

PERFIL SOCIOECONÔMICO E TRABALHISTA: MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCOLAS NO SUL CATARINENSE

SOCIOECONOMIC AND LABOR PROFILE: SCHOOL FOOD HANDLERS IN SOUTHERN SANTA CATARINA

PERFIL SOCIOECONÓMICO Y LABORAL: MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN ESCUELAS DEL SUR DE SANTA CATARINA

Hélio Crecencio Junior¹
Alessandra Zanette Ghisi Frassetto²
Paula Rosane Vieira Guimarães³

Resumo

A alimentação escolar desempenha um papel crucial na promoção de segurança e saúde, visando o crescimento, desenvolvimento e formação de hábitos alimentares adequados dos alunos e os manipuladores de alimentos escolares são fundamentais nesse processo, não apenas na preparação das refeições, mas também na educação alimentar dos alunos. Apesar disso, enfrentam desafios como falta de recursos e baixa valorização. O objetivo foi avaliar o perfil socioeconômico e trabalhista de manipuladores de alimentos das Escolas e Centros de Educação Infantil (CEIs) da rede pública de ensino de Içara, SC. Estudo de campo, abordagem transversal, descritiva, com participação de todos os manipuladores de alimentos atuantes nas Escolas e CEIs da Rede de Ensino do Município de Içara. Fora 83 participantes que responderam a dois questionários: um para avaliar o perfil socioeconômico e trabalhista dos manipuladores e outro para avaliar as dificuldades trabalhistas. Do total da amostra, a maioria era de mulheres 93,9% e recebia entre 1 salário-mínimo a 1 salário-mínimo e meio. Em relação ao tempo de trabalho, 67,5% estavam há 2 anos ou menos, mostrando a presença de alta rotatividade no Município. Como dificuldades trabalhistas, os participantes relataram falta de funcionários, baixo salário, ausência de insalubridade e infraestrutura inadequada. Concluiu-se que muitos profissionais trabalham por amor à profissão ou por necessidade, mas a alta responsabilidade e importância social não são devidamente reconhecidas de modo a motivar esses trabalhadores. Dessa forma, é necessária maior valorização governamental. Além disso, o nutricionista tem papel fundamental na profissionalização e valorização pessoal de cada indivíduo.

Palavras-chave: manipulação de alimentos; condições de trabalho; perfil de trabalho.

Abstract

School meals play a crucial role in promoting health and safety, aiming at the growth, development and formation of appropriate eating habits in students. School food handlers are fundamental in this process, not only in preparing meals, but also in the nutritional education of students. Despite this, they face challenges such as lack of resources and low appreciation. The objective was to evaluate the socioeconomic and labor profile of food handlers in Schools and Early Childhood Education Centers (CEIs) of the public education network of Içara, SC. Field study, cross-sectional, descriptive approach, with the participation of all food handlers working in Schools and CEIs of the Education Network of the Municipality of Içara. There were 83 participants who answered two questionnaires: one to evaluate the socioeconomic and labor profile of the handlers and another to evaluate labor difficulties. Of the total sample, the majority were women (93.9%) and received between 1 minimum wage and 1 and a half minimum wages. Regarding the length of service, 67.5% had been working for 2 years or less, showing the presence of high turnover in the Municipality. As for labor difficulties, participants reported a lack of employees, low salaries, a lack of unhealthy conditions, and inadequate infrastructure. It was concluded that many professionals work for the love of the profession or out of necessity, but the high level of responsibility and social importance are not properly

¹ Estudante, Curso de Nutrição Bacharelado - Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC. <https://orcid.org/0009-0009-5146-6779>. E-mail: heliocrecencio@unesc.net.

² Nutricionista, Docente do Curso de Nutrição Bacharelado, Mestre. Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC, <https://orcid.org/0009-0003-2570-0708>. E-mail alessandra@unesc.net

³ Nutricionista, Docente do Curso de Nutrição Bacharelado, Mestre. Universidade do Extremo Sul Catarinense, UNESC. <https://orcid.org/0000-0003-2063-2331> - E-mail paulag@unesc.net

recognized to motivate these workers. Therefore, greater government recognition is needed. In addition, nutritionists play a fundamental role in the professionalization and personal development of everyone.

Keywords: food handling; working conditions; work profile.

