, o pesquisador recomenda que estes tenham um amplo conhecimento na área de saúde. Para isso, devem estar familiarizados principalmente com as características físicas, mentais e sociais da criança.

Apesar da educação em saúde no ambiente escolar ter se consolidado, as atividades escolares nestas áreas nem sempre produzem em muitas situações resultados sólidos. Esse problema é atribuído a uma série de fatores relacionados à educação nacional, a deficiente formação dos professores em relação à educação em saúde, como também a precariedade em relação aos conhecimentos didáticos⁴.

Além dos problemas enfrentados pela falta de preparo dos professores, a educação em saúde tem seu desenvolvimento dificultado pela invisibilidade atribuída aos outros profissionais da escola. Tavares e Trojan⁵ colocam que o foco de formação na educação está voltado aos docentes

e que, apesar da importância desse movimento, é essencial que os olhares se voltem também aos outros funcionários. As dificuldades para que a educação em saúde seja eficiente no espaço escolar ainda são muitas, porém a escola não deixa de ser um importante cenário para os programas de incentivo à saúde. A Lei 5692/71¹, além de estabelecer a inserção da educação em saúde na escola, como destacado anteriormente, estabelece a merenda escolar como um serviço de saúde na escola e conseqüentemente um espaço para educação em saúde, especialmente em relação às práticas de educação alimentar e nutricional. No entanto, na escola, o reconhecimento da alimentação como um espaço para educação não ocorreu de imediato.

O programa de alimentação escolar, após a descentralização, sofreu um processo de reestruturação que refletiu também nas questões educacionais do programa. Em 1995, em documento publicado pelo Conselho Federal de Nutrição sobre o panorama da alimentação escolar, além de enfatizar a qualidade nutricional da alimentação, também destacou a merenda como ferramenta educativa. A alimentação escolar passa a ser abordada com outro enfoque pelos pesquisadores da área. Em estudos publicados pela revista *Em Aberto* no ano de 1995, os autores discutem o papel da alimentação escolar em dois aspectos: como direito dos alunos a alimentação adequada e não como uma resolução para o fracasso escolar; e como uma atividade pedagógica⁶⁻⁸.

No estudo realizado por Abreu⁶, a autora expõe que a alimentação das crianças é determinada por escolhas culturais influenciadas pela situação econômica, e que, portanto, a escola torna-se mais importante, pois além de instruir sobre a importância do consumo dos nutrientes ela deve oferecer de forma balanceada os alimentos que fornecem esses nutrientes.

A mudança no perfil nutricional da população, a prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e jovens, causados pelo aumento da ingestão de gorduras e a redução da atividade física, provocou o desenvolvimento de uma série de programas de educação nutricional e reforçou o potencial do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como espaço para esse processo. Neste contexto, em 2006, foram determinadas, em Lei, as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas, o que reforçou a prática de atividades para o desenvolvimento da educação alimentar e nutricional⁹.

Ao perceber a escola e, principalmente, o PNAE como espaço para educação alimentar e nutricional

nal, foi necessário determinar quais profissionais estariam inseridos nesses processos educacionais. Segundo Davanço et al.¹⁰, em estudo realizado com estudantes submetidos a um curso ministrado por nutricionistas e professores, concluiu-se que os alunos que tiveram aulas com os nutricionistas tiveram menor rendimento quanto aos assuntos abordados. A mesma autora coloca que esse resultado pode ser explicado pelo maior contato dos professores com os alunos, pela facilidade na comunicação e por estar inserido na realidade social e cultural dos estudantes.

Apesar da importância dos professores, dos profissionais de saúde, entre eles nutricionistas, no desenvolvimento das atividades de educação em saúde, dentre os mais de 1 milhão de profissionais não docentes nas escolas estão as merendeiras, profissionais que participam de todos os processos dentro da escola que envolvem a alimentação. Portanto, podem ser consideradas fundamentais para o efetivo desenvolvimento da educação em saúde, principalmente quando o foco é a educação alimentar e nutricional. O presente estudo tem como objetivo indicar as possibilidades desses profissionais como participantes dos processos educativos reconhecendo que estes não se resumem a um indivíduo que desenvolve uma atividade no “espaço cozinha-refeitório”.

