

AValiação DO CONHECIMENTO DOS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS COM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ENSINO PÚBLICO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Tiago Faquineti de Aragão¹
Isabela de Souza Celloni¹
Jésica Antonia Masson Matos²
Rafael Medeiros Hespagnol³

RESUMO

A alimentação escolar possui grande importância para o desenvolvimento dos alunos, contribuindo positivamente com o seu desempenho escolar. Este trabalho avaliou o conhecimento dos profissionais envolvidos diretamente com a manipulação de alimentos sobre as boas práticas em âmbito escolar. A pesquisa foi realizada em um distrito administrativo de um município do interior do Paraná, com merendeiras de uma escola estadual e uma municipal. As profissionais entrevistadas apresentaram conhecimentos inconsistentes sobre temperatura de crescimento e morte dos microrganismos, e contaminantes físicos, químicos e biológicos, porém, abordaram pontos como, armazenamento de alimentos, uso de adornos e cosméticos, rotinas diárias com base nas boas práticas, corretamente. Observou-se que não são realizadas atualizações, o que pode contribuir negativamente com o conhecimento destes profissionais. Assim, sugere-se que elas passem por treinamento e reciclagem para que possam realizar suas atividades com qualidade e segurança. Pode-se concluir que o trabalho atingiu o objetivo de avaliar o conhecimento sobre boas práticas do público em questão, porém, sugere-se a ampliação das pesquisas com relação ao conhecimento das profissionais envolvidas na alimentação escolar em pequenos municípios e distritos administrativos, de modo que se promova futuramente treinamentos e reciclagem.

Palavras-chave: Análise; Profissionais; Merenda Escolar.

EVALUATION OF THE KNOWLEDGE OF PROFESSIONALS INVOLVED WITH THE SCHOOL SUPPLY OF PUBLIC EDUCATION ABOUT GOOD FOOD HANDLING PRACTICES

ABSTRACT

School feeding is of great importance for the development of students, contributing positively to their school performance. This work evaluated the knowledge of the professionals directly involved in the manipulation of food on good practices in school. The research was carried out in an administrative district of a municipality in the interior of Paraná, with lunch boxes from a state school and a municipal school. The professionals interviewed presented inconsistent knowledge on temperature of growth and death of microorganisms, and physical, chemical and biological contaminants. However, they dealt with points such as food storage, use of adornments and cosmetics, daily routines based on good practices, correctly. It was observed that no updates are performed, which may contribute negatively to the knowledge of these professionals. Thus, it is suggested that they undergo training and recycling so that they can carry out their activities with quality and safety. It can be concluded that the work reached the objective of evaluating the knowledge about good practices of the public in question, however, it is suggested to broaden the research regarding the knowledge of professionals involved in school feeding in small municipalities and administrative districts, so Future training and recycling.

Key words: Analysis; Professionals; School lunch.

¹ Discentes de Especialização em Gestão de Operações e da Qualidade – UNOESTE

² Discente de Tecnologia em Alimentos – UTFPR – Campo Mourão/PR.

³ Docente da Especialização em Gestão de Operações e da Qualidade - UNOESTE.

INTRODUÇÃO

A alimentação é tida como um ato não apenas fisiológico, mas que envolve também a integração social, e é influenciada, no caso de crianças, por experiências e exemplos observados em seu meio (ACCIOLY, 2009). Diversos trabalhos enfatizam que o comportamento alimentar do pré-escolar é determinado pela família, em primeiro plano e, em segundo plano, pelas interações psicossociais e culturais da criança (RAMOS; STEIN, 2000).

Ao chegar à escola em jejum, a criança pode ficar sonolenta em sala, o que prejudica a sua atenção às aulas e influência no desempenho escolar (CHAVES; BRITO, 2006). A alimentação escolar é elencada como motivadora da frequência escolar, pois a falta de alimentação em casa, algo vivenciado por boa parte dos alunos que frequentam o ensino público, os obriga a saciar a fome por meio da merenda. Isso reforça ainda mais o fato de que não se deve negligenciar a qualidade nutricional e sanitária dos alimentos a serem servidos nas escolas (BASAGLIA; MARQUES; BENATTI 2015).