Resumen

La alimentación escolar ejerce un papel crucial en la promoción de la seguridad y la salud, con el objetivo del crecimiento, desarrollo y formación de hábitos alimentarios adecuados de los alumnos y los manipuladores de alimentos escolares son fundamentales en ese proceso, no solo en la preparación de las comidas, sino en la educación alimentaria de los estudiantes. Sin embargo, enfrentan desafíos como la falta de recursos y la baja valoración. El objetivo fue evaluar el perfil socioeconómico y laboral de los manipuladores de alimentos de las Escuelas y Centros de Educación Infantil (CEI) de la red pública de enseñanza de Içara, SC. Estudio de campo, enfoque transversal, descriptivo, con participación de todos los manipuladores de alimentos que trabajan en las escuelas y centros de educación del municipio de Içara. Hubo 83 participantes que contestaron a dos cuestionarios: uno para evaluar el perfil socioeconómico y laboral de los manipuladores y otro para evaluar las dificultades laborales. Del total de la muestra, la mayoría eran mujeres, 93,9%, y recibían entre 1 salario mínimo y 1 salario mínimo y medio. En relación con el tiempo de trabajo, el 67,5% estaba hace 2 años o menos, presentando la presencia de alta rotación en el municipio. Como dificultades laborales, los participantes informaron falta de empleados, bajos salarios, ausencia de insalubridad e infraestructura inadecuada. Se concluyó que muchos profesionales trabajan por amor a la profesión o por necesidad, pero la alta responsabilidad e importancia social no son debidamente reconocidas de manera a motivar a esos trabajadores. De esa manera, es necesaria una mayor valoración gubernamental. Además, el nutricionista tiene un papel fundamental en la profesionalización y valoración personal de cada individuo.

Palabras clave: manipulación de alimentos; condiciones de trabajo; perfil laboral.

1 Introdução

As crianças estão dentro do grupo de risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), juntamente com idosos, gestantes e imunocomprometidos, estes estão mais vulneráveis e podem ter complicações mais sérias (Melo, 2018). A faixa etária mais preocupante é a das crianças menores de 5 anos, que são afetadas por 40% da carga atribuível às DTAs, causando, em média, 125 mil mortes anualmente (OMS, 2020).

Nesse sentido, elas devem ter uma alimentação segura, pois, além de serem mais suscetíveis a complicações por contaminação de alimentos, muitas também se encontram em vulnerabilidade social e estão em um processo de desenvolvimento e formação de hábitos (Teixeira *et al.*, 2020). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), tem papel fundamental nesse contexto, de acordo com a Lei n.º 11.947.

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Brasil, 2009, p. 2)

Os manipuladores de alimentos escolares possuem papel fundamental na execução do PNAE. Além de lidarem com a produção de refeições complexas, envolvendo receitas

elaboradas e restrições alimentares, suas atividades vão além da logística da produção de refeições. Esses profissionais mantêm relações diretas com a equipe de coleta de resíduos, entregadores, equipe gestora, corpo docente, equipe de nutrição e, principalmente, os alunos, exercendo um papel educacional significativo (Cunha, 2021).

A escola é propagadora de conhecimentos, construtora de hábitos e promotora de saúde, por isso, é essencial que os alunos recebam uma alimentação além de segura, saudável e de acordo com as suas necessidades nutricionais, pois essa, além de influenciar nas preferências e hábitos alimentares futuros, também contribui com o desenvolvimento físico adequado, com maior aprendizado e capacidade intelectual (Santos *at al.*, 2018). O processo educacional é coletivo e os manipuladores de alimentos escolares desempenham um papel essencial na educação alimentar dos alunos, nesse sentido, ao terem contato direto com os estudantes, esses profissionais são fundamentais na construção de hábitos alimentares saudáveis, pois, além de fornecerem uma alimentação adequada influenciam positivamente as escolhas alimentares dos estudantes (Melgaço; Silva; Matos-de-Souza, 2023). Apesar desse papel importante dentro das escolas, executam suas atividades em um ambiente caracterizado pela limitada quantidade de profissionais, falta de recursos, condições inadequadas de trabalho e baixa valorização. (Silva; Melo; Vasconcelos, 2014).

2 Metodologia

Foi realizado um estudo de campo com abordagem transversal descritiva, com manipuladores de alimentos ou merendeiras das Escolas e Centros de Educação Infantil (CEIs) da Rede de Ensino do Município de Içara. Participaram do estudo todos os manipuladores de alimentos, de ambos os sexos, atuantes nas Escolas e CEIs da Rede Municipal de Ensino, que aceitaram participar da pesquisa preenchendo o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), independentemente da idade. Foram excluídos da pesquisa os manipuladores de alimentos de escolas privadas e estaduais, das públicas de outros municípios, e do próprio município que não preencheram o TCLE, estavam em afastamento por licença ou atestado, ou eram vinculados a empresas privadas. Foram aplicados dois questionários: um para avaliar o perfil socioeconômico e trabalhista dos manipuladores, outro para avaliar as dificuldades trabalhistas; as informações obtidas deram origem a quatro tabelas. Primeiramente, foi contatado a Secretaria Municipal de Educação de Içara, com o objetivo de obter a autorização por meio da Carta de Aceite, para a aplicação dos questionários com os manipuladores de alimentos.

A pesquisa iniciou-se após aprovação do Comitê de Ética da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), com o número de protocolo 65562022.9.0000.0119. Os indivíduos participaram da pesquisa mediante esclarecimento detalhado de todos os procedimentos. Após os participantes terem assinado ao TCLE, os questionários foram aplicados na presença do pesquisador. Os questionários levaram cerca de 10 minutos para serem preenchidos. As respostas obtidas foram analisadas através do programa SPSS, sendo comparadas com as outras literaturas.