Metodologia

O estudo apresenta uma abordagem quantitativa, com base no método de pesquisa *survey*, o que permite a descrição das características sociais e econômicas. Possibilita explicar rotinas, decisões e atitudes tomadas no preparo da alimentação escolar¹¹. A amostra é composta por manipuladores de alimentos que trabalham nas escolas municipais do Rio de Janeiro. Participam do estudo as profissionais que são denominadas merendeiras como também agentes de preparo de alimentos (APAS). Essa segunda denominação foi instituída a partir do momento no qual a responsabilidade pela contratação e gerenciamento dos profissionais passou a ser feito pela Companhia Municipal de Limpeza Urbana (Comlurb). O desenho do estudo é interseccional, possibilitando a extrapolação dos dados. Para definição do tamanho da amostra utilizou-se a amostragem estratificada, pela qual foi determinada uma amostra composta por 285 merendeiras ou agentes de preparo de alimentos. Após esta etapa foi realizada uma amostragem aleatória na lista de escolas de cada CRE através do

programa IBM SPSS Statistics¹² para determinar aquelas que seriam visitadas para as entrevistas com as merendeiras.

Para este artigo foram selecionadas do instrumento de pesquisa as variáveis referentes ao perfil socioeconômico e profissional; e as referentes à percepção dos manipuladores de alimentos sobre a intensidade de trabalho, a relação afetiva, a valorização do trabalho e as ações que propiciam a educação alimentar e nutricional. Para análise dos dados foram realizadas as análises descritivas, dos dados, o teste de associação Qui-Quadrado, e análise fatorial.

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro. Seguindo as exigências, em todas as etapas do estudo, só participaram os manipuladores de alimentos que concordaram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, em que constam os objetivos da pesquisa e os contatos do pesquisador responsável. O sigilo e o anonimato dos participantes foi garantido durante toda a pesquisa.

Resultados e discussão

Perfil socioeconômico

Ao analisarmos o perfil dos entrevistados, a primeira observação que fazemos é em relação à faixa etária. Da amostra, 23 (8,1%) profissionais apresentam idade entre 21 e 30 anos, 162 (56,8%) entre 31 e 50 anos e 100 (35,1%) entre 51 e 67 anos, sendo a média de 46,5 anos. Esta característica segue a tendência de envelhecimento da população, posto que, segundo dados, da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) 2009 há uma redução na população com idade até 24 anos, enquanto a faixa etária entre 25 e 59 anos aumentou em 1,8 milhão de pessoas e com 60 anos ou mais aumentou em 642 mil pessoas¹³.

Em relação ao gênero, podemos concluir que a atividade de merendeira permanece predominantemente feminina. O número de mulheres no estudo é 19 vezes maior que o de homens, com percentuais de participação de 95,1% (271) e 4,9% (4,9), respectivamente. Os primeiros profissionais da área eram voluntários, principalmente mães de alunos, que cozinhavam em espaços improvisados e sem estrutura. Essa situação informal e o tempo para que esta profissão fosse regulamentada permitiram que as merendeiras fossem consideradas “semidomésticas” e “desprofissionalizadas”.

Dos profissionais entrevistados, 92 (32,3%), foram considerados brancos, 138 (48,4%) pardos, 54 (18,9%) pretos e 1 (0,4%) não foi classificado quanto a cor.

Observou-se que, no grupo, 63,2% (180) são casados ou vivem com companheiro, 17,5% (50) são solteiros, 4,6% (13) são viúvos e 14,7% (42) são divorciados. Entre os que se declaram casados ou vivem com companheiro, 16,1% (19) são chefes de família. Entre os solteiros, 72% (36) são chefe de família. No caso dos viúvos, 100% declaram ser chefe da família, enquanto entre os divorciados 88,1% (37) estão na mesma condição. No geral, temos então que 40,4% (115) das merendeiras se declaram chefes de família.

A escolaridade é um dado que nos mostra a mudança significativa no perfil desse profissional. Dos entrevistados, 70,2% (200) apresentam ensino médio, 18,6% (53), ensino superior, e 11,2% (32), ensino fundamental.

