



## ESTRATÉGIA DE FORMAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCOLAS PÚBLICAS ATENDIDAS PELO PNAE

*Viviane Ferreira Santos\**  
*Caroline Roberta Freitas Pires*

### RESUMO

Seguindo as normas e exigência do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), as refeições devem atender no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias do escolar, ter boa aceitação, e cumprir todos os requisitos básicos de qualidade sanitária, a fim de favorecer a promoção e a proteção da saúde. Nessa perspectiva, os manipuladores de alimentos exercem importante participação na qualidade higiênico-sanitário das refeições servidas no ambiente escolar. Desta forma, o presente estudo tem por objetivo apresentar uma proposta metodológica para capacitar manipuladores de alimentos envolvidos com a alimentação escolar, baseadas nas necessidades identificadas para atender o PNAE nas escolas estaduais do município de Palmas - TO. Trata-se de um estudo exploratório-descritivo de natureza quanti-qualitativa, realizado no mês de maio de 2017. A capacitação teve por finalidade abordar as questões de Boas Práticas de Manipulação e Higiene, preconizadas pela RDC 216/2004 - ANVISA/MS, voltadas para as Unidades de Alimentação e Nutrição, para atender as exigências do programa. Participaram da capacitação 76 manipuladores de alimentos de 19 escolas estaduais das regiões central e sul de Palmas, sendo quatro manipuladores de cada escola, duas do turno matutino e duas do turno vespertino. Para abordagens na capacitação, foram utilizadas dinâmicas e oficinas com finalidade de despertar a atenção e interesse dos participantes. De modo geral o uso das atividades lúdicas como técnica de ensino se mostrou apropriada ao conteúdo educativo trabalhado e foi capaz de incentivar a reflexão e o debate sobre o tema, proporcionando uma melhor assimilação dos conteúdos programáticos para atender as necessidades do PNAE.

**Palavras-chave:** Manipulador de alimentos. Boas Práticas de Manipulação. Alimentação escolar.

### TRAINING STRATEGY FOR FOOD SERVICE IN PUBLIC SCHOOLS INCLUDED IN THE PNAE

### ABSTRACT

Following the rules and requirements of the National School Feeding Program (PNAE), meals should meet at least 20% of the daily nutritional needs of a student, be well accepted, and comply with all basic sanitary quality requirements in order to promote and secure health protection. In this perspective, food handlers have an important role in the hygienic-sanitary

---

\* Graduação em Nutrição (UFT). Contato: [viviany\\_ferreira@mail.uft.edu.br](mailto:viviany_ferreira@mail.uft.edu.br).

quality of meals served at school. In this way, the present study aims to present a methodological proposal to train food handlers involved in school feeding to meet the needs established by the PNAE for state schools in the city of Palmas. This is an exploratory-descriptive study of a quantitative-qualitative nature, carried out in May 2017. The purpose of the training was to address the issues of Good Manipulation and Hygiene Practices recommended by RDC 216/2004 - ANVISA / MS, in order to guarantee that Food and Nutrition Units meet the requirements of the program. 76 food handlers from 19 state schools in the central and southern regions of Palmas participated in the training. Four of them from each school, two from the morning shift and two of them from the afternoon shift. Training included dynamics and workshops to arise participants' attention and interest. In general, the use of playful activities as a teaching technique proved appropriate to the educational content and encourage reflection and discussion on the theme, providing a better assimilation of the programmatic contents to meet the needs of the PNAE.