3 Resultados e discussões

O município de Içara possui 101 agentes de serviços gerais atuantes em unidades de ensino (Escolas ou CEIs). Estes são responsáveis pelo recebimento, armazenamento, controle de estoque, preparação e servimento das refeições, limpeza no local de trabalho (utensílios, equipamentos e ambiente de manipulação de alimentos) e, em algumas ocasiões, também pela limpeza da unidade. Participaram da pesquisa 83 manipuladores de alimentos: 5 estavam de atestado, 2 estavam de licença saúde, 1 de licença maternidade, 1 de licença prêmio, 2 não quiseram participar, e o restante não teve tempo de responder aos questionários.

A rede municipal de ensino contava com 30 CEIs individuais, 13 Escolas, sendo que 3 dessas possuem CEIs juntos, totalizando 33 CEIs, e participou pelo menos 1 manipulador de cada unidade. Entre os participantes, 93,9% (n=78) eram mulheres e 6,1% (n=5) homens. Pesquisas com manipuladores de alimentos apresentam resultados similares a esse, como: 88,33% (n=53) mulheres (Oliveira Júnior; Lima Segundo; Jerônimo, 2021); 99% (n=74) do sexo feminino em escolas de Bento Gonçalves/RS (Meggiolaro; Pasini, 2017); 96,42% (n=54) mulheres no Sul de São Paulo (Ribeiro; Fonseca; Paulino, 2018). Esse padrão tem influência cultural, pois historicamente as mulheres exercem os trabalhos domésticos, entre eles o de cozinhar e, por estarem mais inseridas na cozinha doméstica, estão em maior número como cozinheiras industriais (Oliveira *et al.*, 2021).

Na tabela 1 apresenta-se o perfil sociodemográfico dos manipuladores. A faixa etária com maior percentual de manipuladores foi de 30 a 44 anos, com 45,8% (n=38), seguida de 45 a 60 anos, com 36,2% (n=30), >60 anos, 12% (n=10), 18 a 29 anos, 6% (n=5). As pesquisas realizadas em Escolas Municipais do Brasil, obtiveram respostas parecidas ou com faixa de idade pouco superior à encontrada neste trabalho. Um estudo realizado em Carapicuíba (SP) por Kutz *et al.* (2021) com 68 merendeiras teve como idade média 53 a 97 anos, com variação de 36 a 65 anos, características semelhantes ao encontrado por Almeida, Amor e Silva (2018)

na Bahia (média de 50 anos), e em escolas de educação infantil de Uberlândia-MG que identificou idade mediana de 47 anos (Montenegro *et al.*, 2022). Essa faixa etária menor do que o padrão encontrado, pode ser explicada pelo fato de que, no dia primeiro de fevereiro de 2020, várias agentes de serviços gerais começaram a exercer sua função através de um concurso público, trazendo um público mais jovem para dentro das cozinhas (Içara, 2020).

O estado civil predominante foi o de casados ou em união estável com 63,8% (n=53), contra 34,9% (n=29) sem companheiros (19,4% (n=16) solteiros, 12% (n=10) divorciados, 3,6% (n=3) viúvos) e 1,2% (n=1) sem informação, semelhante a achado por Kutz *et al.* (2021): 55,9% com companheiros e 44,1% sem companheiros. Quanto à escolaridade 31,3% (n=26) não completaram o ensino médio (14,4% (n=12) ensino fundamental incompleto, 12% (n=10) fundamental completo e 4,8% (n=4) médio incompleto), 45,6% (n=37) possuem ensino médio completo, 19,6% (n=17) possuem ensino superior, 1,2% (n=1) outro e 2,4% (n=2) não responderam à pergunta.

Percentuais semelhantes ao de Vieira e Costa (2019), no qual 62,96% (n=34) ensino médio completo, 12,96% (n=7) ensino médio incompleto e 24,08% (n=13) possuíam nível superior. O estudo de Devides *et al.* (2014), obteve respostas similares quanto a escolaridade de forma que 6% (n=11) possuíam ensino superior, 55% (n=106) ensino médio completo, 11,5% (n=22) ensino médio incompleto, 13% (n=25) ensino fundamental completo, 14% (n=27), ensino fundamental incompleto e 0,5% (n=1) não souberam informar, tendo como diferencial o menor percentual de manipuladores com ensino superior completo e o menor número de profissionais que estudam atualmente 13% (n=25), enquanto esta pesquisa apresenta que 22,9% (n=19) dos entrevistados estudam atualmente.