Os estudos realizados com merendeiras apontam que estes profissionais apresentam baixa escolaridade. Esse dado é encontrado tanto na pesquisa realizada por Monlevade¹⁴, a qual discute a criação de um novo profissional para alimentação escolar, quanto na pesquisa desenvolvida em Chapecó (RS) com o objetivo de descrever as potencialidades e limites das merendeiras como agentes da educação em saúde¹⁴.

Segundo Teo et al.¹⁵, de 25 merendeiras que trabalhavam em escolas municipais de Chapecó 64% apresentavam fundamental completo e 36% fundamental incompleto. Essa alteração de perfil no município do Rio de Janeiro pode estar fundamentada na realização dos concursos. A contratação de funcionários na educação, principalmente serventes e merendeiras, vem sendo feita de duas formas: por indicação e interesses políticos ou por concurso, quando realizada da primeira forma a escolaridade não é uma exigência no momento da contratação¹⁶.

Dos 285 profissionais, 55 apresentam curso técnico ou superior. Para melhor entendermos a escolaridade dos profissionais estudados, foram definidos 4 áreas para os cursos: humanas, exatas, educação e saúde. Dos 55 profissionais, 41,8% (23) são formados na área de educação, 30,9% (17) na área de saúde, 18,2% (10) na área de exatas e 9,1% (5) na área de humanas. Dois apresentam pós-graduação, sendo o primeiro em Geriatria e o segundo em Educação Jovens e Adultos. Educação e saúde são os campos de conhecimento eleitos para a formação de nível superior destes profissionais, questões provavelmente relacionadas à inserção que estes possuem na escola.

Intensidade do trabalho, valorização da profissão e afetividade: pontos influentes nas ações das merendeiras

Ao discutir essas questões, se faz necessário, inicialmente, definir quem é o manipulador de alimentos. O portal de saúde pública define que manipulador de alimentos é o indivíduo que trabalha na preparação em embalagem de produtos alimentares, na distribuição e venda de produtos e na preparação culinária de alimentos, em estabelecimentos onde se confeccionam e servem refeições. Quando utilizarmos na discussão o termo manipuladores de alimentos estarão englobados, também, as merendeiras e os agentes de preparo dos alimentos.

Ao refletir sobre os merendeiros e os agentes de preparo dos alimentos serem atuantes na educação em saúde nas escolas, observamos que a mudança no perfil socioeconômico, principalmente em relação à escolaridade, aumenta as possibilidades destes profissionais, no entanto a complexidade do serviço e da educação em saúde requer uma discussão aprofundada das percepções das merendeiras e dos agentes de preparo dos alimentos (APAS) sobre o serviço. Para tanto, foram elaborados quatro blocos com questões sobre intensidade do trabalho, valorização da profissão, ações para estimular a alimentação e relação afetiva com os alunos. As questões utilizadas em cada bloco serão explicadas a seguir.

Para análise dos dados nesse momento, foi realizado estudo a partir da frequência relativa ponderada, e as escalas utilizadas no questionário foram convertidas em valores que variavam de 1 a -1 (sempre / concordo totalmente = 1; muito frequente / tendo a concordar = 0,5; as vezes / nem concordo, nem discordo = 0; raramente / tendo a discordar = -0,5; nunca / discordo totalmente = -1). Após essa etapa, foi realizado em cada bloco o somatório dos valores atribuídos a cada resposta e ficou determinado que para os valores entre -3 a -0,5 seria definido como baixo, para os valores entre 0 à 1 seria definido como moderado, e entre 1,5 e 3, alto. Os resultados estão apresentados na Tabela 1.

A intensidade do trabalho das merendeiras é uma questão que vem sendo discutida ao longo dos anos. Essa preocupação surgiu da observação do número de profissionais readaptados nas escolas por problemas de saúde. A readaptação ocorre após avaliação da condição de saúde do trabalhador através de perícia médica e social e o trabalhador passa a exercer outra função. Em estudo realizado no Sindicato Estadual dos Profis-

Tabela 1. Percepção sobre intensidade do trabalho, valorização da profissão e relação afetiva.