**Keywords:** Food manipulator. Good Handling Practices. School feeding.

## **ESTRATEGIA DE FORMACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCUELAS PÚBLICAS ATENDIDAS POR EL PNAE**

### **RESUMEN**

Siguiendo las normas y exigencia del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), las comidas deben atender como mínimo el 20% de las necesidades nutricionales diarias de la escuela, tener buena aceptación, y cumplir todos los requisitos básicos de calidad sanitaria, a fin de favorecer la promoción y la protección de la salud. En esa perspectiva, los manipuladores de alimentos ejercen una importante participación en la calidad higiénico-sanitaria de las comidas servidas en el ámbito escolar. De esta forma, el presente estudio tiene por objetivo presentar una propuesta metodológica para capacitar manipuladores de alimentos involucrados con la alimentación escolar, basadas en las necesidades identificadas para atender el PNAE en las escuelas estadales del municipio de Palmas - TO. Se trata de un estudio exploratorio-descriptivo de naturaleza cuantitativa, realizado en el mes de mayo de 2017. El propósito de la capacitación fue abordar los temas de Buenas Prácticas de Manejo e Higiene, promovido por RDC 216/2004 - ANVISA / MS, enfocado en Unidades de Alimentos y Nutrición, para cumplir con los requisitos del programa. Participaron de la capacitación 76 manipuladores de alimentos de 19 escuelas estadales de las regiones central y sur de Palmas, cuatro manipuladores de cada escuela, dos del turno matutino y dos del turno vespertino. Para los enfoques de la capacitación se utilizaron dinámicas y talleres, con la finalidad de despertar la atención e interés de los participantes. En general, el uso de las actividades lúdicas como técnica de enseñanza se mostró apropiada al contenido educativo trabajado y fue capaz de incentivar la reflexión y el debate sobre el tema, proporcionando una mejor asimilación de los contenidos programáticos para atender las necesidades del PNAE.

**Palabras clave:** Manipulador de alimentos. Buenas Prácticas de Manipulación. Alimentación escolar.

## INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) é o mais antigo programa social do Governo Federal na área de alimentação e nutrição, e tem como objetivos: melhoria das condições nutricionais, contribuição para a aprendizagem e rendimento do escolar, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis ([BRASIL, 2013](#)).

Nessa perspectiva, o PNAE, mais do que um programa de complementação alimentar, pode se constituir em instrumento pedagógico, tendo nas escolas um espaço estratégico para garantir o fortalecimento das ações de educação e saúde ([SANTIAGO et al., 2012](#); [CASEMIRO et al., 2014](#)).

Ao longo da sua implantação, o programa de alimentação escolar tem passado por processos de reestruturação e descentralização, a fim de atender adequadamente as necessidades e particularidades de cada região, além de refletir nas questões educacionais, sobretudo na segurança e qualidade nutricional ([LEITE et al., 2011](#)).

Em suma, a alimentação e nutrição devem apresentar requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania ([BRASIL, 2013](#)).

Partindo deste princípio, faz-se necessário o cumprimento de padrões higiênicos sanitários para o preparo da alimentação, de forma a garantir a promoção e manutenção da saúde, ou do contrário, tornar-se-á um ambiente propício para ocorrência de surto de origem alimentar.

Nessa perspectiva, a segurança e inocuidade dos alimentos ofertados nas escolas refletem grande interesse e preocupação, e entre as condições que podem afetar essa qualidade, destaca-se o papel do manipulador de alimentos ([LEITE et al., 2011](#)).

[Deon et al. \(2014\)](#) conceituaram manipulador de alimentos como qualquer indivíduo que entre em contato com um produto alimentício na etapas de recepção, produção, processamento, embalagem, armazenamento e venda de alimentos.

Considerando a importância desses trabalhadores para a promoção e a garantia da produção da alimentação escolar, faz-se necessário o seu protagonismo e qualificação em princípios de higiene pessoal e de boas práticas de manipulação de alimentos, de forma inicial e continuada, reforçada e monitorada conforme exigências da Vigilância Sanitária ([TEO et al., 2010](#)).

[Figueiredo et al., \(2015\)](#) afirmam que a capacitação auxilia o manipulador de alimentos a solidificar e por em prática os conhecimentos técnicos adquiridos, possibilitando habilidades apropriadas, tornando eficiente o seu trabalho e garantindo a qualidade sanitária do alimento.

