



BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM CONTEXTO ESCOLAR: DESAFIOS E POTENCIALIDADES

GOOD FOOD HANDLING PRACTICES IN A SCHOOL CONTEXT: CHALLENGES AND POTENTIALS

Daniele da Silva Bastos Soares^{1,2*}, Carla Janaina Bonfim Rodrigues³, Daniele Mendonça Ferreira^{2,4},
Patricia Camacho Dias^{2,5}, Roseane Moreira Sampaio Barbosa^{2,6}

¹Doutora em Ciência de Alimentos pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro (RJ), Brasil. ²Docente do Departamento de Nutrição Social da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreira e do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição da Universidade Federal Fluminense, Niterói (RJ), Brasil. ³Mestre em Ciências da Nutrição pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição da Universidade Federal Fluminense, Niterói (RJ), Brasil. ⁴Doutora em Engenharia Biomédica pela COPPE da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro (RJ), Brasil. ⁵Doutora em Política Social pelo Programa de Estudos Pós-Graduados em Política Social da Universidade Federal Fluminense, Niterói (RJ), Brasil. ⁶Doutora em Nutrição Humana pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro (RJ), Brasil.

***Autor correspondente:** Daniele da Silva Bastos Soares – Email: danielebastos@id.uff.br

Recebido: 22 jan. 2025

Aceito: 29 mar. 2025

Editores-chefes: Dr. Leonardo Pestillo de Oliveira e Dr. Mateus Dias Antunes

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Attribution (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RESUMO: Objetiva-se analisar as Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar bem como os desafios e potencialidades para sua operacionalização na perspectiva de nutricionistas e merendeiros de um Município do Rio de Janeiro. Realizou-se pesquisa qualitativa por meio da aplicação de Lista de Verificação das Boas Práticas da Alimentação Escolar nas Unidades, bem como entrevistas com nutricionistas e rodas de conversa com merendeiras. Foram identificadas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar com risco sanitário alto, regular e baixo assim como desafios e potencialidades para a execução das Boas Práticas entre os temas gestão municipal do programa, gestão escolar e processos de trabalho dos merendeiros e dos nutricionistas. Os resultados indicaram a necessidade de desenvolvimento de ações articuladas entre atores e setores envolvidos com o Programa de Alimentação Escolar no Município com vistas à sua qualificação.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação Escolar. Política Pública. Programas e Políticas de nutrição e alimentação. Segurança Alimentar.

ABSTRACT: The aim of this study is to analyze the Good Practices in School Food and Nutrition Units as well as the challenges and potentialities for its operationalization from the perspective of nutritionists and school workers in a Municipality of Rio de Janeiro. Qualitative and quantitative research was carried out through the application of a checklist of good practices for school meals in the Units, as well as interviews with nutritionists and discussion groups with lunch workers. School Food and Nutrition Units with high, regular and low health risk were identified, as well as challenges and potential for the implementation of Good Practices among the themes of municipal management of the program, school management and work processes of lunch workers and nutritionists. The results indicated the need to develop coordinated actions between actors and sectors involved with the School Food Program in the Municipality with a view to its qualification.

KEYWORDS: Food security. Nutrition and food programs and policies. Public Policy. School feeding.



INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) constitui-se em uma política pública brasileira de promoção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) com vistas à oferta de uma alimentação adequada, saudável, segura e sustentável e promoção da Educação Alimentação e Nutrição (EAN) aos estudantes matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias conveniadas com o poder público.¹

Esse programa, criado em meados do século XX, é considerado uma referência internacional e inovação em política pública, saudável e intersetorial por considerar que a oferta da Alimentação Escolar (AE) deve estar associada ao fortalecimento da Agricultura Familiar (AF) e à saúde dos escolares, demandando, desta forma, maior atenção pelos formuladores de políticas públicas e pelos atores dos entes federativos que executam o PNAE.²

Nesse sentido, a concretização do PNAE nas Entidades Executoras (EEx), ou seja, em municípios e estados que realizam este programa, pressupõe um conjunto de práticas integradas e intersetoriais por meio de diversos atores da administração pública envolvidos com a execução local do PNAE.³

Para tal, destaca-se o nutricionista, profissional responsável por um conjunto de atividades obrigatórias e complementares na AE, que vão desde o planejamento do cardápio escolar até o acompanhamento e orientação das Boas Práticas (BP) de manipulação nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE).⁴

