

PERCEPÇÕES SOBRE OS CONCEITOS DAS POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ENTRE MERENDEIRAS ATUANTES EM ESCOLAS NO INTERIOR DO AMAZONAS

Ivanilde da Silva Lima¹

Andhressa Fagundes²

Clara Cecília Ribeiro de Sá³

Amanda Forster Lopes⁴

RESUMO

A compreensão das merendeiras sobre as políticas públicas influencia no seu papel como promotoras de hábitos alimentares saudáveis. Este artigo busca identificar percepções e conhecimentos sobre Alimentação Adequada e Saudável (AAS), Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e sustentabilidade entre merendeiras atuantes em escolas públicas no município de Coari/Amazonas. Trata-se de um estudo qualitativo com entrevistas em profundidade realizadas com 23 merendeiras. As entrevistas se basearam em roteiros semiestruturados, foram gravadas e transcritas, seguidas da análise temática em que categorias foram estabelecidas para cada subtema. As respostas sobre AAS orbitaram em torno dos alimentos e refeições e evidenciaram a percepção da responsabilidade que as refeições na escola têm para o bom rendimento e adequado desenvolvimento das crianças. As percepções sobre SAN se mantiveram principalmente na relação com o preparo e oferta de uma refeição adequada do ponto de vista higiênico-sanitário, com uma noção restrita de que a busca pela SAN engloba um contexto mais amplo ao considerar a relevância de práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Sobre sustentabilidade, há percepção de ações pontuais e centralizadas na produção das refeições. Ainda que se note a importância dessas ações, poucas práticas são implementadas no ambiente de trabalho. As merendeiras trouxeram termos similares aos conceitos de forma não aprofundada e insegura, demonstrando pouca familiaridade com a amplitude dessas temáticas no âmbito das políticas públicas e do protagonismo da sua atuação nesses conceitos tão relevantes no campo da alimentação e nutrição.

Palavras-chave: alimentação escolar; política pública; percepção; segurança alimentar; culinária.

¹ Titulação: Nutricionista, Especialização em Alimentação Escolar Instituição: Instituto de Saúde e Biotecnologia, Universidade Federal do Amazonas (UFAM) E-mail: ivanilde.lima1@hotmail.com

² Titulação: Nutricionista, Doutorado em Nutrição Humana Instituição: Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição, Universidade Federal de Sergipe (PPGNUT-UFS) E-mail: andhressa@academico.ufs.br

³ Titulação: Nutricionista, Mestre em Ciências da Nutrição Instituição: Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição, Universidade Federal de Sergipe (PPGNUT-UFS) E-mail: cceciliasa@gmail.com

⁴ Titulação: Nutricionista, Doutorado em Ciências Instituição: Departamento de Alimentos e Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria (DaNut-UFSM) E-mail: amanda.flopes@yahoo.com.br

PERCEPTIONS ABOUT THE CONCEPTS OF PUBLIC POLICIES IN FOOD AND NUTRITION AMONG COOKS WORKING IN SCHOOLS IN THE INTERIOR OF AMAZONAS

ABSTRACT

The understanding of the cooks about current concepts in public policies influences their role as promoters of healthy eating habits. The objective was identify perceptions and knowledge about Adequate and Healthy Eating (AAS), Food and Nutrition Security (SAN) and sustainability among cooks working in public schools in the municipality of Coari/Amazonas. Qualitative study, conducted with 23 cooks. Semi-structured interviews were applied, recorded in audio and transcribed, followed by thematic analysis in which categories were established for each subtheme. The answers about AAS orbited around food and meals and evidenced the perception of the responsibility that meals at school have for the good performance and adequate development of children. The perceptions about SAN were maintained mainly in the relationship with the preparation and offer of an adequate meal from the sanitary hygienic point of view, little is perceived the notion that the search for SAN encompasses a broader context when considering the relevance of health-promoting dietary practices that respect cultural diversity and that are environmental, culturally, economically and socially sustainable. Regarding sustainability, the perception of punctual and centralized actions in the production of meals is noted, and although the importance of these actions is noted, few practices are implemented in the work environment. The cooks brought similar terms to the concepts in a non-in-depth and insecure way, demonstrating little familiarity with the breadth of these themes in the scope of public policies and the protagonism of their performance in these concepts so relevant in the field of food and nutrition.