Partindo deste pressuposto, o presente estudo tem por objetivo relatar uma experiência de capacitação através de intervenções dinâmicas problematizadas, desenvolvida para manipuladores de alimentos das escolas Estaduais de Palmas (TO), atendidas pelo PNAE.

## **METODOLOGIA**

Trata-se de um estudo exploratório-descritivo de natureza quanti-qualitativa. A pesquisa exploratória tem como objetivo explorar aspectos de uma situação, e a descritiva objetiva descrever as características de determinada população ou fenômeno ([POLIT e HUNGLER, 1995](#)). Para a pesquisa quantitativa utilizou-se a amostragem do tipo não probabilística por conveniência. A amostragem não probabilística por conveniência é utilizada quando há impossibilidade de amostragens estatísticas ou há comprometimento da seleção das amostragens, tornando-se mais adequada e estratégica para obtenção de dados a que se deseja ([VIEIRA, 2011](#)).

Para a obtenção dos dados qualitativos, foram avaliados os conteúdos verbais-observacionais e as fichas de avaliação utilizando procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo a partir do discurso dos participantes ([BARDIN, 2011](#)), avaliando as respostas de cunho objetivo, mas compreendidos à luz da análise do conteúdo buscando o significado das respostas.

O presente trabalho refere-se a uma capacitação para manipuladores de alimentos das escolas Estaduais de Palmas, realizada no mês de Maio de 2017. A capacitação teve por finalidade abordar as questões de Boas Práticas de Manipulação e higiene, voltadas para as Unidades de Alimentação e Nutrição, para atender as exigências do PNAE. Participaram da capacitação 76 manipuladores de alimentos de 19 escolas estaduais das regiões, central e sul de Palmas (quatro manipuladores de cada escola, duas do turno matutino e duas do turno vespertino).

A capacitação foi realizada na Diretoria Regional de Educação (DRE) de Palmas com abordagens dinâmicas e interativas, com finalidade de despertar a atenção e interesse dos participantes. Desta forma adotou-se de métodos lúdicos para todos os conteúdos ministrados, de forma que a exposição não ficasse cansativa e monótona.

A sondagem para levantar informações da estruturação da capacitação foi identificada a partir das visitas técnicas realizadas bimestralmente pela equipe da Alimentação Escolar da Diretoria Regional de Educação de Palmas. Durante as visitas eram identificadas situações e práticas que iam de encontro com as normas exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Além disso, buscou-se resgatar outras demandas que permeavam as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar através de relatos dos manipuladores a cerca das dificuldades e dúvidas para a melhoria do processo de trabalho.

A partir disso, foi delineado um arcabouço da futura capacitação, embasada em conteúdos teóricos e práticos, mas que oferecesse dinamismo e interatividade para evitar consequentemente, a linearidade, a passividade, a homogeneidade.

As dinâmicas da capacitação foram divididas em sete momentos sendo eles; a) apresentação; b) conceitos e conhecimento sobre Boas Práticas de Manipulação; c) microrganismos contaminantes de alimentos; d) “perigo físico, químico e biológico”; e) as não conformidades; f) valorização e motivação para o trabalho em equipe; e g) análise final e aplicação da ficha de avaliação.

Para elaboração do material das dinâmicas utilizou-se, balões, cartazes, e recortes de figuras coloridas.

Para realização da pesquisa o projeto foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa Humana do CEULP (Protocolo CAAE 07564412.0.0000.5516).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados do estudo são apresentados segundo três momentos: abordagem, desenvolvimento e avaliação.

### *Abordagem*

Para a execução da capacitação utilizou-se de atividades diferenciadas, pautadas nos conhecimentos teóricos e práticos norteadores das ações de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Para isso, adotou-se uma abordagem interpessoal, favorecendo a informação e troca de saberes entre os atores presentes, valendo-se de recursos lúdicos para a promoção do interesse e prazer pelo assunto referenciado.

Quando os participantes foram questionados sobre o método abordado, e da forma como foram conduzidas as dinâmicas de grupos, obteve-se as seguintes respostas:

*“Muito bom”* (Manipulador 02).