Contudo, profissionais merendeiros também têm ganhado notoriedade entre os atores envolvidos com a qualificação do PNAE. Em outras palavras, esses atores escolares, durante a evolução histórica do programa, vêm também incorporando novas atividades e responsabilidades em seu processo de trabalho, perpassando inicialmente pelo preparo e oferta de pequenas refeições, simples e rápidas, para atualmente pela elaboração de grandes refeições com diversas preparações alimentares. Na verdade, o reconhecimento legal dos merendeiros enquanto educadores, por meio da inclusão em ações de EAN junto aos escolares, também corrobora com a evolução das ações e responsabilidade dos merendeiros no contexto do PNAE.⁵

Apesar dos importantes avanços históricos do PNAE, bem como do crescente interesse de outros países por conhecer esta referência mundial de política exitosa, desafios de naturezas distintas têm sido encontradas na operacionalização do programa nas EEx brasileiras². Outrossim, inexistentes são os trabalhos descritos na literatura que trazem luz aos aspectos, sob diferentes perspectivas, que interferem positiva ou negativamente nas BP durante a produção e oferta de refeições escolares e, por conseguinte, na concretização do programa.

Portanto, o presente artigo objetivou analisar as BP de manipulação de alimentos em UANE, bem como os desafios e potencialidades associados, na perspectiva de atores escolares de um Município do Estado do Rio de Janeiro (RJ).

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, descritivo e quali-quantitativo, com coleta de dados entre os anos de 2022 e 2023. A pesquisa foi realizada em um Município de média concentração urbana, localizado na região metropolitana do Estado do RJ, com área territorial de 133,757km² e população estimada em 481.758 habitantes.⁶

A unidade amostral foi composta por sete UANE integrantes do projeto de pesquisa intitulado “Escolas saudáveis e sustentáveis: conectando produção e consumo conscientes de alimentos” e desenvolvido em parceria entre uma Universidade Federal e um Município, ambos localizados no Estado do RJ, bem como por merendeiros atuantes nessas UANE e nutricionistas gestoras da alimentação escolar no Município.

AVALIAÇÃO DAS BP EM UANE

Para avaliação das condições higiênico-sanitárias das UANE, foi aplicada uma Lista de Verificação das Boas Práticas na Alimentação Escolar (LVBP AE) proposta e validada por Stedefeldt et al. (2013).⁷

O preenchimento da LVBP AE foi realizado a partir da observação não participante das UANE com as seguintes opções de resposta em cada item: “sim”, caso a UANE atendesse à questão; “não”, no caso de não atendimento; e “não se aplica”, caso o item não fosse aplicável.⁷

O instrumento, desenvolvido exclusivamente para o segmento de alimentação escolar, é composto por 99 itens pontuados e agrupados em seis Blocos Temáticos (BT). A cada item que recebeu como opção “sim”, foram atribuídas notas que variaram de 1 a 8 (um a oito), conforme o grau de risco e importância para a SAN. Os BT da LVBP AE receberam uma pontuação de peso (k), de acordo com o grau de risco de contaminação das situações ou condições pertencentes a esse bloco. O peso consiste em um valor constante, cujo somatório resulta em 100, e que atua como um multiplicador nos blocos, dando maior pontuação aos considerados de maior risco. Também foi determinada a pontuação total (P) por BT em cada UANE e os resultados foram expressos em percentuais. A pontuação final (PF) das UANE foi obtida a partir do somatório da pontuação dos seis blocos temáticos.⁷

A pontuação total (P) por BT obtida em cada uma das sete UANE foi comparada com os critérios de classificação proposto por Brasil (2002)⁸. Para classificação final das UANE, conforme o risco sanitário, foram utilizados os critérios definidos por Stedefeldt et al. (2013)⁷, onde a pontuação final entre 0 - 25% classifica a UANE como risco sanitário muito alto; entre 26 - 50%, risco sanitário alto; 51 - 75%, risco sanitário regular; 76 - 90%, risco sanitário baixo e; 91 - 100%, risco sanitário muito baixo.

ANÁLISE DOS DESAFIOS E POTENCIALIDADES PARA AS BP EM UANE NA PERSPECTIVA DE ATORES ESCOLARES

Para análise dos desafios e das potencialidades para as BP em UANE, sob a perspectiva de nutricionistas, foram realizadas entrevistas individuais com nutricionistas da equipe gestora do programa alimentação escolar em um Município do RJ.