Keywords: school feeding; public policy; perception; food security; cooking.

1 INTRODUÇÃO

A compreensão de que as práticas alimentares são consequências da relação de indivíduos que estão inseridos em um ambiente que ultrapassa o consumo alimentar por si só, abarcando aspectos relacionados à produção, ao acesso, à cultura alimentar, à autonomia, ao saber popular, ao seu compartilhamento e à construção social. Isso assim como todas as influências que existem quanto à alimentação têm sido enfoque de importantes discussões no que diz respeito à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de populações (Venegas; Oliveira-Cardoso; Santos, 2024).

Em consonância com essa percepção, o conceito de Alimentação Adequada e Saudável (AAS), previsto no Art. 2º da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, engloba o acesso permanente e regular a uma prática alimentar adequada, que respeite os aspectos biológicos e

sociais do indivíduo e que esteja de acordo com as necessidades alimentares individuais (Brasil, 2018).

Um dos pilares que norteiam a AAS diz respeito à sustentabilidade dos sistemas alimentares. A alimentação envolve uma elevada gama de atores e, muito além do ato de comer, se inicia nos processos de plantio até a sua disponibilidade como alimento. Assim, uma alimentação sustentável tem impacto positivo na cadeia produtiva, de forma que seja capaz de suprir as necessidades quanti e qualitativas e garantir capacidade de atender as demandas das futuras gerações, e no respeito à cultura e identidades relacionadas ao alimento, sem que interfira nas bases econômicas, sociais e ambientais (Burigo; Porto, 2021).

A busca pela oferta a uma AAS no ambiente escolar precisa envolver toda a comunidade – alunos, professores, funcionários e familiares, e as merendeiras têm um papel relevante; são consideradas o elemento operacional central, cujo protagonismo no processo de preparo das refeições tem forte influência sobre aspectos das preparações culinárias ofertadas e os saberes dos alunos (Kutz *et al.*, 2020).

As atitudes e comportamentos das merendeiras, em sua maioria, mulheres, têm impacto sobre os alunos e a comunidade escolar, pelo contato diário na rotina, também em relação a questões éticas de convivência social. Nesse contexto, a compreensão dessas mulheres sobre os conceitos de nutrição e outros correlatos às políticas públicas vigentes, tais como Alimentação Adequada e Saudável (AAS), Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e sustentabilidade, pode influenciar, direta ou indiretamente, nas suas atitudes e, consequentemente, no seu papel como promotoras de hábitos alimentares saudáveis junto à comunidade escolar (Kutz *et al.*, 2020).

Mesmo que se perceba a importância das merendeiras no ambiente escolar, seus saberes empíricos e conhecimentos são ainda pouco conhecidos e investigados na comunidade científica. Este estudo teve como objetivo investigar as percepções de merendeiras atuantes em escolas públicas no interior do Amazonas sobre conceitos de alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional e sustentabilidade.

2 METODOLOGIA

Este é um estudo com abordagem qualitativa, desenvolvido com merendeiras atuantes em escolas estaduais localizadas na região urbana do município de Coari, Amazonas.

A pesquisa ocorreu durante os meses de abril a junho do ano de 2022, abrangeu sete escolas, selecionadas por meio de sorteio do universo total de escolas estaduais da região

urbana do Município. Todas as merendeiras trabalhadoras nessas escolas integraram a amostra, perfazendo um total de 23 participantes. Considerando a relevante prevalência de mulheres no estudo, o termo “merendeiras” foi utilizado para se referir à população desse trabalho.