O merendeiro ou o auxiliar de serviços gerais na alimentação são profissionais envolvidos no processo de preparo dos alimentos, na produção, compras e limpeza da cozinha e cantina (MONLEVADE, 1995). Estes profissionais são treinados pelas Secretarias de Educação municipais, para que desenvolvam suas competências e habilidades de maneira coerente com as boas práticas de manipulação de alimentos. No entanto, pesquisas apontam que muitos destes profissionais ainda não executam estas boas práticas aprendidas nos treinamentos, e apresentam comportamento de risco na cozinha, que podem contaminar os alimentos preparados (BUENO et al., 2011).

Práticas sanitárias inadequadas, como a lavagem incorreta das mãos, cantar durante a manipulação dos alimentos (OLIVEIRA; BRASIL; TADDEI, 2008), espirrar e assoar o nariz, passar a mão no cabelo e experimentar a comida na mão; bem como não higienizar os hortifrúteis consumidos crus e não utilizar luvas ou utensílios para distribuição de bolachas (BUENO et al., 2011). Além disso, o preparo antecipado, com conseqüente exposição prolongada a agentes contaminantes e as condições inadequadas de higiene no preparo, contribuem para o aumento dos riscos de contaminação em creches e escolas (OLIVEIRA; BRASIL; TADDEI, 2008).

Sendo assim, considera-se de suma importância o treinamento e a execução das normas de boas práticas de manipulação dos alimentos no ambiente escolar. Este trabalho teve como objetivo avaliar o conhecimento e a prática de manipuladores de alimentos de cantinas escolares quanto às boas práticas de manipulação de alimentos.

MATERIAIS E MÉTODOS

Este trabalho foi desenvolvido com base na pesquisa descritiva. Segundo Gressler (2004), a pesquisa descritiva descreve fatos e características presentes em determinada população ou área de interesse. Assim, a pesquisa buscou caracterizar o conhecimento das profissionais de alimentação escolar sobre as boas práticas de manipulação de alimentos.

O trabalho foi desenvolvido durante o mês de agosto de 2016 em uma escola municipal e um colégio estadual, situados em um distrito administrativo de um município do interior do Estado do Paraná e envolveu o ambiente das cozinhas dessas instituições de ensino. Foi solicitada autorização para aplicação dos questionários da pesquisa aos responsáveis pela gestão das instituições, sendo prontamente liberadas. Os profissionais foram dispensados do termo de consentimento livre e esclarecidos, pois, a pesquisa foi amplamente esclarecida pelos pesquisadores, sendo aceita pelos pesquisados sem maiores problemas.

A pesquisa envolveu quatro dos seis profissionais que atualmente exercem a função de profissional de alimentação escolar na localidade, sendo importante se considerar que o distrito possui apenas três instituições de ensino (uma creche, uma escola municipal e um colégio estadual), abrangendo assim, 66% do total de profissionais atuantes. Quanto à denominação dos profissionais que participaram da pesquisa, dois eram merendeiros, um agente educacional e um cozinheiro, sendo que todas são do sexo feminino, com idades variando de 46 a 50 anos, ensino médio completo e atuação na área de menos de 1 ano até acima de 10 anos.

A coleta de dados foi realizada com base em observações de campo e aplicação de questionários com perguntas abertas e fechadas que objetivaram identificar o perfil do trabalhador e seus conhecimentos sobre as boas práticas de manipulação de alimentos. Estes questionários foram elaborados e aplicados pelos autores do trabalho.

Não houve identificação dos profissionais pelos seus nomes, visando preservar a identidade de cada um, tendo sido os mesmos identificados por meio de códigos com base na sua função profissional, por exemplo, merendeira foi representado por meio do “MD” e a sequência numérica “1”, essa sequência se fez necessária, pois há, na escola, mais de 1 profissional com a mesma função, ficando definida em MD1.

RESULTADOS

Os profissionais foram questionados sobre a realização de treinamentos para exercer a função e também a participação em atualização profissional na área de boas práticas de manipulação, e a Figura 1, apresenta o resultado obtido.

