



Perfil dos profissionais que atuam em cozinhas de escolas públicas no município de Solânea, Paraíba

Keliana G. MENEZES, Jaqueline M. COSTA, Celene S. ATAÍDE, Maria J. FIGUEIREDO, Antônio Filho Coelho dos SANTOS;

Keliana Grigorio de Menezes
Aluna do Curso Bacharelado em Agroindústria-UFPB -
Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras, 58220-000

E-mail: kelianag.menezes@yahoo.com.br

Nos últimos anos, a população tem demonstrado mais preocupação com a saúde e com a qualidade de vida que leva, por isso é comum a busca por uma alimentação mais segura e saudável, entretanto, para que os estabelecimentos produtores de alimentos atendam tais requisitos é necessário adoção de algumas medidas, como: capacitação e controle de saúde e higiene dos manipuladores, higiene das instalações e implantação de um programa de Boas Práticas de Fabricação. Neste contexto, o trabalho teve como objetivo traçar o perfil dos profissionais que atuam em cantinas das escolas públicas no município de Solânea, Paraíba, com ênfase na manipulação. A metodologia empregada foi qualitativa e quantitativa, no qual foi elaborado um questionário com 18 perguntas, sendo onze questões fechadas e sete abertas e nas perguntas formuladas foram abordados aspectos como grau de escolaridade; tempo de serviço prestado; atribuições exercidas; se possui curso profissionalizante na área de alimentos ou se já receberam capacitações. Foram entrevistadas 51 merendeiras, valor que corresponde a mais de 70% dos profissionais que atuam nas cantinas das escolas do referente município. Das 51 entrevistadas, 09 eram servidoras de escolas estaduais e 42 da rede municipal, sendo que 16 trabalhavam no campo e 35 na cidade. Com relação a situação ocupacional, 39 eram concursadas, 10 contratadas e uma voluntária. Quanto ao tempo de serviço prestado, 37 trabalham a mais de cinco anos e 14 a menos de um ano, sendo que 30 entrevistadas atuam a mais de nove anos como merendeira e 15 a menos de um ano. Quanto ao nível de conhecimento básico e profissionalizante, apenas 12 merendeiras possuem o ensino médio completo, nenhuma possui curso profissionalizante na área de alimentos e apenas 20 tinham participado de alguma capacitação. É importante mencionar que as competências de preparar e distribuir a merenda, limpar e organizar a escola eram exercidas por elas, sendo que as mesmas não foram contratadas e nem capacitadas para tais funções, além disso, as cantinas não estavam dentro dos parâmetros estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portanto, é aconselhável que o poder público promova medidas corretivas para melhorar as instalações das cantinas, como também, viabilizar ou incentivar capacitações e treinamentos para estes profissionais, pois só assim poderão trabalhar em um ambiente mais agradável e digno, como também, os alunos terão uma merenda saborosa, nutritiva e segura.

Palavras-chave: escolas, capacitação, merendeira