Adotou-se como critério de inclusão de merendeiras atuantes na rede estadual que, no momento da coleta de dados, estivessem há 6 meses ou mais exercendo essa função ativamente. Foi critério de exclusão as entrevistas cujas participantes tenham indicado alguma dificuldade de compreensão/assimilação da proposta, e que se tenha percebido que as informações pudessesem, de alguma forma, interferir na qualidade dos dados.

Entrevistas semiestruturadas foram realizadas por três pesquisadoras treinadas e capacitadas antes do início da pesquisa, em datas previamente agendadas com a diretoria das escolas, sempre no horário após o almoço comumente oferecido às 10 horas da manhã, de forma a não atrapalhar a rotina das funcionárias. Ainda, visando proporcionar um ambiente reservado e confortável, as entrevistas ocorreram em locais silenciosos e que seria possível, tanto a entrevistada quanto a pesquisadora, se sentarem para que a conversa transcorresse de forma tranquila e sem interrupções, no geral, ou em algum ambiente na própria cozinha ou nas mesas de refeitório.

Para a realização das entrevistas foi utilizado inicialmente um roteiro com variáveis para a caracterização sociodemográficas (idade, escolaridade, número de pessoas que residem na casa, tempo de trabalho nessa função, renda familiar, estado civil), bem como aspectos sobre compra e preparo de alimentos em casa. Em seguida, foram realizadas as perguntas abertas e norteadoras das entrevistas, orientadas por instrumento semiestruturado e testado previamente em uma pequena amostra. O roteiro utilizado para essa etapa consistiu em oito perguntas abertas visando identificar aspectos da percepção e o conhecimento das funcionárias sobre os termos “Alimentação Adequada e Saudável”, “Segurança Alimentar e Nutricional” e “sustentabilidade”; e a relação da sua atuação prática como merendeiras no contexto desses termos.

Para a descrição dos aspectos sociodemográficos foi utilizado o *software* Stata. As entrevistas foram gravadas em áudio e, *a posteriori*, cuidadosamente transcritas. Em seguida ocorreu a leitura minuciosa das respostas, que foram analisadas segundo a Análise Temática (AT), método de análise qualitativa de dados, que pretende identificar, analisar, interpretar e relatar padrões a partir das informações adquiridas nas entrevistas (Braun; Clarke, 2006; Souza, 2019).

A etapa inicial da análise dos resultados consistiu na familiarização com os dados, ainda na fase de transcrição e seguida de algumas leituras atentas das respostas transcritas das entrevistadas. Os dados foram então agrupados conforme a codificação que foi sendo criada nessa etapa. A cada leitura detalhada, os códigos eram revistos e, se necessário, passavam por etapas de redefinição e refinação. Por fim, seguiu-se para a escrita dos resultados.

O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE 54763421.80000.5020). Todas as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido após receberem informações detalhadas sobre a pesquisa. A fim de preservar o sigilo das participantes, suas falas foram identificadas conforme a ordem das entrevistas realizadas, sendo adotada a sigla entrevista merendeira (EM), seguida do número correspondente.

3 RESULTADOS

A média de idade dos 23 participantes foi de 44,1 anos ($DP \pm 11,4$), 99% eram mulheres, sendo apenas um homem. O tempo de atuação na função variou de um ano e meio a 18 anos. Todas as participantes possuíam a mesma renda mensal, de R\$ 1.761,00, padronizada pelo Estado.

A maioria reside em casas de alvenaria (87%), mora com 2 a 4 pessoas (52,2%) e é casada (65,2%). Aproximadamente metade possui ensino médio completo (47,6%). As merendeiras comumente são as responsáveis pela compra dos alimentos em suas residências (65,2%), que ocorre predominantemente em mercados ou feiras (Tabela 1).