Previamente à realização das entrevistas, os dez nutricionistas integrantes do quadro técnico de gestão do programa de alimentação escolar no Município do RJ foram convidados a participarem da pesquisa por meio de envio de correio eletrônico pelo pesquisador responsável ao correio eletrônico de cada nutricionista. No correio eletrônico foram disponibilizados o convite e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para participação na pesquisa com explicações detalhadas de todos os procedimentos, bem como dos benefícios e riscos para o nutricionista participante. Após o convite, um nutricionista responsável técnico e um nutricionista do quadro técnico aceitaram participar da pesquisa.

Para a condução das entrevistas com os nutricionistas, foi desenvolvido, para fins dessa pesquisa, um roteiro semiestruturado contendo quatro perguntas abertas relacionadas à descrição dos pontos positivos e negativos que favorecem e dificultam, respectivamente, o cumprimento das BP nas UANE do Município, bem como as potencialidades poderiam ser maximizadas e os pontos negativos,

superados com vistas ao atendimento dos requisitos higiênico-sanitários nas UANE do Município. As entrevistas foram realizadas remotamente, por meio da plataforma *Google meet*, com duração média de 60 minutos, por meio de agendamento prévio.

Para análise dos desafios e potencialidades para as BP, na perspectiva dos merendeiros atuantes nas UANE partícipes da pesquisa, foram desenvolvidas e realizadas uma roda de conversa intitulada “Facilidades e obstáculos durante o desenvolvimento do meu trabalho”, adaptada de Brasil (2014)⁹, mediante autorização prévia da direção das unidades escolares a partir do contato pelo pesquisador responsável.

Em seguida, os merendeiros foram pessoalmente convidados pelo pesquisador para participarem da pesquisa e receberam um TCLE com explicações detalhadas de todos os procedimentos, benefícios e riscos por sua participação na pesquisa. 14 merendeiros das sete UANE aceitaram participar da pesquisa.

As atividades foram realizadas nos refeitórios das unidades escolares em diferentes dias e turnos, com duração média de 120 minutos cada, com vistas à manutenção da produção e oferta das refeições escolares e possibilidade de participação de um maior número possível de merendeiros.

Os conteúdos gravados das entrevistas com os nutricionistas e das atividades com os merendeiros foram transcritos manualmente por pesquisador treinado, analisados segundo a técnica de análise temática e os dados apresentados sob a forma de temas emergentes¹⁰

Esta pesquisa foi desenvolvida mediante aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina do Hospital Universitário Antônio Pedro da Universidade Federal Fluminense, sob o parecer número 2.949.264.e CAAE 98417718.5.0000.5243.

RESULTADOS

Na Tabela 1 estão apresentados os resultados percentuais da PT por BT em cada UANE.

O BT Processos e Procedimentos mostrou-se inadequado em quatro UANE e parcialmente adequado em três UANE, seguido do BT Higienização Ambiental, que se mostrou inadequado em duas UANE e parcialmente adequado em quatro.

O BT Equipamentos para Temperatura Controlada mostrou-se inadequado em duas UANE e parcialmente adequado em uma.

O BT Manipuladores apresentou adequação parcial em quatro UANE.

Tabela 1. Percentuais de adequação por Bloco Temático em sete Unidades Alimentação e Nutrição Escolar de um Município do Estado do Rio de Janeiro.

Pontuação por Bloco Temático (%)	Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar						
	1	2	3	4	5	6	7
Edificações e instalações	74,71	56,72	68,13	63,86	70,59	86,21	60,92
Equipamentos para temperatura controlada	63,64	42,86	100	86,67	46,67	85,71	73,33
Manipuladores	69,23	58,33	84,61	66,67	41,67	69,23	84,61
Recebimento	100,00	--*	100	63,64	63,64	100	64,64
Processos/Procedimentos	51,63	46,31	57,30	30,97	30,97	73,55	33,96
Higienização ambiental	57,14	71,43	61,90	35,71	35,71	76,32	61,90

*Dado não obtido devido à ausência de recebimento de gêneros alimentícios durante a coleta de dados. Fonte: Autores.

Na Tabela 2 estão apresentados os resultados da classificação de risco sanitário nas sete UANE de um Município do RJ. Duas UANE foram classificadas como risco sanitário alto (29%), três como risco sanitário regular (43%) e duas como risco sanitário baixo (29%).

Tabela 2. Classificação de risco sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar (n=7) de um Município do Estado do Rio de Janeiro.

Risco sanitário (%)	n	%
Muito alto (0 a 25)	0	0
Alto (26 a 50)	2	29
Regular (51 a 75)	3	43
Baixo (76 a 90)	2	29
Muito baixo (91 a 100)	0	0

Fonte: Autores.