*“Que bom que foi diferente, onde todos participaram”* (Manipulador 03).

*“gostei, foi bem proveitoso, bem descontraído”* (Manipulador 08)

*“assim a gente aprende mais”* (Manipulador 09)

*“Que bom que foi dinâmico, ótimo quero mais vezes”* (Manipulador 17).

*“muito bom e diferente das outras que já participei”* (Manipulador 27).

*“(…) todos tiveram oportunidade de participar”* (Manipulador 30).

[Albuquerque et al., \(2013\)](#) alegam que em condições favoráveis e dinamizadas, os indivíduos sentem-se estimulados a participarem de forma mais ativa e assim se tornam mais livres a se movimentar, dialogar, interagir e explorar seus conhecimentos, imergindo na reconstrução e reinvenção dos seus saberes.

É possível identificar essa afirmativa que o autor menciona através das transcrições das respostas de alguns manipuladores, sobre a importância da inter-relação entre ator e coordenação da capacitação para o bom desenvolvimento e resultados satisfatórios.

*“Que bom que vim a esta oficina, pois estou saindo com ótimas informações”* (Manipulador 07).

*“Gostei, (...) todos estão interagindo”* (Manipulador 10).

*“(…) deixaram a gente expor as nossas opiniões”* (Manipulador 12).

*“Foi bom perceber que os colegas expuseram de maneira séria os problemas”* (Manipulador 13).

*“permanecer esse tempo com você, pude aprender muita coisa nesta tarde maravilhosa”* (Manipulador 15).

*“a participação dos cursistas foi muito boa”* (Manipulador 28).

[Lefevre e Lefevre \(2004\)](#) falam que a resistência no cumprimento das normativas e práticas adequadas das atividades laborais, é atribuída às formas como as ações educativas são abordadas, onde na grande maioria são técnicas educacionais que apresentam cunho impessoal, normativo e disciplinador e que tão pouco considera o ator envolvido na ação, desprezando a situação real em que está imerso.

O intuito da abordagem utilizada e a sua forma de condução, foi de proporcionar uma linha pedagógica sociocrítica e transformadora, estabelecendo afeição entre as

coordenadoras e os manipuladores de alimentos para melhor atuação destes no processo de aprendizagem.

Primar pela intensa relação entre educador e educando, permite ao educando recriar, reproduzir, transformar e ser transformado, e a produzir discordância construtiva para implementar as habilidades de decisão e realização, bem como para utilizar a comunicação persuasiva ([FREIRE, 2007](#)).

### *Desenvolvimento*

Para iniciar as oficinas, as coordenadoras da capacitação realizaram uma dinâmica de “quebra-gelo”, a fim de tornar o ambiente mais propício para geração de diálogo e discussão. Nesse momento todos os participantes receberam um balão e um pedaço de papel em branco, no qual foi escrito os dados pessoais dos participantes e posteriormente colocados dentro dos balões, depois de cheio foram lançados no ar e assim mantidos por alguns minutos. No final da dinâmica, cada participante estourou um balão e apresentou a pessoa identificada no recorte de papel.

No segundo momento da capacitação, foram abordadas as questões e conceitos que norteiam as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos seguindo a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA, que estabelece critérios para a formulação dos manuais de boas práticas, e que incluem requisitos mínimos quanto a procedimentos de higienização e controles relacionados à preparação e distribuição de alimentos ([BRASIL, 2004](#)).

Em roda de conversa as coordenadoras da oficina possibilitaram uma exposição dialogada da qual os participantes puderam interagir e socializar experiências vividas no ambiente de trabalho. A condução da temática permitiu o levantamento de problemas relacionados à situação real das cozinhas escolares e sensibilizou os manipuladores quanto ao cumprimento e adoção de técnicas corretas para minimizar os problemas identificados.

Da mesma forma [Leite et al., \(2011\)](#) utilizaram a exposição dialogada em seu trabalho com merendeiras para promover a troca de saberes e socialização de experiências, situação que lhes permitiram fazer um levantamento dos percalços que comprometem o bom funcionamento das atividade laborais viabilizando o entendimento da teoria com a prática.