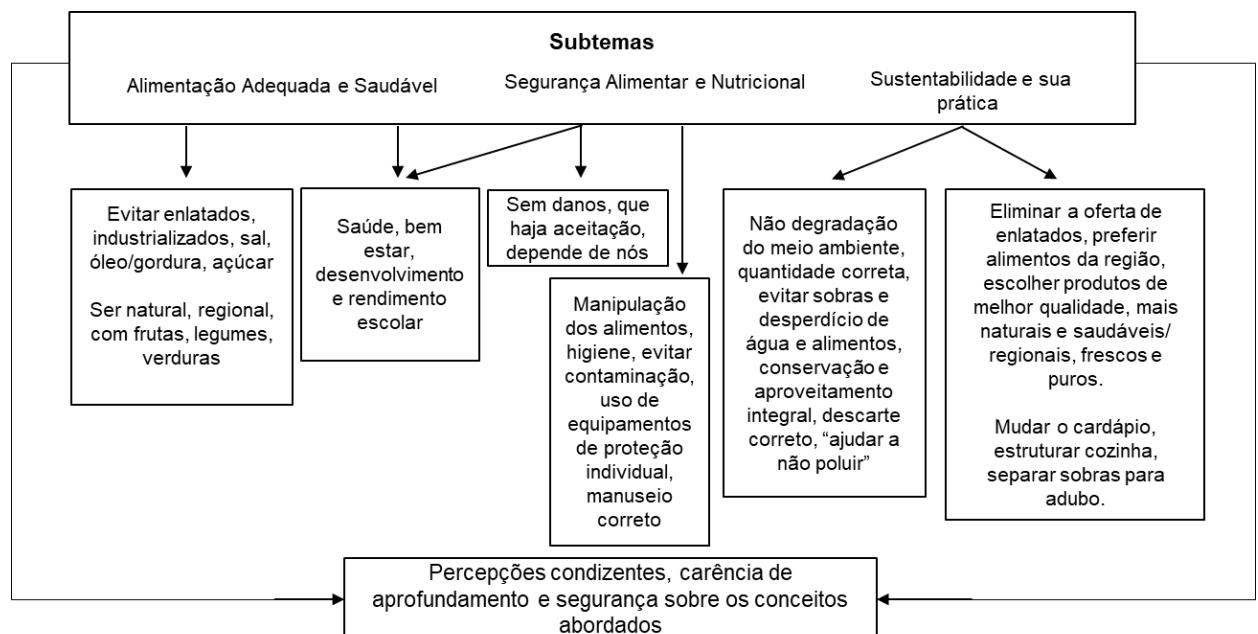
Tabela 1 – Características sociodemográficas das merendeiras atuantes na rede estadual do município de Coari – AM (2022)

Variável	N	%
<i>Sexo</i>		
Feminino	22	99,0
Masculino	1	1,0
<i>Moradia</i>		
Alvenaria	20	87,0
Madeira	3	13,0
<i>Número de pessoas que moram na casa</i>		
Mora sozinho	2	8,7
2 a 4 pessoas	12	52,2
5 a 10 pessoas	9	39,1
<i>Situação conjugal</i>		
Casado	15	65,2
União estável	2	8,7

Separado	2	8,7	
Viúvo	1	4,3	
Solteiro	3	4,3	
Escolaridade			
Fundamental Incompleto	4	17,4	
Médio Completo	11	47,6	
Superior	4	17,4	
Pós-graduação	3	13,0	
Responsável pela compra de alimentos			
O próprio/ A própria	15	65,2	
O próprio/ A própria e mais 1 pessoa da casa	4	17,4	
Outra pessoa na casa	4	17,4	
Local de aquisição dos alimentos			
Mercado	13	56,5	Fon
Feira	10	43,5	te: dados da
Responsável por cozinhar os alimentos em casa			
O próprio/ A própria	11	47,8	pesquisa.
O próprio/ A própria e mais 1 pessoa da casa	7	30,4	
Outra pessoa na casa	5	21,7	Na Figura

1 são apresentados os subtemas e as categorias que emergiram a partir da análise temática das transcrições das entrevistas realizadas com as merendeiras.

Figura 1 – Subtemas e categorias referentes à percepção de merendeiras atuantes em escolas públicas estaduais sobre Alimentação Adequada e Saudável, Segurança Alimentar e Nutricional e Sustentabilidade Coari, Amazonas, Brasil, 2022 (n=23)



Fonte: dados da pesquisa.