Sobre os desafios e potencialidades para as BP, na perspectiva de nutricionistas gestores do Município do RJ, foram identificados quatro temas emergentes a saber: “gestão municipal do programa”, “gestão escolar/direção”, “processo de trabalho do merendeiro” e “processo de trabalho do nutricionista”.

Para o tema “gestão municipal do programa”, os nutricionistas apontaram desafios relacionados à dificuldade de diálogo intersetorial e à ausência de infraestrutura adequada das UANE e na temática “gestão escolar/direção” os desafios se concentraram na ausência de reconhecimento da UANE como parte da escola, na infraestrutura inadequada, na dificuldade de comunicação entre os setores envolvidos e na desvalorização do merendeiro.

Com relação ao tema “processo de trabalho do merendeiro”, os desafios apresentados pelos nutricionistas passaram por dificuldade de relacionamento, falta de conscientização do risco sanitário, resistência e dificuldade na participação de atividades de formação, até a percepção da UANE enquanto uma cozinha doméstica.

Sobre o tema “processo de trabalho do nutricionista”, os principais desafios versaram sobre a baixa frequência de visitas às UANE, a ausência de orientação para a coleta de amostra dos alimentos e a formação dos merendeiros.

Contudo, para as potencialidades para as BP, segundo a percepção dos nutricionistas, na temática “gestão municipal do programa”, destacaram-se a parceria com a gestão escolar e o trabalho em equipe na formação dos merendeiros em BP.

No tema “gestão escolar”, os nutricionistas apontaram o apoio da direção para as capacitações dos merendeiros e o bom relacionamento interpessoal. Na temática “processo de trabalho de merendeiro”, foram mencionados a troca de experiências entre os merendeiros de diferentes UANE durante as formações, bem como cuidado com o recebimento dos gêneros alimentícios para as UANE.

Finalmente, no tema “processo de trabalho do nutricionista”, estes apontaram o desempenho de algumas de suas atribuições, a valorização dos merendeiros e o bom relacionamento interpessoal com a gestão escolar enquanto potencializadores das BP nas UANE, conforme visualizável no Quadro 1.

No quadro 2 estão apresentados os temas emergentes referentes aos desafios e potencialidades para as BP, na perspectiva de 14 merendeiros partícipes das rodas de conversas.

Verificou-se que o tema “gestão municipal do programa” possui como principais desafios a desvalorização da categoria dos merendeiros e a ausência de infraestrutura da UANE, por exemplo.

Para o tema “gestão escolar/direção”, os relatos apontaram a falta de comunicação entre direção e merendeiros e a presença de outros atores escolares nas UANE.

Quadro 1. Categorização dos temas para os desafios e potencialidades para a operacionalização das Boas Práticas de manipulação em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar, sob a perspectiva de nutricionistas, em um Município do Estado do Rio de Janeiro no ano 2023.

Desafios para as Boas Práticas de manipulação			
Gestão Municipal do programa	Gestão Escolar/Direção	Processo de trabalho do merendeiro	Processo de trabalho do nutricionista
Baixo quantitativo de nutricionistas no quadro técnico	Ausência de reconhecimento da UANE como parte da escola	Relutância de merendeiros mais antigos em aderir às BP	Baixa frequência de visitas às UANE para acompanhamento e adequação das BP
Pouco diálogo entre os setores do município com a direção escolar	Ausência de infraestrutura adequada na UANE	Resistência e dificuldade na participação de formação continuada	Ausência de orientação e acompanhamento da coleta de amostra dos alimentos nas UANE
Ausência de compromisso do Município com as demandas de insumos para as UANE	Ausência de comunicação entre direção e merendeiros	Ausência de percepção dos riscos de um alimento inseguro	Formações em dias e horários de trabalho dos merendeiros
Ausência de equipamentos, móveis e utensílios nas UANE	Desvalorização do merendeiro	Ausência de percepção da importância do processo de manipulação de Alimentos	
Ausência de infraestrutura adequada nas UANE		Percepção da UANE enquanto cozinha doméstica	
Ausência de <i>softwares</i> para o trabalho dos nutricionistas		Dificuldade no relacionamento interpessoal	
Baixo quantitativo de merendeiros			
Desvalorização do merendeiro			
Potencialidades para as Boas Práticas de manipulação			
Gestão Municipal do programa	Gestão Escolar/Direção	Processo de trabalho do merendeiro	Processo de trabalho do nutricionista
Parceria com a direção escolar	Apoio da direção para capacitações dos merendeiros	Troca de experiências entre merendeiros de nas formações	Formação continuada de merendeiros
Trabalho em equipe para formação dos merendeiros em BP	Bom relacionamento com as nutricionistas	Merendeiros participativos nas formações	Aplicação frequente de <i>checklist</i> de BP nas UANE
		Cuidado com o recebimento dos gêneros alimentícios	Acompanhamento dos processos nas UANE
			Apoio na visibilidade e valorização dos merendeiros
			Bom relacionamento com a gestão escolar

Fonte: Autores.