Dando sequência as atividades, no terceiro momento foi trabalhado a questão dos perigos físicos, químicos e biológicos. Nesta atividade, os manipuladores de alimentos foram divididos em 9 grupos, e com auxílio de ilustrações e “situações problemas”, classificaram-nas de acordo com o perigo a que representava. Nesta dinâmica os participantes puderam aproximar com a realidade, expondo situações vividas nas Unidades de Alimentação na qual trabalham.

A referida dinâmica teve por finalidade fomentar a discussão e abordar as questões que afetam a qualidade sanitária do alimento. [Rosa e Carvalho \(2004\)](#) falam em seu estudo de implementação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) que a qualidade sanitária do alimento depende basicamente do controle exercido sobre os perigos químicos, físicos e biológicos. Nesse mesmo sentido, [Deon \(2014\)](#) diz que esses microrganismos veiculados por alimentos afetam tanto a saúde do homem quanto a dos animais, e destaca a importância dos cuidados em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a aquisição, acondicionamento, pré-preparo, manipulação, consumo, embalagem e conservação.

Após as dinâmicas que conferiram base teórica e prática sobre as condições higiênico-sanitária, os nove grupos montaram um mural com as não conformidades das cozinhas escolares onde trabalhavam. As mais apresentadas pelos grupos foram; 1) estrutura física, todos os nove grupos apontaram problemas e inadequações; 2) ventilação e climatização, oito dos nove grupos relataram insatisfação com a temperatura no área de manipulação; 3) uniforme, sete grupos disseram não possuir uniformes completos; 4) exaustão pelo processo de trabalho.

[Silochi et al., \(2005\)](#) ao analisar a qualidade higiênico-sanitária da alimentação escolar no município de Francisco Beltrão – PR, identificaram que 70% das cozinhas apresentavam irregularidades na estrutura física, já [Oliveira et al., \(2008\)](#) relataram 40% de inadequação para o ambientes de preparo de alimentos em creches de São Paulo.

No presente estudo, segundo relato dos manipuladores, os uniformes na grande maioria são comprados ou montados por eles mesmos, alguns ganharam camisa e calça, e outros apenas a camisa e poucos tinham sapatos fechados.

[Almeida et al., \(2016\)](#) em seu estudo sobre os Aspectos higiênico-sanitários da merenda escolar nas cidades de Bom Jesus e Colônia do Gurgueia – Piauí, relataram que 90% dos manipuladores apresentavam uniforme incompleto, destes um percentual de 75% só utiliza touca e avental e 15% utilizava somente toca. Já [Silochi et al., \(2005\)](#) encontraram 56% de inadequação para os uniformes dos manipuladores, nas escolas de Francisco Beltrão.

Foi perceptível no decorrer da oficina, que muitos manipuladores se lamentavam da jornada de trabalho e das atribuições que precisam executar durante o expediente, como: preparo das refeições, distribuição da merenda aos escolares, higienização do material da cozinha, além da faxina geral da escola, fato intensificado ainda mais pelas mudanças de modalidade escolar, de tempo regular para tempo integral. Com isso, muitos manipuladores tiveram suas atividades mais que dobrada.

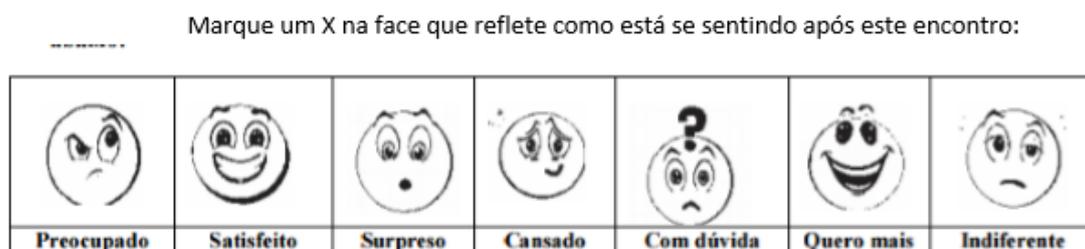
[Tanajura e Freitas \(2013\)](#) ao avaliarem o relevante trabalho das merendeiras escolares de escolas públicas de Salvador, constataram em sua pesquisa a insatisfação das manipuladoras em relação à quantidade de horas trabalhadas. As trabalhadoras permaneciam de seis a oito horas em pé durante todo o turno de trabalho, além de atenderem os alunos, essas merendeiras faziam outras preparações para servir os funcionários da escola.