Grau	Intensidade do trabalho	Valorização da profissão	Relação afetiva
Alto	27,4% (78)	84,6% (241)	94,0% (268)
Moderado	44,2% (126)	14,0% (40)	4,9% (14)
Baixo	28,4% (81)	1,4% (4)	1,1% (3)

sionais de Educação do Rio de Janeiro (SEPE/RJ), o número de solicitações para readaptação entre 1993 e 1997 foi de 4.019 casos, sendo que deles, as merendeiras foram os trabalhadores que tiveram o maior número de solicitações atendidas¹⁷.

Para análise da intensidade do trabalho, as três questões abordavam: o cansaço provocado pela rotina na escola, o número de funcionários para realização das tarefas e os problemas de saúde provocados pelo trabalho. Dentre os entrevistados, como descrito na Tabela 1, 27,4% consideravam a intensidade do trabalho alta, 44,2%, moderada e 28,4%, baixa. Esse resultado nos mostra uma variação na opinião sobre a sobrecarga de trabalho, o que pode ser indicativo de uma modificação na organização e planejamento da rotina laboral. A alimentação escolar no Rio de Janeiro adotou duas medidas que podem ter influenciado diretamente na intensidade do trabalho: a aquisição de equipamentos para produção da alimentação escolar e a realização de três concursos no período de cinco anos. Apesar do aumento do número de funcionários, é importante frisar que este número ainda não é suficiente. Embora o trabalho seja considerado de alta intensidade, ao responderem sobre a frequência de afastamento por problemas de saúde, 7,4% relatam que sempre ficam afastados, 8,1% assinalam que é muito frequente, 13,7% colocam o afastamento acontece às vezes, 26,3% dizem que é raramente e 44,6% relatam nunca terem ficado afastados.

Apesar do afastamento do trabalho não ser proporcional a sua intensidade, não podemos afirmar que ao longo dos anos a atividade na escola tenha se tornado menos prejudicial à saúde. As causas para o não afastamento podem estar relacionadas a outras questões, como a dificuldade para conseguir uma avaliação médica que o determine. Na maioria das vezes, os profissionais negociam com a direção para que continuem desenvolvendo sua função, mas reduzem a carga horária enquanto se recuperam. Esses resultados se assemelham com os encontrados por Brito et al.¹⁷ ao tratar da readaptação. Dada

a dificuldade na obtenção da homologação pelos órgãos competentes, as merendeiras negociavam diretamente com os diretores e permaneciam em outra função na escola. Outros estudos apontam que o não afastamento é motivo de orgulho para os trabalhadores, que associam o adoecer como um fracasso de sua responsabilidade^{16,18}.

A valorização da profissão dos manipuladores de alimentos no ambiente escolar pode ser observada através de vários “olhares”. Como o objetivo do trabalho é analisar a percepção dos manipuladores, as questões estão voltadas à ótica desse profissional.

A primeira questão que compõe esse bloco faz uma comparação entre a profissão de manipulador de alimentos e cozinheiro de restaurante. A segunda questiona o profissional em relação a sua função na escola e a terceira questiona a importância do profissional para o funcionamento da escola. Das respostas verificadas, observa-se que a maioria dos manipuladores de alimentos considera que a profissão tem um alto valor, como os resultados da Tabela 1 demonstram. Essa valorização está aparentemente ligada principalmente às questões sobre a função do profissional e a importância de sua função para o funcionamento da escola.

Ao responderem a questão que afirma que merendeira não é uma simples cozinheira, as profissionais apresentam nas falas duas justificativas. A primeira está relacionada à educação, quando os manipuladores afirmam que também são educadores. A segunda está relacionada às tarefas desenvolvidas, quando relatam que, além de cozinheiros, são faxineiros, estoquistas, copeiros e por tanto não devem ser considerados como simples cozinheiros.

A valorização da profissão está ligada também à importância atribuída ao consumo da alimentação no espaço escolar. Ao serem perguntadas se concordam com a seguinte afirmação de que “considero muito importante a minha função para o funcionamento da escola”, nas respostas das merendeiras sempre havia o comentário:

se faltamos e as preparações não podem ser totalmente elaboradas, os alunos são dispensados, mas se não tem professor, os alunos podem ser encaminhados a outras atividades no espaço escolar. O funcionamento da escola está associado diretamente ao fornecimento da alimentação.