Tabela 1: Perfil sociodemográfico dos manipuladores de Escolas municipais e CEIs

Variáveis	Feminino		Masculino		Total		Pvalor*
	n	%	n	%	n	%	
Idade							
18 a 29	5	6,4	-	-	5	6,0	0,882
30 a 44	36	46,1	2	40,0	38	45,8	
45 a 60	28	36,0	2	40,0	30	36,2	
> 60	9	11,5	1	20,0	10	12,0	
Estado Civil							
Casado - União estável	49	62,8	4	80,0	53	63,8	0,892
Solteiro	15	19,3	1	20,0	16	19,4	
Divorciado	10	12,8	-	-	10	12,0	
Viúvo	3	3,8	-	-	3	3,6	
Sem informação	1	1,3	-	-	1	1,2	
Escolaridade							
Ens. Fundam. Incompleto	12	15,4	-	-	12	14,4	0,702
Ensino Fundam. Completo	9	11,5	1	20,0	10	12,0	

Ens. Médio Incompleto	3	3,8	1	20,0	4	4,8	
Ens. Médio Completo	35	44,9	2	40,0	37	45,6	
Ens. Superior Completo	16	20,6	1	20,0	17	19,6	
Outro	1	1,3	-	-	1	1,2	
Sem informação	2	2,5	-	-	2	2,4	
Estuda atualmente							
Sim	17	21,8	2	40,0	19	22,9	0,566
Não	55	70,5	3	60,0	58	69,9	
Sem informação	6	7,7	-	-	6	7,2	

Fonte: Dados da Pesquisa, Criciúma, 2023. *Teste qui-quadrado de Pearson $p < 0,05$.

A Tabela 2 exibe o perfil trabalhista dos manipuladores das Escolas e CEIs do Município de Içara. A predominância salarial foi de 1 salário-mínimo à 1 salário-mínimo e meio com 89,2% (n=74) dos participantes; 2,4% (n=2) recebem menos de 1 salário-mínimo; 1,2% (n=1) de 1 salário-mínimo e meio à 2 salários-mínimos; 3,6% (n=3) mais que 2 salários-mínimos e 3,6% (n=3) sem informação. Os resultados são símios a outros estudos, em Cuité-PB, Andrade Júnior (2018) apresentou que 57,9% (n=33) dos manipuladores da alimentação escolar recebiam até 1 salário-mínimo; 36,8% (n=21) de 1 a 2 salários-mínimos; 5,3% (n=3) mais que 3 salários-mínimos. No mesmo sentido, o trabalho de Filho *et al.* (2018) exibiu que 100% (n=18) dos manipuladores de alimentos das escolas públicas de Maceió-AL que participaram da pesquisa recebiam 1 salário-mínimo, assim como, em Goiás ao analisar o salário das merendeiras juntamente com outros profissionais escolares, 83,33% (n=10) recebiam 1 salário-mínimo e, ao perguntar sobre a satisfação com o salário apenas 33,33% (n=4) declararam que o salário era muito bom (Cunha, 2021).

O trabalho das merendeiras é pouco reconhecido socialmente e possui baixa remuneração, causas que podem levar a desmotivação (Tanajura, 2011). Além do baixo salário, 47,1% (n=39) não possuem benefícios extrassalariais; 2,4% (n=2) possuem vale ou auxílio transporte; 42,1% (n=35) possuem vale-alimentação ou cesta básica e 8,4% (n=7) estão sem informação, similar os resultados de Devides *et al.* (2014), no qual 61% (n=118) dos manipuladores possuíam benefícios extrassalariais.

A carga horária, em sua maioria 91,6% (n=73) é de 8 horas por dia; 2,4% (n=2) trabalham 7 horas; 1,2% (n=1) 9 horas; 2,4% (n=2) 10 horas; 1,2% (n=1) 11 horas e 1,2% (n=1) 12 horas, sendo que destes, 45,8% (n=38) fazem hora extra e 53% (n=44) não fazem. A pesquisa de Ribeiro, Fonseca e Paulino (2018), teve resultado semelhante, na qual 100% (n=56) faziam 40 horas semanais (8h por dia), e Almeida; Amor e Silva (2018) obteve que 70% (n=14) dos manipuladores escolares trabalhavam 8 horas ao dia.

Tabela 2: Perfil trabalhista dos manipuladores de Escolas municipais e CEIs

Variáveis	Feminino		Masculino		Total		Pvalor*
	n	%	n	%	n	%	
Qual salário mensal?							
Menos < 1 salário-mínimo	2	2,5	-	-	2	2,4	0,958
De 1 salário-mínimo à 1 ½	69	88,6	5	100,0	74	89,2	
De 1 e ½ salário-mínimo a 2	1	1,3	-	-	1	1,2	
Mais que 2 salários-mínimos	3	3,8	-	-	3	3,6	
Sem informação	3	3,8	-	-	3	3,6	
Possui benefícios extrassalariais?							
Quais							
Não tenho	36	46,1	3	60,0	39	47,1	0,044*
Vale ou Auxílio transporte	1	1,3	1	20,0	2	2,4	
Vale Alimentação/ou Cesta Básica	34	43,7	1	20,0	35	42,1	
Sem informação	7	8,9	-	-	7	8,4	
Horas de trabalho por dia							
07 horas	2	2,5	-	-	2	2,4	0,992
08 horas	28	91,1	5	100,0	73	91,6	
09 horas	1	1,3	-	-	1	1,2	
10 horas	2	2,5	-	-	2	2,4	
11 horas	1	1,3	-	-	1	1,2	
12 horas	1	1,3	-	-	1	1,2	
Você faz hora extra?							
Sim	36	46,1	2	40,0	38	45,8	0,927
Não	41	52,6	3	60,0	44	53	
Sem informação	1	1,3	-	-	1	1,2	

Fonte: Dados da Pesquisa, Criciúma, 2023. *Teste qui-quadrado de Pearson $p < 0,05$.