Haja vista as transformações que ocorreram no sistema de ensino com a mudança de modalidade, o PNAE tem acompanhado esse processo de transição, contudo essas mudanças não aconteceram inteiramente, pois não houve concomitantemente investimento na qualificação e nem melhor remuneração dos manipuladores.

Essa mudança trouxe impacto para as manipuladoras, sobretudo nos cardápios servidos, entretanto essa alteração não foi acompanhada de modificações significativas no efetivo de funcionários, nem na infraestrutura das cozinhas, o novo cardápio passou a exigir muito mais do corpo e da mente das trabalhadoras, em ritmo muito maior, durante mais tempo ao longo da jornada ([TAKAHASHI et al., 2010](#)).

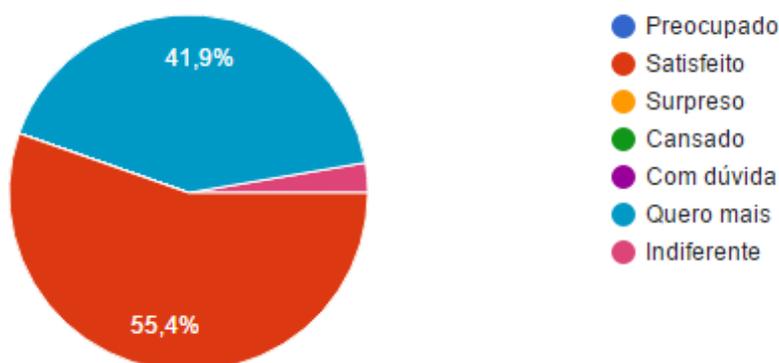
### *Avaliação da capacitação*

Para avaliação da capacitação, foi entregue a cada participante, uma ficha (Figura 01) na qual eles deveriam assinalar a alternativa que mais correspondia o sentimento em respeito à formação recebida.



**Figura 1.** Ficha de avaliação da capacitação.

De acordo com as respostas obtidas, 55,4% dos participantes relataram estar satisfeito, 41,9% mostraram interesse em receber formação semelhante a que foi trabalhada e apenas 2,7% relataram indiferença (Gráfico 1).



**Gráfico 1.** Respostas da avaliação da capacitação referente ao sentimento após o encontro.

Dos 41,9 % que disseram querer mais, 32,2% acharam o tempo insuficiente e sentiram a necessidade de mais tempo para a formação.

[Torres \(2006\)](#) e [Leite et al., \(2011\)](#) observaram o mesmo resultado em seus respectivos trabalhos de capacitação para manipuladores de alimentos. Esse fato pode ser atribuído aos longos períodos sem atividades educativas. No presente trabalho notou-se a necessidade de uma experiência de formação maior para os manipuladores de alimentos.

Quando questionados se teriam alguma sugestão ou algo a acrescentar para as próximas formações, obteve-se os seguintes relatos;

*“Fazer mais formações iguais a essa”* (Manipulador 01).

*“Que fosse feito sempre essa formação e que convidasse as escolas do interior também”* (Manipulador 03).

*“Gostei muito, já participei de alguns cursos antes, mas esse foi bastante diferente e proveitosa”* (Manipulador 04).

*“Fazer mais palestras como essa”* (Manipulador 11).

*“É a primeira vez que a gente pode falar o que sabe num curso que é para nós mesmo. Todos deviam ser assim”* (Manipulador 15).