Contudo, quanto ao “processo de trabalho do nutricionista”, os relatos dos merendeiros acerca dos desafios discorreram sobre a complexidade da elaboração dos cardápios, a preocupação com a sustentabilidade, a falta de supervisão dos fornecedores, a baixa frequência de visitas de nutricionistas às UANE, a dificuldade de comunicação, além das formações insuficientes.

Para o tema “processo de trabalho do merendeiro”, os relatos para os desafios destacaram a dificuldade de periodicidade na higienização das UANE, o uso de uniformes incompletos, o relacionamento interpessoal e o excesso de trabalho.

Por outro lado, sobre as potencialidades para as BP, na perspectiva dos merendeiros, foram encontrados somente dois temas: “gestão municipal do programa” e “processo de trabalho do merendeiro” (Quadro 2).

Quadro 2. Categorização dos temas para os desafios e potencialidades para a operacionalização das Boas Práticas de manipulação sob a perspectiva de merendeiros, em um Município do Estado do Rio de Janeiro no ano de 2023.

Desafios para as Boas Práticas de manipulação			
Gestão Municipal do programa	Gestão Escolar/Direção	Processo de trabalho do merendeiro	Processo de trabalho do nutricionista
Desvalorização dos merendeiros	Ausência de escuta ativa dos merendeiros	Ausência de periodicidade de higienização da UANE	Ausência de formação dos merendeiros
Ausência de espaço adequado e de áreas específicas na UANE	Entrada de pessoas estranhas na UANE	Ausência do uso de uniforme completo	Alimentos/preparações com diversas etapas de pré-preparo e preparo
Ausência de manutenção nos equipamentos		Ausência de parceria entre merendeiros de diferentes turnos	Preocupação com a sustentabilidade em detrimento das BP
Climatização inadequada na UANE		Excesso de trabalho	Ausência de supervisão dos alimentos e fornecedores
Impossibilidade de realização de diversas tarefas ao mesmo tempo			Ausência de periodicidade de visita às UANE
Ausência de equipamentos/utensílios na UANE			Ausência de escuta ativa dos merendeiros
Ausência de uniformes para merendeiros			Ausência de formação dos merendeiros nas legislações do PNAE
Aquisição de alimentos de má qualidade			Ausência de formação dos merendeiros em BP
Potencialidades para as Boas Práticas de manipulação			
Gestão Municipal do programa		Processo de trabalho do merendeiro	
Gêneros alimentícios de qualidade		Higienização adequada das mãos	
		Parceria entre os merendeiros	
		Crianças como motivação	

Fonte: Autores.

DISCUSSÃO

A análise das BP de manipulação em UANE afigura-se como uma estratégia de relevância, no âmbito da gestão, operacionalização e avaliação local da AE, considerando que contribui para o apontamento de fragilidades no contexto higiênico-sanitário, durante o processo produtivo de refeições, ao mesmo tempo que fornece um conjunto de informações importantes para a articulação e planejamento estratégico entre os atores escolares e setores Municipais envolvidos com a qualificação local do programa.¹¹

Assim, em decorrência da evolução histórica do PNAE acompanhada da transição da oferta de lanches simples e rápidos para grandes refeições aos escolares, os merendeiros também precisaram desenvolver novas habilidades e atitudes para a produção e oferta de diferentes refeições escolares seguras, saudáveis e sustentáveis em alinhamento com a promoção de saúde do escolar.⁹ Nesse contexto, este trabalho permitiu evidenciar o complexo conjunto de atividades que os merendeiros vêm desempenhando em UANE de um Município do RJ associados a diferentes desafios para promoção das BP nesses espaços.