Na Tabela 3 encontra-se o perfil da experiência dos participantes. Com relação ao tempo de trabalho, 67,6% (n=56) estão a 2 anos ou menos (15,7% (n=13) menos de 6 meses, 18% (n=15) de 6 meses até 1 ano, 33,9% (n=28) mais de 1 ano até 2 anos); 31,2% (n=26) estão a mais de 2 anos (9,6% (n=8) mais de 2 anos até 5 anos, 12% (n=10) mais de 5 anos até 10 anos, 9,6% (n=8) mais de 10 anos) e 1,2% (n=1) não tem informação. Alguns trabalhos demonstram resultado semelhantes, como o de Ribeiro, Fonseca e Paulino (2018), no qual 68% (n=38) dos manipuladores de alimentos trabalham a menos de 5 anos. Outros estudos, porém, mostram resultados diferentes, uma pesquisa analisando o perfil de merendeiras identificou que em sua amostra 70% (n=14) dos manipuladores trabalhavam a 6 anos ou mais (Almeida; Amor; Silva, 2018).

Esse baixo tempo de trabalho se deve ao fato de que, foi realizado um concurso público em 2021 no Município de Içara com o intuito de contratar novas agentes de serviços gerais para atuarem nas unidades de ensino, todas as pessoas que tiraram nota igual ou superior a 5 foram aprovadas, totalizando 250 classificadas, foram abertas 90 vagas e o restante ficaram na lista de espera, porém, pela rotatividade encontrada, todas já foram chamadas, os primeiros tomaram posse dia 01 de fevereiro de 2022, já a última convocação aconteceu dia 25 de maio de 2023 (Içara, 2020). A rotatividade de profissionais se deve a alguns fatores, elucidados na Tabela 4 pelos próprios colaboradores, como o baixo salário, a falta de funcionários e infraestrutura inadequada.

Além da predominância de pessoas que trabalham há pouco tempo no local, 62,7% (n=52) não possuíam experiência na área de alimentos antes de exercerem a função atual, enquanto 37,3% (n=31) possuíam experiência anterior. Resultados semelhantes foram encontrados por Montenegro *et al.* (2022), com 54,35% de um total de 230 manipuladores de alimentos escolares não possuindo experiência anterior na área de alimentação. A baixa experiência exige capacitações recorrentes para a qualificação profissional.

Entre os profissionais entrevistados, 78,3% (n=65) possuíam curso de BPF e 21,7% (n=18) não possuíam. Trabalhos realizados em escolas tiveram achados similares: 20% (n=4) dos manipuladores de alimentos não possuem curso de BPF (Almeida; Amor; Silva, 2018); 33,33% (n=20) nunca tiveram curso (Oliveira Júnior; Lima Segundo; Jerônimo, 2021); 33,48% (n=77) nunca participaram de treinamentos (Montenegro *et al.*, 2022). Já pesquisas realizadas em outros serviços de alimentação tiveram resultados divergentes: 48,3% (n=15) não possuem nenhum curso na área de alimentos (Oliveira *et al.*, 2021); 88% (n=169) dos manipuladores não possuem curso (Devides *et al.*, 2014).

Tabela 3: Perfil da experiência ou preparo dos manipuladores de Escolas municipais e CEIs

Variáveis	Feminino		Masculino		Total		Pvalor*
	n	%	n	%	n	%	
Tempo de trabalho no local							
Menos de 6 meses	12	15,4	1	20,0	13	15,7	0,774
De 6 meses até 1 ano	13	16,7	2	40,0	15	18,0	
Mais de 1 ano até 2 anos	26	33,4	2	40,0	28	33,9	
Mais de 2 anos até 5 anos	8	10,2	-	-	8	9,6	
Mais de 5 anos até 10 anos	10	12,8	-	-	10	12,0	
Mais de 10 anos	8	10,2	-	-	8	9,6	
Sem informação	1	1,3	-	-	1	1,2	
Fez curso na área de alimentação ou manipulação de alimentos?							
Sim	63	80,7	2	40,0	65	78,3	0,077
Não	15	19,3	3	60,0	18	21,7	
Possuía experiência na área de alimentos antes?							
Sim	29	37,2	2	40,0	31	37,3	0,963
Não	49	62,8	3	60,0	52	62,7	

Fonte: Dados da Pesquisa, Criciúma, 2023. *Teste qui-quadrado de Pearson $p < 0,05$.

Analisando a Tabela 4, poucos relataram suas dificuldades, alguns chegaram a fazer comentários, mas não anotaram no papel. Acredita-se que o medo de serem prejudicados por falarem a verdade pode ter influenciado os participantes a não responderem, pois, apesar de não terem a melhor condição de trabalho, eles precisam desse emprego.