Para maior fixação dos temas abordados, no final da formação foi entregue um folder educativo (Figura 02), para que servisse de apoio ou como forma fácil de resgate das temáticas trabalhadas.

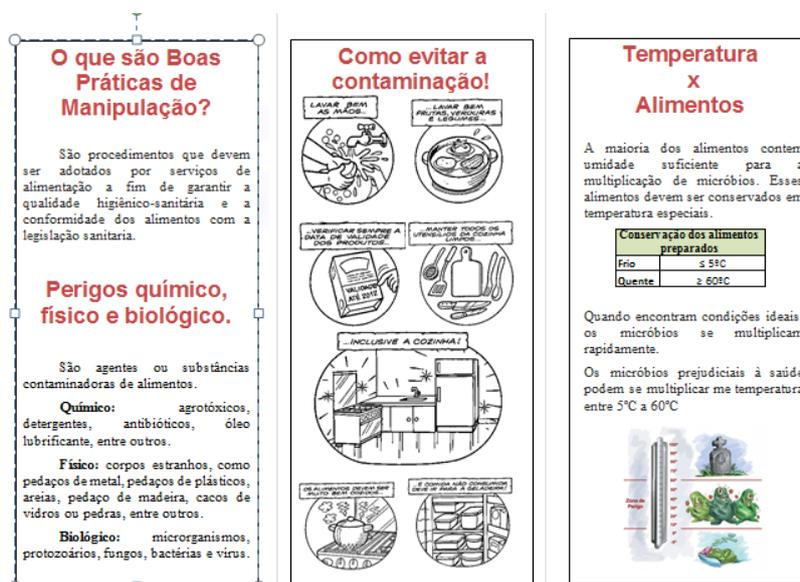


Figura 2. Folder educativo sobre Boas Práticas de Manipulação.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A capacitação foi de fundamental importância, uma vez que as dinâmicas contribuíram, sobretudo, para o conhecimento e a sensibilização dos profissionais da alimentação. O uso das atividades lúdicas como técnica de ensino se mostrou apropriada ao conteúdo educativo trabalhado e foi capaz de incentivar a reflexão e o debate sobre o tema, proporcionando uma melhor assimilação dos conteúdos programáticos para atender as necessidades do PNAE.

A partir da formação realizada, pôde-se abordar o tema de Boas Práticas de Manipulação e os riscos potenciais de contaminação de alimentos. De forma geral foi notório a satisfação em relação às temáticas e sobre a forma de condução do curso. Trabalhar dinâmicas e atividades atrativas favoreceu o fácil entendimento do conteúdo abordado, despertando o interesse e a participação efetiva.

SUBMETIDO EM 5 jul. 2017  
ACEITO EM 10 jun. 2019

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, E. P. R. *et al.* do. O lúdico no processo de aprendizagem. *In:* JORNADA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, 9., 2009, Recife. **Anais** [...]. Recife: UFRPE, 2009. Disponível em: <http://www.eventosufrpe.com.br/jepeX2009/cd/resumos/R1329-1.pdf>. Acesso em: 28 nov. 2019.

ALMEIDA, S. R. R. de et al. dos. Aspectos higiênico-sanitários da merenda escolar nas cidades de Bom Jesus e Colônia do Gurgueia-PI. **PUBVET**, v. 11, n. 1, p.1-102, 2017. Disponível em: <http://www.pubvet.com.br/artigo/3547/aspectos-higiecircnico-sanitaacuterios-da-merenda-escolar-nas-cidades-de-bom-jesus-e-colocircnia-do-gurgueia-pi>. Acesso em: 20 jun. 2017.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf). Acesso em: 20 jul. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria da Vigilância Sanitária. Portaria nº 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 12 set. 2016.

CASEMIRO, J. P.; FONSECA, A. B. C.; SECCO, F. V. M. Promover saúde na escola: reflexões a partir de uma revisão sobre saúde escolar na América Latina. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, p. 829-840, 2014. Disponível em: [http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232014000300829](http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232014000300829). Acesso em: 27 maio 2016.