Assim, as BP de manipulação de alimentos no contexto escolar passaram a representar um conjunto de ações obrigatórias, do ponto de vista legal, a serem desempenhadas por merendeiros para o alcance dos objetivos e diretrizes do programa, especialmente no que se refere à oferta de refeições

adequadas e seguras e principalmente a partir da inclusão do nutricionista enquanto responsável técnico pela gestão do PNAE nas EEx.^{12,13}

Os achados deste trabalho, de um modo geral, indicaram que as UANE se assemelham muito mais às cozinhas domésticas do que às industriais, perpassando por desde o seu *layout*, o que inclui, em alguns casos, escolas e cozinhas adaptadas de estruturas residenciais antigas tal como encontrados em outros achados da literatura.¹⁴⁻¹⁶

Para tal, o relato dos nutricionistas sobre os merendeiros perceberem as UANE enquanto cozinhas domésticas mostrou-se um desafio que se soma aos demais para a operacionalização das BP e podem ter contribuído para os resultados relacionados às UANE de risco sanitário regular e alto, conforme também demonstrado em outros trabalhos.^{15,16}

Assim, fragilidades relacionadas à manipulação inadequada de alimentos, durante o processo de produção de refeições, em alinhamento com os resultados para os BT Manipuladores e Processos e Procedimentos bem como identificados nos relatos dos nutricionistas acerca dos desafios sobre a resistência dos merendeiros para participação em formações em BP vão ao encontro de achados na literatura e reforçam a necessidade de planejamento e desenvolvimento de oficinas de formação para merendeiros considerando a sua escuta ativa.^{3,16}

As fragilidades encontradas para o BT Edificações e Instalações podem ser ratificadas nos relatos dos nutricionistas e dos merendeiros que destacaram a ausência de infraestrutura adequada nas UANE enquanto desafios para as BP nas UANE assim como também destacado em outros estudos.¹⁵⁻¹⁶

Neste contexto, diversas fragilidades foram encontradas refletindo negativamente nos riscos sanitários das UANE, por outro lado, os BT com os melhores resultados relacionaram-se ao Recebimento e aos Equipamentos para Temperatura Controlada, com destaque para a preocupação com as características e integridade dos alimentos e para a presença de equipamentos de refrigeração e congelamento em bom estado de conservação, estando tais achados em desacordo com outros estudos descritos na literatura^{16,17}

Achados positivos relacionam-se com os relatos dos nutricionistas acerca do cuidado dos merendeiros durante o recebimento de alimentos, enquanto uma potencialidade para a concretização das BP nas UANE do Município.

Ademais, vale também reforçar o papel central dos merendeiros na execução do PNAE para além dos limites do preparo e da oferta de refeições e do cumprimento das BP. Se, por um lado, existe uma preocupação legítima acerca das práticas de controle higiênico-sanitário pelos merendeiros, escasso é o reconhecimento por parte da comunidade escolar acerca do papel educador dos merendeiros na promoção do direito humano à alimentação adequada, saudável e sustentável junto aos escolares¹⁸. A ausência de reconhecimento do papel educador da merendeira ou merendeiro pode relacionar-se à noção da mulher negra ocupando um espaço de subalternidade, como nas cozinhas escolares, contribuindo para a invisibilização do papel de educador ou educadora no espaço escolar¹⁹.

Nesse sentido, a desvalorização dos merendeiros por parte da gestão municipal e gestão escolar, bem como a ausência de sua escuta ativa por outros atores escolares foram encontrados neste trabalho enquanto desafios para as BP nas UANE, na perspectiva dos merendeiros participantes da pesquisa. Estes achados convergem para o processo de invisibilidade histórica desses profissionais mediante a outros atores e à comunidade escolar.¹⁸⁻¹⁹

Por conseguinte, o planejamento e desenvolvimento de atividades educativas juntos aos escolares devem possibilitar a inclusão e participação efetiva de merendeiros de tal modo que fortaleça seu papel educador em direção à melhoria contínua do PNAE, nos Estados e Municípios brasileiros, bem como o protagonismo inédito desses atores no ambiente escolar.^{17,19}

Potencialidades para as BP nas UANE também foram identificadas neste trabalho. Enquanto as parcerias estabelecidas entre nutricionistas, gestores municipais, merendeiros e diretores escolares foram relatadas por nutricionistas, por outro lado, os relatos da parceria entre merendeiros e das crianças enquanto motivação para o trabalho apresentaram-se como potencialidades, na perspectiva dos merendeiros. Nesse contexto, Pinto et al²⁰ destacaram a importância da relação de afetuosidade entre escolares e merendeiros e o seu papel de cuidadores e promotores de hábitos alimentares saudáveis para além do preparo e distribuição de refeições aos escolares.