Apesar da demonstração de considerar a profissão valorizada, a questão que compara a valorização de merendeira com a de cozinheiro de restaurantes causa uma mudança no padrão das repostas. Dos 285 manipuladores entrevistados, 77,2% (220) concordam totalmente que se fossem cozinheiro em restaurante seriam mais valorizados. Com esse desenho da amostra é possível perceber que os profissionais consideram sua profissão com alto valor, mas ao refletirem sobre a remuneração a percepção sobre o valor da profissão se modifica um pouco. Porém, os profissionais que não concordam totalmente, 22,8% (65) colocam que o trabalho na escola é muito valorizado pelos alunos e que, apesar da remuneração, não concordam que os clientes do restaurante valorizem tanto a profissão quanto os alunos.

A afetividade entre manipuladores de alimentos e os alunos é uma característica marcante nessa relação e pode ser considerada um fator influente na forma de trabalho dos profissionais. Para análise da relação afetiva, a primeira pergunta aborda a relação maternal entre merendeira e aluno; a segunda retrata o gostar do trabalho, do contato com as crianças; e a terceira a preocupação com o aluno. Dentre os entrevistados, 94,0% (268) consideram a relação afetiva com os alunos alta.

As ações para estimular a alimentação, propostas nas diretrizes e nos órgãos de controle e que conseqüentemente servem como meio para educação alimentar e nutricional, podem ser classificadas de duas formas: as ações cotidianas (aumentar a quantidade e a variedade de legumes e verduras, oferecer uma alimentação variada, servir ao aluno todos os alimentos mesmo que requeiram e incentivar o consumo), e as ações planejadas (atividades educacionais elaboradas com enfoque na educação alimentar e nutricional).

Para analisar a percepção dos manipuladores de alimentos sobre a importância dessas ações cotidianas e planejadas, utilizamos novamente a frequência relativa ponderada. Após análise temos o seguinte resultado: 49,8% (142) consideram as ações muito importantes, 43,5%, de moderada importância e 6,7% (19) consideram as ações de pouca importância. Ao responderem as questões referentes à importância das ações para educação alimentar e nutricional, os

manipuladores de alimentos levantam a questão do desperdício e a dificuldade dos alunos em diferenciar os tipos de legumes expondo que as ações cotidianas não atingem o objetivo desejado pela falta de ações planejadas e contínuas.

O relato das merendeiras em relação à falta de ações contínuas que estimulem a alimentação saudável corrobora com informações de outros estudos. Em estudo recente realizado por Santos¹⁸ a autora expõe que, apesar da elaboração de diversos projetos como “Dez Passos para Alimentação Saudável na Escola”, “Projeto Criança Saudável Educação Dez”, “Projeto Alimentação Saudável nas Escolas”, e o “Projeto Educando com a Horta Escolar”, as ações no ambiente escolar não acompanham seus desenvolvimentos.

Além dos projetos descritos por Santos¹⁹, foi aprovada em 2009 a lei nº 11.947, de 16 de junho, que, além dispor sobre orientações para educação alimentar e nutricional nas escolas, dispõe também da obrigatoriedade de 30% dos recursos do FNDE serem aplicados para compra de gêneros da agricultura familiar. Essa mudança provocará um aumento de frutas, legumes e verduras na alimentação escolar. Dentre as perguntas relacionadas às ações para estimular a alimentação, foi perguntado aos profissionais se concordavam com essa medida. Essa pergunta também levantou algumas reflexões, pois os manipuladores expuseram razões para concordar e discordar da lei. Alguns justificaram que a alimentação escolar no Rio de Janeiro tem um bom suprimento de frutas e legumes, mas que seria interessante uma maior variedade e a inserção de verduras. Outros profissionais questionaram que, embora importante, o aumento provocaria uma demanda maior no trabalho, e que com o número de profissionais e equipamentos disponíveis atualmente isso não seria possível sem que as sobrecarregasse mais. Além da preocupação com a rotina, essa questão levanta novamente o problema do desperdício.