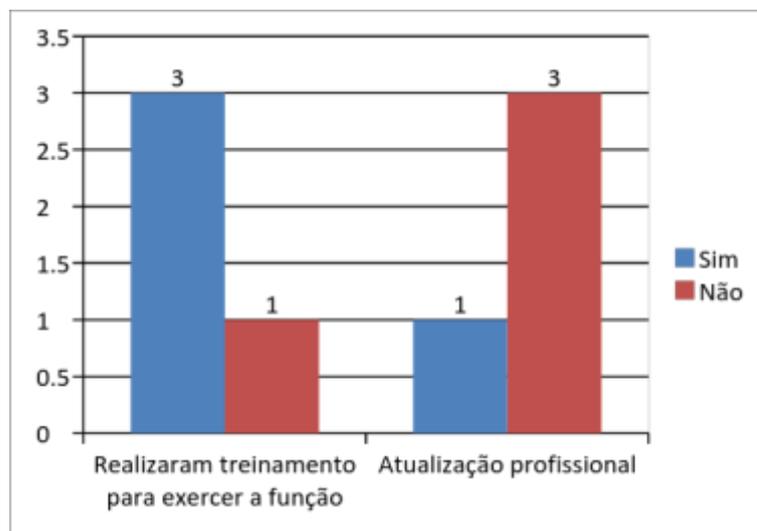


Figura 1 - Relação dos entrevistados que realizaram treinamentos para exercer a função e daqueles que participaram de atualização profissional.

Como se pode observar 3 dos entrevistados realizaram treinamentos para exercer a função, já os 1 restantes não participaram de nenhum treinamento. Quando considerada a realização de atualização profissional, 3 dos entrevistados não realizaram nenhum curso de atualização, já 1 realizou, sendo que este relatou a ocorrência de 1 vez ao ano.

É importante abordar o significado de boas práticas de manipulação de alimentos para profissionais que trabalham em tal setor, portanto, quando questionados todos sabiam o significado e consideravam possuir conhecimentos suficientes sobre o tema.

Questionados sobre a importância das boas práticas no setor de alimentação, todos os entrevistados consideraram importante, complementando que a importância está relacionada ao fato de que não prejudicará a saúde do consumidor, que neste caso, são os alunos, além disso, consideram importante para os funcionários.

Ao entrar em assuntos mais específicos observou-se inconsistência em algumas abordagens, como no caso dos contaminantes físicos, químicos e biológicos. Aos profissionais foi solicitado se sabiam conceituar, e se sabiam dar exemplos destes contaminantes, e os resultados estão expressos na Figura 2.

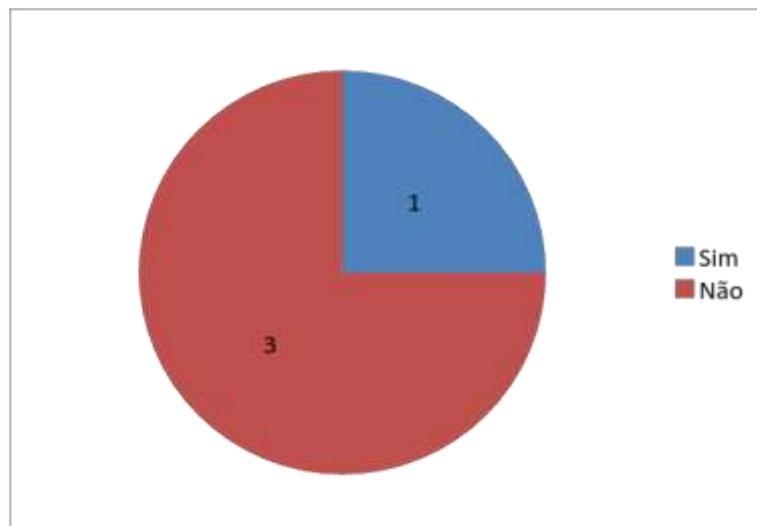


Figura 2 - Relação dos entrevistados que sabem dizer e nem exemplificar os contaminantes físicos, químicos e biológicos.

O resultado apontou, que 3 dos entrevistados não sabiam conceituar e exemplificar o que eram contaminantes físicos, químicos e biológicos, apenas 1 entrevistado conceituou e exemplificou corretamente. Sabe-se que o uso de anéis, relógios, brincos, pulseiras, perfumes, entre outros adornos, não são permitidos nos ambientes de produção de alimentos, e quando questionados sobre tal situação, todos os entrevistados concordaram.

O armazenamento dos alimentos é importante para garantir a qualidade e vida útil do produto, quando questionados se sabiam como deve ser realizado tal procedimento, todos os entrevistados afirmaram saber como proceder. Questionados se sabiam quais as temperaturas de multiplicação e morte dos microrganismos nos alimentos, os resultados estão na Figura 3.