Dentre as sete UANE do presente trabalho, somente em quatro foi autorizada pela direção escolar a realização da roda de conversa com os merendeiros. As repostas emitidas pelas respectivas direções escolares não autorizando a participação de seus merendeiros na atividade, sob a alegação do baixo quantitativo de profissionais atuantes no dia para a produção e oferta de refeições escolares, ratifica os relatos dos merendeiros, encontrados neste estudo, acerca da sua desvalorização pela gestão escolar, da ausência de sua escuta ativa por outros atores escolares, do excesso de atividades e das dificuldades de participação em oficinas de formação enquanto desafios para a operacionalização das BP.

Assim, a formação continuada de todos os atores e setores envolvidos, direta ou indiretamente, com a qualificação PNAE nas EEx apresenta-se como uma estratégia necessária para uma reflexão crítica acerca da importância e papel de cada ator escolar envolvido com a política possibilitando, dessa forma, uma mudança consciente de atitudes em direção aos objetivos e diretrizes do programa.²¹

Outro ponto importante refere-se ao fato de alguns desafios identificados poderem também ser considerados como potencialidades para as BP com base em diferentes perspectivas, tais como a participação de merendeiros nas formações e a aquisição de gêneros alimentícios. Esses achados convergem para o fato de que as percepções como atores escolares identificam e compreendem aspectos que interferem na execução do PNAE, com ênfase nas BP, são distintas e resultantes das experiências de seu processo de trabalho e dependem dos mecanismos como os atores escolares articulam com seus pares para execução do programa.²⁰

Vale enfatizar que a ausência de estudos nacionais e internacionais relativos aos desafios e potencialidades para o alcance das BP em UANE, na perspectiva de atores escolares envolvidos com o PNAE, impossibilitou a comparação dos achados deste trabalho com dados da literatura.

Por outro lado, ainda que o presente estudo aborde questões restritas a um contexto de um Município de grande porte e reflita as potencialidades e desafios para as BP, na perspectiva dos participantes do estudo, os dados deste trabalho representam uma janela de oportunidade para uma discussão mais ampliada, na academia e nos diferentes níveis de gestão do PNAE, sobre os aspectos que podem afetar no planejamento e execução do programa.

Portanto, os resultados e as reflexões a partir desse trabalho ratificam a necessidade de valorização e de formação de todos os atores envolvidos com a execução do PNAE, bem como do desenvolvimento de novas estratégias de articulação e comunicação dos setores envolvidos com o planejamento, execução e avaliação programa, com vistas à superação dos desafios, maximização das potencialidades e cumprimento das BP em alinhamento com os objetivos e diretrizes do programa.²²

CONCLUSÃO

Este estudo possibilitou, de maneira inédita, analisar as BP de manipulação de alimentos em UANE em alinhamento com os desafios e potencialidades para sua operacionalização, na perspectiva de nutricionistas e merendeiros de um Município do RJ.

Um conjunto de não conformidades para as BP de manipulação de alimentos foram identificadas neste trabalho com impacto, em especial, nas UANE classificadas com risco sanitário alto e regular.

A análise dos desafios e das potencialidades para as BP nas UANE coloca em destaque a necessidade de planejamento e reorganização das atividades de gestão do Programa no Município enquanto estratégias para a qualificação contínua do programa de alimentação escolar local.

Mais ainda, o aspecto complementar entre os dados quantitativos e qualitativos ratifica a necessidade do desenvolvimento de ações articuladas no Município, envolvendo diversos atores escolares e setores, para a superação dos desafios, maximização das potencialidades e consolidação das BP nas UANE em convergência com os objetivos e diretrizes do PNAE.

Ainda que o presente estudo aborde questões locais de um Município do RJ, os dados desta pesquisa fornecem elementos, ideias e correlações para uma discussão mais ampliada, tanto na academia quanto na gestão do PNAE, sobre os aspectos que afetam a qualidade da AE e convergem para a melhoria contínua do PNAE.

Portanto, novos estudos nesta área devem ser realizados, envolvendo outros Municípios, realidades e contextos brasileiros, assim como os atores escolares relacionados ao planejamento, execução e avaliação do PNAE.

AGRADECIMENTOS

Ao Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados, uma parceria entre a Universidade Federal Fluminense, a Fundação Euclides da Cunha e a Prefeitura Municipal de Niterói – RJ, pelo financiamento desta pesquisa.