É possível perceber que, como o encontrado por Teo *et al.*¹⁵, as merendeiras e os agentes de preparo dos alimentos (APAS) conhecem cada aluno, o que comem, o que rejeitam, o que é necessário fazer para que se alimentem, quais são suas maiores dificuldades e ainda orientam sobre o comportamento ao se alimentar. Para os autores, essas ações das merendeiras contribuem de forma direta na formação dos hábitos alimentares e asseguram, mesmo que parcialmente, as suas necessidades nutricionais.

Ao abordarmos nas perguntas a importância da participação das merendeiras e dos agentes de

preparo dos alimentos (APAS) nas atividades planejadas com foco na educação alimentar e nutricional na escola, colocamos a questão de duas formas: na primeira citamos o exemplo de uma merendeira que desenvolvia uma atividade e depois perguntamos se elas concordavam, na segunda colocávamos a questão do tempo como central, e perguntávamos se elas tivessem tempo se desenvolveriam alguma atividade. Para a primeira 75,8% (216) responderam que concordam totalmente e na segunda questão 69,1% (197). Essa diferença pode ter ocorrido pela linguagem da segunda questão que é mais direta. Para elas o tempo, o excesso de trabalho, a visão dos profissionais que trabalham na escola são os principais empecilhos para que participem e desenvolvam projetos relacionados à educação alimentar e nutricional. Esse interesse na participação não foi encontrado em outros estudos, os discursos deixam claro que atuar em outra atividade aumentaria sua carga de trabalho que é considerada alta¹⁴.

Para termos uma visão mais ampla das possibilidades dos manipuladores atuarem na educação alimentar e nutricional foi realizada uma análise das relações entre intensidade do trabalho, valorização da profissão, afetividade e ações para estimular a alimentação utilizando a análise fatorial.

O processamento da Análise Fatorial sem as variáveis da valorização da profissão pelo método Principal Axis Factoring, com rotação Oblimin, uma rotação oblíqua que possibilita informações sobre o grau nos quais os fatores estão correlacionados¹², resultou em três fatores, com os quais foram gerados os escores denominados

por: Ações da merendeira; Intensidade de trabalho e Afetividade (Tabela 2).

Levando em consideração a base conceitual das variáveis que refletissem os fatores previstos hipoteticamente, no primeiro fator ficaram carregadas as assertivas 5 e 4 de ações da merendeira; no segundo as três de intensidade de trabalho e no terceiro, duas de afetividade (2 e 3)

A seguir foram gerados, pelo mesmo processo, os escores de valorização da merendeira com as assertivas correspondentes (Tabelas 3 e 4). Os dados indicam três grupos de respondentes. O primeiro são aqueles que valorizam a função de merendeira (234 casos); o segundo são aqueles que não valorizam (5 casos – os quais deformam a distribuição normal dos dados) e o ter-

Tabela 3. Final Cluster Centers.

	Cluster		
	1	2	3
Valorização 123	,23416	-3,45927	-,81513

Tabela 4. Number of cases in each Cluster.

Cluster	
1	234,000
2	5,000
3	46,000
Valid	285,000
Missing	,000

Tabela 2. Análise fatorial.

	Pattern matrix ^a		
	Factor		
	1	2	3
AÇ5 - Se eu tivesse tempo faria várias atividades com as crianças	,701		
AÇ4 - Fiz essa cantiga e acho muito importante desenvolvermos alguma atividade com os alunos	,666		
INT2 - Aqui tem que ter mãos de centopeia		,645	
INT1 - Na maioria das vezes chego em casa tão cansado		,255	
INT3 - Já fiquei afastada do trabalho		,243	
AFE2 - É através das minhas mãos que as crianças se alimentam, é uma atividade que gosto de fazer			,483
AFE3 - Tem alunos que fazem dessa refeição a principal do dia, por isso gosto de cozinhar.			,309

Extraction method: principal axis factoring; Rotation method: oblimin with Kaisre normalization; ^aRotation converged in 7 iterations.

ceiro é formado por aqueles que estão entre os dois grupos citados (46 casos).

Com os escores produzidos foi processada a Correlação de Spearman, representada abaixo, pois os valores não apresentam normalidade (Tabela 5).