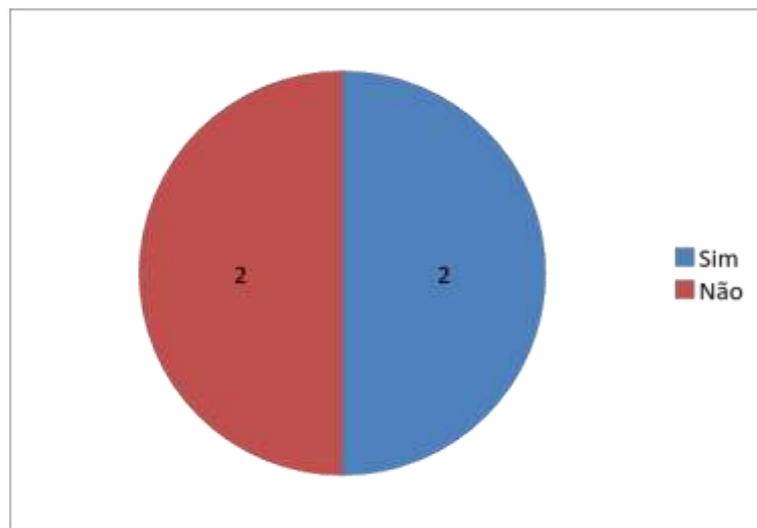


Figura 3 - Relação dos entrevistados que sabiam definir as temperaturas de multiplicação e morte dos microrganismos nos alimentos.

Metade dos entrevistados souberam definir as temperaturas e multiplicação e morte dos microrganismos nos alimentos, já a outra metade não soube. Porém, dos dois que responderam saber, apenas 1 acertou parte da temperatura, pois disse que a temperatura ideal é a ambiente o que é correto, já a de morte, relatou ser abaixo de 0°C e acima de 180°C , o que não é condizente com a realidade, pois, abaixo de 0°C os microrganismos apenas retardam o crescimento, porém não morrem, já acima de 180°C , ocorre a morte.

A lavagem de frutas e vegetais também é importante para a remoção de sujidades e microrganismos das camadas mais externas dos alimentos. Questionados sobre qual a solução é utilizada para tal procedimento e o porquê de realiza-lo, todos os 4 entrevistados responderam que sabiam a solução, abordando o vinagre e a água sanitária, e que este procedimento visa matar os germes, bactérias e insetos, uma boa higienização e elimina as contaminações.

Concluindo o trabalho, solicitou aos entrevistados se eles utilizam alguma prática no cotidiano que aborde as boas práticas de manipulação, se sim, qual ou quais. Os 4 entrevistados relataram que utilizam alguma prática em seu dia-a-dia, e relataram ações como lavagem das mãos antes de manipular os alimentos, limpeza das coisas, geladeiras e freezer, a refrigeração dos alimentos, e quando estão com gripe lavam as mãos.

DISCUSSÃO

As relações dos entrevistados quando questionados sobre o significado de boas práticas de manipulação são condizentes com o tema, pois, obedecendo a seus preceitos, garante-se a

qualidade e higiene dos alimentos. Confirmando, Marmentini, Ronqui e Alvarenga (2010), citam que as boas práticas de manipulação são regras, e quando praticadas auxiliam na redução ou eliminação dos perigos e contaminação dos alimentos.

O conhecimento sobre o tema adquirido e confirmado pela pesquisa, pode ser oriundo do treinamento que realizaram, também da vida cotidiana, bem como outras fontes de informação como jornais, rádio, televisão, entre outros tantos. Também, deve-se ao fato, de que atualmente, devido a maior exposição aos meios tecnológicos, e a divulgação frequente sobre problemas relacionados aos alimentos, as profissionais podem ter assimilado tais conceitos. Os resultados apresentados são condizentes com o tema, e todos os entrevistados souberam o significado, mesmo não tendo passado por treinamentos, e consideram ter conhecimentos suficientes para a atuação profissional. Além disso, as profissionais sabem colocar a importância das boas práticas para o setor de alimentação, principalmente por não causar doenças ao consumidor.

Os perigos e contaminações citadas pelos entrevistados fizeram parte do questionário, porém, quando abordados especificamente os resultados não foi tão satisfatório, pois, eles não sabiam dizer o que são, e nem exemplificá-los. Apesar do resultado negativo, um dos entrevistados classificou corretamente. É importante que o manipulador saiba diferenciar e exemplificar este tipo de contaminante, pois, eles estão amplamente presentes no local de trabalho, e estando cientes de que os mesmos podem ser prejudiciais, os manipuladores tomarão mais cuidado durante as atividades.