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução nº 06, de 08 de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: Ministério da Educação; 2020.
2. Kroth DC, Geremia DS, Mussio BR. Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma política pública saudável. *Cien Saude Colet*. 2020;25(10):4065-4076. <https://doi.org/10.1590/1413-812320202510.31762018>
3. Soares DSB, Oliveira CMV, Pereira S, Henriques P, Ferreira DM, Dias PC et al. Gestão e operacionalização do Programa Nacional de Alimentação Escolar em unidades escolares de municípios do estado do Rio de Janeiro. *Rev Interfaces*. 2023;11(2):2114–2124. <https://doi.org/10.16891/2317-434X.v11.e2.a2023.pp2114-2124>
4. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 788 de 13 de setembro de 2024. Dispõe sobre as atribuições de nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar e dá outras providências. Brasília: CFN; 2024.
1. 5. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Nota técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE. Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação. Brasília: Ministério da Educação; 2022.
5. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Censo Demográfico. Características da população e dos domicílios: resultados do universo. Rio de Janeiro. Brasília: IBGE; 2022.
6. Stedefeldt E, Cunha DT, Júnior EAS, Silva SM, Oliveira ABA. Instrumento de avaliação das Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar: da concepção à validação. *Cien Saude*

- Colet. 2013;18(4):947-953. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.23992016>
7. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada no 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.
 8. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Material orientativo para formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar. 2014. Brasília: Ministério da Educação; 2014.
 9. Rosa LS, Mackedanz LF. A análise temática como metodologia na pesquisa qualitativa em educação em ciências. *Atos de Pesquisa em Educação*. 2021;16:e8574. <https://doi.org/10.7867/1809-0354202116e8574>
 10. Cordeiro FS, Barroso RRF, Araújo MPN. Condições higienicossanitárias das unidades de alimentação e nutrição de escolas públicas: uma revisão integrativa. *Rev Contemp*. 2024;4(11):e6674. <https://doi.org/doi:https://doi.org/10.56083/RCV4N11-138>
 11. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 32 de 10/08/2006. Estabelecer as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília: Ministério da Educação; 2006.
 12. Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde; 2004.
 13. Rudakoff LCS, Mouchreck AN, Frota MTBA, Bastos LS. Qualidade e Segurança Alimentar em unidades de alimentação e nutrição escolares da rede municipal de educação de São Luís, Maranhão. *Vigil Sanit Debate*. 2018;6(3):46-53. <https://doi.org/10.22239/2317-269x.01094>
 14. Rocha GC, Vilarinho MFWSB, Gomes AT, Viana VMO, Araújo DAM, Vieira IA et al. Condições higiênico-sanitárias de unidades de alimentação e nutrição de escolas. *Res Soc Dev*. 2021;10(10):e521101018998. <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i10.18998>
 15. Soares DSB, Henriques P, Ferreira DM, Dias PC, Pereira S, Barbosa RMS. Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares de um município do estado do Rio de Janeiro – Brasil. *Cien Saude Colet*. 2018;23(12):4077-4083. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.23992016>
 16. Borges LV, Lorenzo HC, Ribeiro ML. O programa nacional de alimentação escolar (PNAE) em município paulista: a integração da gestão, produção e manipulação na dimensão higiênico-sanitária. *Braz J Dev*. 2022;8(7):54022-54039. <https://doi.org/10.34117/bjdv8n7-327>
 17. Melgaço MB, Silva LF, Matos de Souza R. Hoje tem galinhada: o papel das merendeiras na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. *Educ. Pesqui*. 2023;49:e260167. <https://doi.org/10.1590/S1678-4634202349260167>
 18. Melgaço MB, Matos de Souza R. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do PNAE. *Educ ver*. 2022;38:e34023. <https://doi.org/10.1590/0102-469834023>
 19. Pinto RL, Souza BSN, Antunes ABS, Benthroldo RS, Sichieri R, Cunha DB. Percepções de escolares e merendeiras sobre alimentação escolar: uma análise por grupos focais. *Physis*. 2024;34:e34017. <https://doi.org/10.1590/S0103-7331202434017pt>
 20. Silva PS, Almeida CC. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): política pública de garantia de alimentação saudável e nutricional que auxilia no processo de aprendizagem e na superação da vulnerabilidade. *Rev Ibero-Am Estud Educ*. 2023;9(04):9370-9395. <https://doi.org/10.51891/rease.v9i4.9739>
 21. Barbosa RMS, Henriques P, Ferreira DM, Soares DSB, Velloso CF, JMP Silva et al. Controle social do Programa de Alimentação Escolar em um município de grande porte. *Saúde e Pesqui*. 2020;13(3):607-616. <https://doi.org/10.17765/2176-9206.2020v13n3p607-616>