Ao observarmos a percepção das merendeiras sobre a intensidade do trabalho, os profissionais em sua maioria a tem como pesado, com carga horária extensa, mas que não dá vazão para a quantidade de tarefas. Para os manipuladores de alimentos, essa sobrecarga é um fato relevante para o não desenvolvimento de ações que extrapolam o produzir a refeição. Ao realizar-se análise fatorial, observou-se que há correlações significativas entre ações das merendeiras e intensidade do trabalho (0,497). Esses resultados não corroboram o afirmado por Teo et al.¹⁵ de que existe uma discordância das merendeiras quanto à percepção da importância do seu papel além da preparação da merenda no cenário escolar. Foram raros os momentos nos quais os profissionais citavam não concordar com a participação nas atividades por não as considerarem importante ou por sentirem-se inaptos para desenvolvê-las. Ainda no estudo desenvolvido por Teo et al.¹⁵, embora uma parte das merendeiras reduzisse seu papel e isso fosse reforçado pela concepção de outros atores do espaço escolar, havia outras que demonstravam percepções

ampliadas sobre o próprio trabalho. A percepção sobre a profissão não se reduz apenas ao espaço cozinha-refeitório é evidenciado nas assertivas sobre valorização. Como citamos anteriormente, ao responderem sobre valorização, a palavra “educador” é bastante utilizada para justificar que eles não se consideram simples cozinheiros. Verifica-se uma correlação significativa entre ações da merendeira com a valorização. Embora a valorização da profissão proporcione que as merendeiras se autodenominem educadoras e abram espaço para novas funções, ainda é possível perceber em discursos de alguns profissionais que o valor está colocado fora da cozinha, elas não atribuem a si funções além das operacionais que contribuem para o processo de desenvolvimento do aluno.

Entre as análises observa-se ainda uma correlação significativa entre a intensidade de trabalho e a afetividade (-0,163). Apesar de considerarem o trabalho de alta intensidade e não concordarem com a remuneração oferecida, a relação afetiva com os alunos permite que os manipuladores relatem gostar de realizar as atividades, pois colocam que o agradecimento dos alunos e a possibilidade de oferecer alimento a estudantes que não o têm em casa reduz o impacto negativo da profissão. Essa preocupação e o carinho com os alunos, apesar do trabalho intenso, propicia a observação destes de forma ampliada.

Tabela 5. Matriz de Correlações de Spearman com os escores produzidos na Análise Fatorial.

		Correlations			
		Ações merendeira	Intensidade trabalho	Afetividade	Valorização 123
Spearman's rho	Ações merendeira				
	Correlation coefficient	1,000	,497**	-,094	,186**
	Sig. (2-tailed)		,000	,113	,002
	N	285	285	285	285
	Intensidade trabalho				
	Correlation coefficient	,497**	1,000	-,163**	,096
	Sig. (2-tailed)	,000		,006	,106
	N	285	285	285	285
	Afetividade				
	Correlation coefficient	-,094	-,163**	1,000	-,021
	Sig. (2-tailed)	,113	,006		,722
	N	285	285	285	285
Valorização 123					
Correlation coefficient	,186**	,096	-,021	1,000	
Sig. (2-tailed)	,002	,106	,722		
N	285	285	285	285	

** Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Considerações finais

A mudança no perfil socioeconômico, principalmente em relação à escolaridade, nos mostra um profissional diferente do descrito até o momento. A profissão de merendeira, considerada “semidoméstica” com profissionais de baixa escolaridade, apresenta um novo cenário: profissionais concursados, com maior preparo e suporte dos órgãos de controle da alimentação escolar para o desenvolvimento de suas atividades e com uma visão abrangente do conceito de alimentação. Além da transformação nos aspectos citados, as percepções dos manipuladores de alimentos sobre intensidade do trabalho, valorização da profissão e afetividade nos permitem observar os aspectos que possibilitam a inclusão deste profissional como um ator da educação em saúde. Temos a intensidade do trabalho como um empecilho para que os manipuladores partici-

pem de forma ativa nos processos de educação, mas a valorização da profissão em conjunto com a afetividade coloca a merendeira e os agentes de preparo dos alimentos (APAS) como conhecedores do contexto alimentar no espaço cozinha-refeitório e dos aspectos físicos, mentais e sociais dos alunos. Outro ponto a ser destacado é a percepção dos manipuladores em relação às ações para estimular a alimentação escolar, os profissionais além de considerarem estas atividades pertinentes, também enfatizam a importância de sua participação. Os resultados do estudo indicam que a possibilidade das merendeiras e agentes de preparo dos alimentos (APAS) atuarem de forma efetiva na educação em saúde no Programa Nacional de Alimentação Escolar vem se tornando cada vez mais viável. Porém, para que isso seja consolidado se faz necessárias transformações nas estruturas e nas relações entre os atores envolvidos na educação.