O uso dos anéis, relógios, brincos entre outros adornos e produtos cosméticos, não são permitidos nos ambientes de produção de alimentos, e os entrevistados souberam corretamente explicar o por que. Os relatos diziam abordaram a questão da sujeira que carregam e contaminação que podem causar. De fato, estes itens são proibidos, pois se relacionam aos perigos físicos, químicos e biológicos, anteriormente citados.

Inconscientemente os profissionais sabem exemplificar os perigos físicos, químicos e biológicos, porém, pode-se creditar a falta de relação, pela complexidade do conceito, que muitas vezes, podem ser compreendidos com as disciplinas escolares, dificultando a aplicação do conceito no cotidiano. É importante conhecer os perigos que envolvem o uso destes adornos e produtos, pois assim, eles evitarão o uso, aumentando a prevenção.

Armazenar corretamente os alimentos também é importante para a manutenção da qualidade, e saber as técnicas corretas é primordial. A RDC 216/04 explica que os ingredientes, matérias-primas e embalagens devem ser armazenados em locais limpos e organizados,

protegidos de contaminantes, devem ainda estar acondicionados e identificados, e a utilização deve respeitar o prazo de validade, observando a ordem de entrada do mesmo (BRASIL, 2004).

O profissional AE1 citou que se devem colocar as datas de validade e deixar em locais bem visíveis, armazenar em locais arejados e nunca guardar os alimentos em caixas. Com relação às datas de validade o armazenamento deve ser do mais antigo para o mais novo, pois isto garantirá que os alimentos utilizados não estão vencidos e não haverá perdas por vencimento. Estes alimentos também podem ser identificados por meio de etiquetas apropriadas indicando o fim do prazo de validade. Desta forma os profissionais saberão se podem utilizá-los ou não, evitando enganos.

Alguns alimentos possuem restrições à umidade e a luminosidade. Os almoxarifados devem estar munidos de equipamentos de exaustão e/ou umidificadores para correção de umidade do ambiente, bem como os alimentos que necessitem de refrigeração devem estar armazenados segundo as informações do fabricante/fornecedor. Estas informações podem ser obtidas por meio de laudos ou também das embalagens dos alimentos, e o manipulador deve orientar-se pelas mesmas, pois assim, estará assegurando a qualidade.

Outro ponto abordado foi o armazenamento em caixas. Desde que sejam de materiais plásticos, o armazenamento está correto, pois as embalagens de papelão absorvem umidade e carregam consigo muitos microrganismos, o que pode tornar impróprio o alimento durante o armazenamento. Quando utilizar caixas de material plástico, deve-se higienizá-la regularmente e evitar deixar o alimento em contato direto com esta embalagem, mantendo o mesmo na embalagem original. Assim, pode-se considerar que as profissionais sabem como armazenar corretamente os alimentos.

A lavagem das verduras e vegetais é essencial para manter a qualidade microbiológica do alimento para o consumo. A solução aquosa de vinagre citada por um dos entrevistados a 6% segundo Rocha, Gonçalves e Faria (2010) apresentou 32% de retirada de resíduos de agrotóxicos em maçã, sendo considerado pouco eficaz no quesito segurança alimentar para o consumo. A retirada de resíduos de agrotóxicos e pesticidas é importante para frutas e verduras, pois algumas propriedades rurais utilizam-se destes para o controle de pragas e ervas daninha nas plantações. A solução de hipoclorito de sódio em se tratando de coliformes totais, termo tolerantes e parasitas foi mais eficiente que o ácido acético (vinagre), segundo Nascimento e Alencar (2014), em seus estudos com alface, repolho, coentro e couve.

Assim, é necessário que sejam disseminadas mais informações sobre a eficácia de cada um dos sanitizantes, pois como se pode observar, hora um é mais eficaz que o outro, e para determinados tipos de contaminantes, também há diferenças com relação a sua atuação. Fatores como alterações sensoriais do produto, estabilidade e facilidade de manuseio e surgimento de produtos de degradação indesejáveis também devem ser levados em consideração no momento da escolha dos sanitizantes (PINHEIRO *et al.* 2011).

Vale salientar que as frutas, verduras e hortaliças devem ser sanitizadas antes do consumo, pois carregam consigo muitos resíduos do campo, como terra, microrganismos do solo, coliformes, parasitas, insetos entre outros que podem causar problemas ao consumidor.