Entre os manipuladores que relataram dificuldades, 44,5% (n=4) pontuaram a falta de funcionários, 11% (n=1) o baixo salário e ausência de insalubridade e 44,5% (n=4) a infraestrutura do local de manipulação de alimentos (falta de utensílios, equipamento e espaço). As instalações, equipamentos e utensílios possuem diretrizes a serem seguidas, com objetivo de prevenir casos de DTAs, que, quando inadequadas, aumentam as chances de uma contaminação alimentar (Vidal *et al.*, 2022). Concorda-se que, dessa forma, é exigindo maior esforço dos manipuladores para manter a segurança alimentar, o que pode levar a desmotivação, visto que os superiores cobram uma alimentação segura, mas não fornecem a estrutura necessária para tal.

A falta de funcionários, causa sobrecarga de trabalhos, e não uma problemática recente. No livro “Políticas de alimentação escolar das décadas de 1960-1970: memórias das merendeiras de Criciúma no processo modernizador” Guimarães (2019, p. 153), descreveu que as merendeiras entrevistadas relataram que seu trabalho era pesado e exerciam múltiplas funções dentro da mesma escola. Tanajura e Freitas (2012) também pontuaram sobre a sobrecarga de trabalhos das merendeiras, que possuem vários afazeres diários que devem ser realizados dentro de um horário esperado, fazendo com que muitas “corram contra o tempo” para conseguir realizar suas funções. A “corrida contra o tempo” para execução de suas tarefas tende a ser algo perigoso do ponto de vista das BPF, os manipuladores podem saber as normas de higiene a serem seguidas, mas, em um ambiente de sobrecargas, o benefício imediato de conseguir servir as refeições no horário certo pode levar o manipulador a se abster de algumas dessas práticas (Freitas; Cunha; Stedefeld, 2019).

Esse excesso de trabalho poderia não ser tão desmotivador se o salário fosse recompensador, o que não acontece, de forma que 89,2% (n=74) dos manipuladores recebem entre 1 salário-mínimo e 1 salário-mínimo e meio. Tavares *et al.* (2022) e Alves (2021), também relataram como baixo o salário das merendeiras.

Tabela 4: Dificuldades no dia a dia dos manipuladores de Escolas municipais e CEIs

Variáveis	Com curso		Sem curso		Total	
	n	%	n	%	n	%
- Falta de funcionários;	3	42,8	1	50,0	4	44,5
- Falta de colaboradores, treinamento para serem mais proativos, para um melhor ambiente de trabalho;						
- Falta de funcionários;						
- Sim falta de funcionários e ter que fazer duas funções como limpar banheiros						
- Além do salário ser muito pouco não recebemos insalubridade	-	-	1	50,0	1	11,0
- Com apenas uma pia na cozinha, para 6 refeições de 200 crianças, o risco é maior. Apenas isso,	4	57,2	-	-	4	44,5

estrutura;

- Falta de materiais adequados;
- Não ter lugar para organizar;
- Pouco espaço para armazenamento dos alimentos e falta de utensílios;

Fonte: Dados da Pesquisa, Criciúma, 2023.

Outra situação característica do Município de Içara que pode contribuir para a desmotivação, é a presença de profissionais de uma empresa terceirizada, que atuam no setor da limpeza (função que muitos manipuladores também acabam executando), e possuem mais benefícios e maior remuneração. Ou seja, os manipuladores muitas vezes trabalham em conjunto com outros profissionais exercendo funções similares e recebendo reconhecimento diferente. Esses fatores que causam desmotivação também contribuem com a alta rotatividade de profissionais no Município, que segundo Stedefeldt *et al.*, (2015), afeta negativamente o impacto dos treinamentos e intervenções relacionadas às BPF.

5 Conclusões

Assim como em outros estudos, o trabalho dos manipuladores de alimentos escolares se mostra desanimador, muitos o fazem por amor a profissão ou por necessidade, a alta responsabilidade e importância social não é devidamente reconhecida de modo a motivar esses trabalhadores. A valorização governamental por meio de aumento de salário, contratação de profissionais em quantidade suficiente e investimento em infraestrutura e equipamentos adequados, seriam estratégias para a valorização desses profissionais. Além disso, o nutricionista como responsável pelas capacitações e supervisão desses profissionais, tem papel fundamental na profissionalização trazendo maior confiança e preparo para os manipuladores na execução de suas funções, bem como, trazendo motivação através da valorização pessoal de cada indivíduo.

Referências:

ALMEIDA, J. S.; AMOR, A. L. M.; SILVA, I. M. M. Perfil das merendeiras e inadequação das condições sanitárias e estruturais de escolas de uma cidade do recôncavo da Bahia – Brasil. **Revista Cereus**, [S. l.], v. 10, n. 3, p. 103-119, 2018. DOI: <https://doi.org/10.18605/2175-7275%2FCEREUS.V10N3P103-119>. Disponível em: <https://www.semanticscholar.org/paper/PERFIL-DAS-MERENDEIRAS-E-INADEQUA%C3%87%C3%83O-DAS-CONDI%C3%87%C3%95ES-Almeida-Amor/7d72a58ade661a69a77b155f40fe2e3f648c9714>. Acesso em: 13 jun. 2023.