DEON, B. C. et al. Perfil de manipuladores de alimentos em domicílios. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 5, p. 1553-1559, jun. 2014. Disponível em: [https://www.researchgate.net/profile/Barbara\\_Deon/publication/262844218\\_Profile\\_of\\_food\\_handlers\\_in\\_the\\_home/links/53d67da20cf228d363ea598f.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Barbara_Deon/publication/262844218_Profile_of_food_handlers_in_the_home/links/53d67da20cf228d363ea598f.pdf). Acesso em: 19 jun. 2017.

FIGUEIREDO, E. C.; VIEIRA, R. B.; FONSECA, K. Z. Um novo olhar sobre a capacitação de manipuladores de alimentos. **Revista Funec Científica-Nutrição**, São Paulo, v. 2, n. 3, p. 57-67, 2014. Disponível em: <http://seer.funecsantafe.edu.br/index.php?journal=rfcn&page=article&op=view&path%5B%5D=1633>. Acesso em: 18 jun. 2016.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**. São Paulo: Paz e Terra, 2007.

LEFEVRE, F.; LEFEVRE, A. M. C. **Promoção de saúde ou a negação da negação**. Rio de Janeiro: Vieira & Lent, 2004.

LEITE, C. L. et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 2, p. 275-285, mar./abr., 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/2437>. Acesso em: 20 jun. 2017.

[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 & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/630/63013328.pdf/>. Acesso: 30 jun. 2017.

[POLIT, D. F.; HUNGLER, B. P.](#) Fundamentos de pesquisa em enfermagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1995. Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IscScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nexAction=Ink&exprSearch=166543&indexSearch=ID>. Acesso em: 28 nov. 2019.

[ROSA, O. O.; CARVALHO, E. P.](#) Implementação do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) para o controle de qualidade de produtos minimamente processados. **Higiene alimentar**, São Paulo, v. 18, n. 123, p. 30-36, ago. 2004.

[SANTIAGO, L. M. et al.](#) Implantação do Programa Saúde na Escola em Fortaleza-CE: atuação de equipe da Estratégia Saúde da Família. **Revista Brasileira de Enfermagem**, Brasília, v. 65, n. 6, p. 1026-1029, nov./dez. 2012. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S003471672012000600020](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S003471672012000600020). Acesso em: 27 maio 2016.

[SILOCHI, R. M. H. Q.; TOBIAS, K. C.; ZAMBIAZI, R. C.](#) Qualidade higiênico-sanitária da alimentação escolar no município de Francisco Beltrão-PR. **Revista Faz Ciência**, Francisco Beltrão, v. 7, n. 1, p. 151-169, 2005. Disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/7427>. Acesso em: 30 jun. 2017.

[TAKAHASHI, M. A. B. C.; PIZZI, C. R.; DINIZ, E. P. H.](#) Nutrição e dor: o trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba: para além do pão com leite. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v. 35, n. 122, p. 362-373, 2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1005/100515726018.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2017.

[TANAJURA, I. M. P. C.; FREITAS, M. C. S.](#) O relevante trabalho das merendeiras escolares de escolas públicas de Salvador, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, v. 36, n. 4, p. 919-934, 2012. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0100-0233/2013/v36n4/a3784.pdf>. Acesso em: 23 jun. 2017.

[TEO, C. R. P. A.; SABEDOT, F. R. B.; SCHAFER, E.](#) Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. **Espaço para Saúde**, Londrina, v. 11, n. 2, p. 11-20, jun. 2010. Disponível em: <http://espacoparasaude.fpp.edu.br/index.php/espacosauade/article/view/431>. Acesso em: 15 set. 2016.

[TORRES, S. A. M. et al.](#) Treinamento de manipuladores de alimentos: merendeiras. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n. 143, p. 33-36, 2006.

[VIEIRA, S.](#) **Introdução à bioestatística**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.