3.1 Alimentação Adequada e Saudável (AAS)

As participantes associam o conceito de AAS com evitar alguns tipos de alimentos , tais como enlatados e industrializados ou ingredientes culinários como sal, óleo/gordura de carnes e açúcar; e que, por outro lado, deveria ser composta por frutas e verduras. O uso do termo “natural” também foi destacado.

Evitamos comer enlatados como (conserva, sardinha), e os industrializados em geral... eu faço com pouco sal, óleo e açúcar (EM1).

É tudo aquilo que é natural como as frutas e verduras (EM2).

São os alimentos mais naturais, sem ser industrializados (EM3).

Para além da composição das refeições, as merendeiras relataram que a AAS deveria suprir as necessidades dos alunos.

Que supre a necessidade dos alunos enquanto eles estão na escola (EM4).

É aquela alimentação que traz bem-estar para todos nós (EM5).

Algumas participantes associaram esse termo com a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos relacionados com a sua procedência e que não estivessem danificados para o seu consumo.

São os alimentos de boa qualidade/ procedência, e manipulados corretamente (EM6).

É aquela que não está estragada e que está de boa qualidade (EM7).

Ao serem questionadas sobre o seu papel como merendeira e a relação com a AAS, a oportunidade de fornecer bem-estar aos alunos por meio das refeições por elas preparadas foi identificada.

A merenda escolar para crianças não é feita de qualquer jeito (EM4).

É através do meu trabalho que posso oferecer uma preparação de melhor qualidade para os alunos (EM8).

Porque através da preparação da merenda que fazemos, o aluno pode ter mais saúde (EM9).

Nosso trabalho é importante para a alimentação pois influencia no desenvolvimento das crianças (EM6).

Para além dos alunos, algumas mulheres citaram o seu trabalho ser relevante para permitir a si mesmas a aquisição de alimentos adequados para a sua própria saúde.

É importante porque eu faço controle da minha alimentação tanto em casa como no trabalho (EM8).

Através do meu trabalho eu posso comprar o meu alimento, como frutas, verduras, legumes, e alimentos que são mais naturais (EM10).

Com meu trabalho posso comprar e consumir alimentos mais adequados para minha saúde (EM11).

3.2 Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)

Quanto ao questionamento sobre o termo SAN e se o trabalho desenvolvido como merendeira é importante, notou-se que a maior parte das respostas relacionou a temática com aspectos de boas práticas de manipulação dos alimentos, percebidas como o cuidado no momento de preparo das refeições, armazenamento correto, lavagem das mãos, evitar infecção. Termos como “higiene”, “contaminação” e “qualidade” foram comumente citados nas respostas observadas, como práticas associadas ao manuseio correto, alimentação de qualidade e segurança dos alimentos.

Se não tiver uma manipulação correta, o alimento será contaminado gerando danos à saúde dos alunos (EM1).

Estar voltado para o uso de EPIS, como toucas, máscaras, avental e luvas na hora de preparar a merenda dos alunos (EM4).

Porque através da preparação dos alimentos com uma higiene adequada posso evitar que a merenda dos alunos seja contaminada (EM8).

Foi possível, ainda que de forma pouco consistente, identificar que duas das merendeiras associaram SAN com a saúde dos alunos, a aceitação dos alimentos oferecidos e que permitam seu adequado crescimento e desenvolvimento.

Proporcionar uma alimentação de qualidade, haja aceitação por parte das crianças (EM12).

Uma refeição de qualidade para as crianças, ajudando no seu crescimento e desenvolvimento (EM13).

3.3 Sustentabilidade

Quanto ao conceito de sustentabilidade percebe-se, no geral, a associação com a não degradação do meio ambiente, que foi identificada pelas merendeiras a partir de práticas como não desperdício, advindo tanto do preparo de alimentos na quantidade correta, quanto à adequada conservação e ao aproveitamento integral dos alimentos, por exemplo, utilizando a casca do abacaxi.