Considerado um ponto crítico, a temperatura de armazenamento dos alimentos, pode contribuir com a perda da qualidade e causar prejuízos à saúde. As profissionais apresentaram dúvidas quanto às temperaturas de multiplicação dos microrganismos, bem como as de morte.

A profissional AE1 citou que “A temperatura ideal é de 35°C a 37°C, ou temperatura ambiente, e para a morte, abaixo de 0°C ou acima de 180°C”. Pode ser considerado um acerto parcial, pois a temperatura na qual os microrganismos se multiplicam é entre 5°C e 60°C, para a sua inativação do crescimento abaixo de 5°C, já as temperaturas acima de 60°C ocasiona sua morte. Destaca-se o fato de que cada tipo de microrganismo tem uma temperatura ótima de crescimento, os psicrófilos (0°C e 20°C), os mesófilos (20°C e 45°C) e os termófilos (45°C e 60°C) (GAVA, 1984).

Esta informação é importante para os profissionais, pois eles devem ter noção básica sobre as condições de temperatura para inativação, multiplicação e morte dos microrganismos, pois após realizar o pré-preparo ou preparo de algum alimento deve avaliar o melhor local de exposição para que a temperatura seja adequada para a conservação e minimização da multiplicação dos microrganismos.

Como a demanda por alimentos no momento do intervalo entre as aulas é grande, normalmente os profissionais deixam alguns alimentos em pré-preparo. O fator exposição, em muitas instituições de ensino também pode ser considerado um ponto crítico, pois o alimento fica exposto em cima de mesas comuns dentro bacias plásticas de grande volume por um longo período, sem proteção e perdendo calor, caracterizando um fator de risco. Conhecendo os efeitos da temperatura sob os microrganismos, o profissional pode alocar de forma mais adequada o alimento no seu cotidiano.

As práticas citadas pelas entrevistadas sobre o que realizam em seu cotidiano com base nas boas práticas de manipulação também são importantes para manter a qualidade dos alimentos. A RDC 216/04 (BRASIL, 2004), diz que devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas e número suficiente para a demanda, além disso, devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e um produto antisséptico, toalhas de pape não reciclado e coletor de papel sem contato manual.

A lavagem das mãos é primordial para a manipulação dos alimentos, ela deve ser realizada constantemente e deve ser seguida da sanitização com solução de álcool 70% de modo a aumentar a eficácia do procedimento. A importância da lavagem das mãos relaciona-se com o fato de que a mesma possui microrganismos (GAVA, 1984), e este procedimento os remove da superfície das mãos. Além disso, apesar de ser considerada uma prática simples, é frequentemente esquecida ou negligenciada durante as rotinas de trabalho na manipulação de alimentos, porém, é essencial para que seja evitada a contaminação (PONATH *et al.* 2016).

Segundo Brasil (2004) limpeza diz respeito à remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, como terra, poeira, gordura, entre outras sujidades. Sendo assim, a limpeza retrata a remoção de todo o tipo de elementos que não são desejáveis ao alimento, e esta limpeza pode ser realizada de maneira mecânica, manual ou automatizada por meio de equipamentos, além disso, cada tipo de sujidade deve ser removida de uma maneira específica, pois cada uma possui características próprias e demandam equipamentos e produtos específicos.

Ainda, segundo a RDC 216/04, instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas (BRASIL, 2004). Sendo assim, a limpeza dos equipamentos, como relatou uma das profissionais, é um procedimento presente dentro das normas de boas práticas. O ambiente é naturalmente contaminado por inúmeros microrganismos, e a limpeza auxilia na remoção destes, prevenindo a contaminação dos alimentos.

Os profissionais de alimentação escolar, quando doentes, não devem estar presentes no ambiente de manipulação de alimentos, pois eles podem estar contaminando os alimentos manipulados. Vasconcelos *et al.* (2007) diz que os manipuladores, mesmo sadios, abrigam bactérias que podem vir contaminar os alimentos através da boca, nariz, garganta e trato intestinal. Assim, um manipulador gripado pode estar expelindo microrganismos ao meio, mesmo tomando o cuidado de lavar as mãos constantemente.