Colaboradores

AGS Fernandes, ABC Fonseca e AA Silva participaram igualmente de todas as etapas de elaboração do artigo.

Referências

1. Brasil. Lei 5692, de 11 de agosto de 1971. Fixa Diretrizes e Bases para o ensino de 1º e 2º graus, e dá outras providências. *Diário Oficial da União* 1971; 12 ago.
2. Marcondes RS. Educação em Saúde na Escola. *Rev de Saúde Pública* 1972; 6:89-96.
3. Marcondes RS. *Saúde na Escola, 1º Grau*. São Paulo: IBRASA; 1980.
4. Mohr A, Schall VT. Rumos da educação em saúde no Brasil e sua relação com a Educação Ambiental. *Cad Saude Publica* 1992; 8(2):199-203.
5. Tavares TM, Trojan RM. O funcionário escolar como Educador: Formação dos Trabalhadores em Educação da Rede Estadual de Ensino. *Extensio: Rev. Eletrônica de Extensão* 2008; 4(5).
6. Abreu M. Alimentação Escolar: combate à desnutrição e o fracasso escolar ou direito da criança e ato pedagógico? *Em Aberto* 1995; 15(67):21-32.
7. Belaciano MI, Moura DO, Silva ACPS. Direito e Garantia a Merenda Escolar. *Em Aberto* 1995; 15(67):156-164.
8. Moyses MAA, Collares CAL. Aprofundando a discussão das relações entre desnutrição, fracasso escolar e merenda. *Em Aberto* 1995; 67(67):33-35.
9. Brasil. 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. *Diário Oficial da União* 2006; 9 maio.
10. Davanço GM, Taddei JAAC, Gaglianone CP. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a Curso de Educação Nutricional. *Rev. de nutrição* 2004; 17(2): 177-184.
11. Babbie E. Tipos de desenhos de pesquisa. In: Babbie E, organizador. *Métodos de pesquisa de Survey*. Belo Horizonte: Editora da UFMG; 1999.
12. Anderson RE, Tatham RL, Black WC, Hair JF, Babin BJ. *Análise Multivariada de dados*. Porto Alegre: Ed. Bookman; 2005.
13. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *PNAD 2009: rendimento e número de trabalhadores com carteira assinada sobem e desocupação aumenta*. [página na Internet] 2009. [acessado 2009 jan 12]. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1708
14. Monlevade JAC. Técnico em alimentação escolar: um novo profissional para educação básica. *Em Aberto* 1995; 15(67):21-32.
15. Teo CRPA, Sabedot FRB, Schafer E. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. *Rev Espaço para a Saúde* 2010; 11(2):11-20.
16. Souza KR. *A aventura da mudança: sobre a diversidade de formas de intervir no trabalho para se promover saúde* [tese]. Rio de Janeiro (RJ): Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca; 2009.
17. Brito JC, Athayde M, Hyppolito A, Nunes B, Silva EF, Santos MB, Silva Filho A. Readaptação profissional: a “ponta do iceberg”? In: Brito JC, Barros ME, Neves M, Athayde M, organizadores. *Trabalhar na escola? “Só inventando o prazer”*. Rio de Janeiro: IPUB; 2001. p. 163-184.
18. Nunes BO. *O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro* [dissertação]. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca; 2000.
19. Santos LAS. O fazer educação alimentar e nutricional: alguma contribuições para reflexão. *Cien Saude Colet* 2012; 17(2):453-462.

Artigo apresentado em 19/09/2012

Aprovado em 27/10/2012

Versão final apresentada em 19/11/2012