Porque se faço uma alimentação de forma errada e a mesma estraga, não estou agindo de forma sustentável (EM4).

Fazemos a quantidade de merenda certa, evitamos que a merenda sobre e não cause desperdícios (EM14).

Reaproveitar os alimentos, e não desperdiçá-los, reutilizar a casca do abacaxi para fazer suco (EM15).

Outro olhar identificado para a sustentabilidade foi quanto ao descarte correto, com o intuito de “ajudar a não poluir”, com uso de produtos que não prejudiquem o ambiente, e também destinando os resíduos orgânicos para a produção de adubo. A reciclagem também foi citada; no entanto, destacando que a coleta seletiva “não é realizada na prática”.

Trabalhar com produtos que não prejudiquem o meio ambiente (EM9).

Posso ajudar o meio ambiente, como por exemplo, descartando os resíduos de forma correta (EM1).

Ao serem questionadas se realizavam algum tipo de prática sustentável nota-se que se mantiveram alguns dos aspectos identificados sobre sustentabilidade, como separação de sobras de alimentos para compostagem, não desperdício de água e de alimentos, adequada conservação de legumes e uso de talos. Termos como “não fazer nada” no trabalho que fosse

sustentável, “não tem nada que eu possa fazer” (EM16) e “tá ótimo” foram alguns identificados sobre essa temática.

Por outro lado, pode-se perceber que as respondentes associaram os termos “práticas sustentáveis” com os conceitos atualmente discutidos sobre “ambientes alimentares”. A identificação da demanda por alteração no cardápio e a eliminação da oferta de alimentos enlatados e quanto à estrutura da cozinha e de utensílios mostraram um olhar mais atento nos aspectos para além do preparo dos alimentos em si. EM17 destacou que “*pegaria os alimentos daqui mesmo da região*” e EM2 que escolheria para destinar para a alimentação escolar “*produtos de melhor qualidade e mais naturais e saudáveis, regionais*”, alimentos “*frescos, puros, sem ser industrializados*” também foram citados por EM8.

4 DISCUSSÃO

O termo “merendeira” remete aos manipuladores de alimentos no ambiente escolar, concentrado em maioria pertencente ao sexo feminino (Martínez; Pinho, 2016). Trata-se de uma condição de trabalho que, segundo Silva, Melo e Vasconcelos (2014), é, muitas vezes, desvalorizada socialmente e invisibilizada. Os autores destacam, ainda, que a abertura de um espaço de fala e escuta para essa categoria é imprescindível.

As merendeiras participantes deste estudo, além do trabalho, também são as grandes responsáveis pela elaboração das atividades relacionadas ao alimento dentro do seu ciclo familiar, como participação nas compras e na preparação em suas casas, o que, no geral, acarreta uma sensação de sobrecarga pelas demais atividades domésticas, e de cuidado dos filhos e netos (Lelis; Teixeira; Silva, 2013). Entretanto, trouxe também a percepção de que a renda do trabalho possibilita a aquisição de alimentos saudáveis.

A Alimentação Adequada e Saudável (AAS) parte do princípio de uma correlação de dois termos adotados no Brasil, com base nas definições internacionais de “adequada” e “saudável”, implementado com vista a ampliar a compreensão da polissêmica noção de alimentação e, assim, permitir debates mais assertivos nos campos da SAN e da alimentação e nutrição. Portanto, esse conceito refere-se ao direito de uma alimentação adequada, que parte da centralidade do nutriente, norteando as condutas e práticas alimentares, e do pressuposto da alimentação como direito humano e dever do estado (Paiva *et al.*, 2019).