ALVES, J. H. F. **Conhecimento das merendeiras sobre enteroparasitoses em escolas públicas de João Pessoa-PB**. Universidade federal da Paraíba centro de ciências exatas e da natureza curso de licenciatura em ciências biológicas. 2021. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso), João Pessoa, 2021. Disponível em:

<https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/20865/1/JHFA23082021.pdf>. Acesso em: 19 jun. 2023.

ANDRADE JÚNIOR, F. P. **Perfil de enteroparasitos e enterocomensais em merendeiras de Cuité-PB**. 2018. Monografia (Bacharelado em Farmácia) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2018. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/xmlui/handle/riufcg/6863?show=full>. Acesso em: 13 jun. 2023.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, v. 146, n. 113, 17 jun. 2009. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=17/06/2009&jornal=1&pagina=1&totalArquivos=72>. Acesso em: 30 maio. 2024.

CUNHA, C. L. L. **Alimentação escolar**: o papel das merendeiras na dinâmica das escolas de ensino fundamental de Trindade-GO. 2021. Monografia (Pós-graduação em Educação e Trabalho Docente), Instituto Federal Goiano, Goiana, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ifgoiano.edu.br/handle/prefix/2188>. Acesso em: 13 jun. 2023.

DEVIDES, G. G. G. *et al.* Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. **Brazilian Journal of Food Technology**, [S. I.], v. 17, n. 2, p. 166-176, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/5zKTjGt4S4qVvbPrNk6sFhj/?lang=pt>. DOI: <https://doi.org/10.1590/bjft.2014.014>. Acesso em: 29 out. 2022.

FILHO, D. C. T. *et al.* Conhecimentos sobre transmissão de parasitoses através de água e alimentos entre merendeiras. **Journal of Medicine and Health Promotion**. [S.I.], v. 3, n. 1, p. 883-892, 2018. Disponível em: <https://jmhp.fiponline.edu.br/pdf/cliente=13-82f0bb9a45a60bbc5e92d6e0f77da43b.pdf> Acesso em: 13 jun. 2023.

FREITAS, R. S. G.; CUNHA, D. T.; STEDEFELDT, E. Food safety knowledge as gateway to cognitive illusions of food handlers and the different degrees of risk perception. **Food Research International**, [S. I.], v. 116, p. 126-134, fev. 2019. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996918310056?via%3Dihub>. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.12.058>. Acesso em: 28 out. 2022.

GUIMARÃES. P. R. V. **Políticas de alimentação escolar das décadas de 1960-1970**: Memórias das merendeiras de Criciúma no processo modernizador. [S. I.]: Editora APGIQ, 2019.

IÇARA. **Concurso público**. Secretaria Municipal de Educação e Tecnologia, 2020. Disponível em: <http://educacaoicara.fepese.org.br/>. Acesso em: 13 jun. 2023.

KUTZ, N. A. *et al.* Estado nutricional, consumo alimentar e qualidade de vida de merendeiras. **Saúde e Pesquisa**, [S. I.], v. 14, n. 1, p. 07-16, 2021. Disponível em: https://docs.bvsalud.org/biblioref/2021/06/1254332/01_7588-nyvian-kutz_portugues.pdf. DOI: 10.17765/2176-9206.2021v14n1.e7588. Acesso em: 13 jun. 2023.

MELGAÇO, M. B.; SILVA, L. F.; MATOS-DE-SOUZA, R. Hoje tem galinhada: o papel das merendeiras na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. **Educação e Pesquisa**, [S. I.], v. 49, p. 1-21, 2023. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/ep/a/9wJNdQhQzfTPynwqs4gsJWP/?lang=pt>. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1678-4634202349260167>. Acesso em: 06 mar. 2024.

MEGGIOLARO, A. B.; PASINI, J. Perfil dos manipuladores de alimentos das escolas da rede pública municipal de Bento Gonçalves/RS. **SEMEX**, Bento Gonçalves, v. 5, 2017.

Disponível em:

<https://eventos.ifrs.edu.br/index.php/Salao/SEMEX2017/paper/viewFile/2941/1054>. Acesso em: 13 jun. 2023.

MELO, E. S. *et al.* Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão. **Pubvet**, [S. I.], v. 12, n. 10, p. 1-9, 2018. Disponível em: <https://ojs.pubvet.com.br/index.php/revista/article/view/1010>. DOI:

<https://doi.org/10.31533/pubvet.v12n10a191.1-9>. Acesso em: 29 out. 2022.

MONTENEGRO, A. A. *et al.* Perfil socioeconômico e eficácia do treinamento para manipuladores de alimentos em escolas de educação infantil de Uberlândia, MG.