Portanto, a atitude citada pelo profissional de lavar as mãos quando está com gripe não é a mais adequada, o que deve ocorrer é a substituição do manipulador por outro em condições de saúde mais adequada para a manipulação de alimentos, porém, diante da escassez de profissionais, esta atitude é recorrente, pois o profissional não pode ausentar-se do ambiente de trabalho, visto que pode prejudicar toda a rotina diária.

Os conhecimentos obtidos por meio desta pesquisa expõe a necessidade de treinamentos para as profissionais que estão envolvidas na manipulação de alimentos nas escolas. Pois como se vê apesar de que a maioria tê-lo realizado para ingressar no trabalho, poucas tiveram algum tipo de reciclagem.

Carvalho *et al.* (2008) explica que os merendeiros entrevistados relataram a ausência de capacitação e treinamentos, apontando também uma frequência irregular destes nas escolas. Um treinamento apenas não é suficiente para que os profissionais aprendam e utilizem corretamente as práticas de manipulação de alimentos, estes devem ser periódicos buscando atualizar e reforçar o tema (FIORESE *et al.* 2014).

Seguindo esta linha de raciocínio, deve-se buscar treinar os profissionais que trabalham no ambiente de produção de alimentos nas escolas, além de promover atualizações no decorrer do ano, e isto pode ser realizado por meio do aproveitamento dos profissionais que atuam nas autarquias municipais e estaduais no ramo de alimentação. Caso não haja profissionais habilitados, podem-se buscar parcerias com instituições de ensino técnico ou superior que ofertem cursos na área de alimentos e nutrição para promover estas atualizações na forma de extensão universitária. Fiorese *et al.* (2014) corroboram com esse pensamento, atentando ao fato de que a extensão universitária permite integrar a universidade com a comunidade e, para os docentes e discentes envolvidos nas atividades, atender a demanda da comunidade permite o desenvolvimento da responsabilidade social no âmbito profissional.

CONCLUSÃO

O resultado apontado pelo trabalho era esperado, pois os profissionais designados para a área de alimentação escolar, por diversas vezes não passam por treinamentos ou reciclagem para o exercício das funções. A pesquisa apontou alguns pontos interessantes, como a escolaridade dos entrevistados, pois, se exige apenas o ensino fundamental para exercer a profissão, e a pesquisa apontou que a maioria possui ensino médio completo.

Quanto aos conhecimentos mais específicos, algumas inconsistências podem ser observadas, como o conhecimento sobre as temperaturas ideais de multiplicação e morte dos microrganismos, e a definição e exemplificação dos tipos de contaminantes físicos, químicos e biológicos. No entanto, este panorama pode ser minimizado com a realização de reciclagem e/ou novos treinamentos com abordagem mais específica.

Aliás, alguns pontos foram positivos, pois, as profissionais estavam cientes de que utilizar relógios, perfumes, anéis, entre outros adornos não são adequados para o ambiente de alimentação, também, pelo fato de que elas reconheceram algumas práticas do seu cotidiano como sendo boas práticas de manipulação como a lavagem das mãos, limpeza do local e dos equipamentos, entre outros. Além disso, a armazenagem dos alimentos e a limpeza e sanitização de frutas e vegetais, que podem ser considerados pontos críticos para o controle de doenças transmitidas por alimentos, apontaram um bom conhecimento por parte das profissionais. Apesar do conhecimento teórico frágil, elas diariamente realizam atividades que condizem com as boas práticas de manipulação, e este fato por si só, justifica a importância desta pesquisa.

Considera-se que os resultados foram importantes, pois a localidade escolhida para o desenvolvimento do trabalho se trata de um distrito administrativo, localizado em um município do interior do Estado do Paraná, e sabe-se que, normalmente, em locais como este, é mais difícil encontrar profissionais com qualificação adequada e conhecimentos na área de manipulação de alimentos para suprir tais demandas. Esta dificuldade pode ser devido ao município ser predominante rural e o distrito também, e não possuir instituição de ensino que ofereça periodicamente treinamentos nesta área para a população.

Conclui-se que os resultados são condizentes com o objetivo do trabalho, e sugere-se que sejam desenvolvidos novos trabalhos na área, utilizando-se da mesma condição de localidade para avaliação e comparação. Este cenário é importante, pois Brasil é um país de dimensões continentais e possui vários pequenos municípios com distritos administrativos distantes de grandes centros, e que, em muitos casos, não possuem infraestrutura suficiente para oferecer treinamento e atualização aos profissionais.

Considera-se importante também, avaliar o conhecimento dos profissionais do setor de alimentação escolar destas localidades, já que, diariamente, milhares de crianças se utilizam de tal meio para realizar sua alimentação, e profissionais bem treinados, oferecerão serviços de melhor qualidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACCIOLY, E. A escola como promotora da alimentação saudável. **Ciência em tela**, v.2, n.2, 2009.
- BASAGLIA, P.; MARQUES, A. S.; BENATTI, L. Aceitação da merenda escolar entre alunos da rede estadual de ensino da cidade de Amparo-SP. **Revista Saúde em Foco**, n.7, 2015.
- BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução **RDC nº.216**, de quinze de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, set. 2004.
- BUENO, C. M.; POMBAL, S. S.; PASSONI, C. R. M. S.; PERES, A. P. Segurança alimentar em colégio estadual de Almirante Tamandaré/PR. **Cadernos da Escola de Saúde**, Curitiba, v.2, n.6, 2011.
- CARVALHO, A. T.; MUNIZ, V. M.; GOMES, J. F.; SAMICO, I. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB: as merendeiras em foco. **Revista Interface – Comunicação, Saúde e Educação**, v.12, n.27, out./dez. 2008.
- CHAVES, L. G.; BRITO, R. R. **Políticas de alimentação escolar**. Brasília: Centro de Educação a Distância – Universidade de Brasília, 2006.
- FIGLIARELLI, M. L.; SANDRI, J. P.; SANTOS, C. C. M.; PAGE, H. T.; CRUZ, M. R. Treinamento dos manipuladores de alimentos e responsabilidade sobre a saúde pública dos comensais. **Revista Extendere**, v.2, n.2, jul./dez. 2014.
- GAVA, A. J. **Princípios da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984.
- GRESSLER, L. A. **Introdução à pesquisa: projetos e relatórios**. 2. ed. São Paulo: Loyola, 2004.
- MARMENTINI, R. P.; RONQUI, L.; ALVARENGA, V. O. A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos. **Revista Científica Facimed**, v.2, n.2, 2010.
- MONLEVADE, J. A. C. Técnico em alimentação escolar: um novo profissional para a educação básica. **Em Aberto**, v.15, n.67, 1995.
- NASCIMENTO, E. D.; ALENCAR, F. L. S. Eficiência antimicrobiana e antiparasitária de desinfetantes na higienização de hortaliças na cidade de Natal-RN. **Revista Ciência e Natura**, v.36, n.2, mai./ago. 2014.

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

PINHEIRO, A. B.; SANTOS, D. M.; BUKZEM, A. L.; VIEIRA, J. A. Sanitização de frutas e hortaliças na indústria de alimentos. In: Seminário de Iniciação Científica. 9. Jornada de Pesquisa e Pós-Graduação. 6. Semana Nacional de Ciência e Tecnologia. 2011. **Anais...** Universidade Estadual de Goiás, out. 2011.

PONATH, F. S.; VILIATTI, T. B.; SOBRAL, F. O. S.; ROMÃO, N. F.; ALVES, G. M. C.; PASSONI, G. P. Avaliação da higienização das mãos de manipuladores de alimentos do município de Ji-Paraná, Estado de Rondônia, Brasil. **Revista Pan-Amazônica de Saúde**, Ananindeua, v.7, n.1, mar. 2016.

RAMOS, M.; STEIN, L. M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. **Jornal de Pediatria**, v.76, supl.3, 2000.

ROCHA, T. M.; GONÇALVES, É. C. B. A.; FARIA, M. V. C. Lavagem e sanitização em maçã (*Malus domestica Bork.*) cultivar Royal Gala: avaliação na redução de pesticidas organofosforados. **Revista Alim. Nutr.**, Araraquara, v.21, n.4, out./dez. 2010.

VASCONCELOS, M. A. A.; CASTRO, A. M. V.; QUEIROZ, A. L. M.; ARAÚJO, E. L. B.; NASCIMENTO, G. S. M.; JESUS, I. A.; CABRAL, T. M. A.; NASCIMENTO, G. J. Qualidade higiênico-sanitário de manipuladores de algumas indústrias de alimentos do município de João Pessoa-PB. In: Encontro de Iniciação à Docência. 10. 2007. **Anais...** Universidade Federal da Paraíba, 2007.

Recebido em 26 de setembro de 2016.
Aprovado em 21 de outubro de 2016.