Conjecturas, [S. I.], v. 22, n. 9, p. 285–308, 2022. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/362752899_Perfil_socioeconomico_e_eficacia_do_treinamento_para_manipuladores_de_alimentos_em_escolas_de_educacao_infantil_de_Uberlandia_MG. DOI: <http://dx.doi.org/10.53660/CONJ-1414-AG09>. Acesso em: 13 jun. 2023.

RIBEIRO, L. F. C; FONSECA, M. B; PAULINO, F. O. Produção de resíduos orgânicos da alimentação escolar na rede de ensino em tempo integral de João Pessoa, Paraíba: perfil e percepção dos manipuladores de alimento escolar quanto ao processo. **Revista eletrônica Educação Ambiental em Ação**, [S. I.], v. 11, n. 65, 2018. Disponível em:

<https://revistaea.org/pf.php?idartigo=3355>. Acesso em: 28 out. 2023.

SANTOS, V. F. *et al.* Educação alimentar e nutricional para o estímulo do consumo de pescados por escolares: relato de experiência. **Revista ELO: Diálogos em Extensão**, [S. I.], v. 07, n. 01, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufv.br/elo/article/view/1259>. DOI: <https://doi.org/10.21284/elo.v7i1.336>. Acesso em: 28 out. 2022.

SILVA, J. O; MELO, N. S; VACONCELOS, A. C. L. A astúcia invisível de mulheres trabalhadoras de escola. **Psicologia em Revista**, Belo Horizonte, v. 20, n. 3, p. 427-445, dez. 2014. Disponível em:

<https://periodicos.pucminas.br/index.php/psicologiaemrevista/article/view/P.1678-9523.2014V20N3P427/8152>. Acesso em: 30 mar. 2024.

STEDDEFELDT, E. *et al.* Chapter 18 - The Role of Training Strategies in Food Safety Performance: Knowledge, Behavior, and Management. **Food Safety Emerging Issues, Technologies and Systems**, [S. I.]: p. 365-394, 2015. Disponível em:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/B9780128002452000186?via%3Dihub>. DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800245-2.00018-6>. Acesso em: 29 out. 2022.

TANAJURA, I. M. P. C. **Acepções de merendeiras sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar em um bairro de Salvador, Bahia**. 2011. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011. Disponível em:

<https://repositorio.ufba.br/handle/ri/11167>. Acesso em: 13 jun. 2023.

TANAJURA, I. M. P. C.; FREITAS, M. C. S. O relevante trabalho das merendeiras escolares de escolas públicas de Salvador, BAHIA. **Revista Baianade Saúde Pública**, Salvador, v. 36, n. 4, p. 919-934, 2012. Disponível em: <https://rbsp.sesab.ba.gov.br/index.php/rbsp/article/view/788/387>. Acesso em: 19 jun. 2023.

TAVARES, M. J. B. *et al.* Profissionais de apoio no cotidiano da educação infantil na perspectiva de docentes: um estudo. Exploratório. In: CONEDU: Congresso Nacional de Educação, 8., 2022, Campina Grande. **Anais [...]**. Campina Grande: Realize Editora, 2022. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/index.php/artigo/visualizar/89799>. Acesso em: 19 jun. 2023.

TEIXEIRA, L. O. *et al.* Relato de experiência de oficinas em educação alimentar e nutricional: capacitação de merendeiras para a promoção da alimentação saudável em escolas. **Revista Conexão UEPG**, Ponta grossa, v. 16, n. 1, p. 01-12, 2020. Disponível em: <https://www.revistas2.uepg.br/index.php/conexão/article/view/13717>. DOI: <https://doi.org/10.5212/Rev.Conexao.v.16.13717.015>. Acesso em: 29 out. 2022.

OLIVEIRA, N. R. *et al.* Knowledge of manipulators regarding good food handling practices. Research, **Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 13, 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/21278>. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i13.21278>. Acesso em: 13 jun. 2023

OLIVEIRA JÚNIOR, G. M.; LIMA SEGUNDO, J. F.; JERÔNIMO, H. M. Ângelo. Avaliação do nível de aprendizado dos manipuladores sobre boas práticas de manipulação de alimentos. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, [S. l.], v. 10, n. 1, 2021. Disponível em: <https://www.rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/11796>. DOI: <https://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i1.11795>. Acesso em: 13 jun. 2023.

OMS. **Segurança alimentar**. 2020. Disponível em: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. Acesso em: 20 jun. 2023.

VIDAL, B. T. O. *et al.* A importância das boas práticas na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAS) em unidades de alimentação e nutrição (UAN). **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 8, n. 5, p. 39320-39333, 2022. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/48344>. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv8n5-429>. Acesso em: 17 jun. 2023.

VIEIRA, A. C. M.; COSTA, T. Perfil nutricional de manipuladores de alimentos. **Revista Científica UNILAGO**, [S. l.]: v. 1, n. 1, 2019. Disponível em: <https://revistas.unilago.edu.br/index.php/revista-cientifica/article/view/218>. Acesso em: 13 jun. 2023.

Data de submissão: 18 de agosto de 2024

Data de aceite: 20 de outubro de 2024