As respostas sobre essa temática tocaram em questão dos alimentos e refeições em si, evidenciando a percepção da responsabilidade que as entrevistadas sentem sobre a oferta de uma AAS para o bom rendimento na escola, adequado desenvolvimento das crianças e o se

sentir bem. Considerando a escola como um espaço para a educação em saúde, as merendeiras ocupam lugar central nesse assunto por serem as responsáveis diretas pelo preparo da alimentação, mas também por serem consideradas peças-chave e imprescindíveis na educação alimentar e nutricional dos alunos (Fernandes; Fonseca; Silva, 2014), aspecto não avaliado diretamente nesta pesquisa.

Segundo Teo, Sabedot e Schafer (2010), as merendeiras contribuem diretamente para a formação dos hábitos alimentares, pelo seu convívio diário, proximidade com os alunos, conhecimento sobre suas preferências alimentares, além de estimular o comportamento social dos alunos, o que inclui, mesmo que de forma não consciente, a forma como abordam e orientam temáticas sobre a alimentação. Reconhecer-se nesse espaço e ser parte integrante das ações de promoção de uma alimentação adequada e saudável é de suma importância para essas funcionárias.

Semelhantemente, para além de garantir o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente que permitam o adequado desenvolvimento na infância e adolescência, a busca pela SAN engloba um contexto mais amplo e complexo ao considerar a relevância de práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2010).

A compreensão desse conceito na sua íntegra entre os personagens envolvidos diretamente com o preparo e oferta de alimentos, e que vivenciam diariamente o ambiente alimentar escolar em que esses estudantes estão inseridos, é de suma importância para disseminar o conhecimento e provocar as necessidades de mudanças a partir dos conceitos preconizados pelas políticas públicas nessa temática. Principalmente quando se refere à realidade vivenciada pelas merendeiras, considerando que o ambiente escolar é um espaço fundamental para a disseminação desses conceitos e dessas práticas saudáveis, por possibilitar, também, por meio das merendeiras, a integração de ação e prática com a teoria (Henriques *et al.*, 2021).

De acordo com os resultados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil (II Vigisan), os indicadores de pobreza e suas consequências são piores na região Norte, em que as prevalências de famílias com insegurança alimentar moderada (19,5%) e grave (25,7%) foram as maiores observadas, em relação aos outros estados do País (Rede PENSSAN, 2022). Nesse cenário, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma das mais importantes estratégias adotadas pelo Governo Federal na área de alimentação e nutrição que visa promover a melhoria das

condições da população escolar (Amorim *et al.*, 2022), é considerado um eixo das políticas públicas específicas destinadas à promoção da SAN.

Assim, as merendeiras, exercem um papel fundamental no que diz respeito à busca pela conquista dos objetivos do PNAE, cujos conceitos de AAS, Educação Alimentar e Nutricional (EAN), universalização, participação social, desenvolvimento sustentável e o direito à alimentação escolar constam de forma clara nas suas diretrizes, evidenciando uma congruência de ações que visam à garantia da SAN (Melgaço; Matos-de-Souza, 2022). Nota-se que a percepção das mulheres dessa pesquisa sobre a amplitude do seu papel na comunidade escolar ainda é aquém do necessário, provavelmente pela visão construída socialmente para essa categoria, que é marcada por baixo reconhecimento do seu protagonismo, invisibilização, desvalorização e condições precárias de trabalho (Cardillo; Gemma; Fuentes-Rojas, 2021; Silva; Melo; Vasconcelos, 2014).

Para além dessas áreas, é evidente o impacto ambiental que as alterações nas escolhas alimentares da população têm causado social, econômica e ambientalmente, tido como um grande desafio da alimentação sustentável, sendo considerado, inclusive, como os novos determinantes da insegurança alimentar e colaborando para a atual sindemia global (Burigo; Porto, 2021; Martinelli; Cavalli, 2019). Ainda que sejam temáticas já amplamente abordadas quanto às demandas, a descrição de práticas de incentivo à sustentabilidade ainda é escassa na literatura.

Em geral, são promovidas atividades de EAN com base em intervenções reducionistas, com repasse de informações de forma pontual e restrita. O objetivo de "ensinar" a alimentação de forma correta tem se demonstrado pouco eficaz e insuficiente. A premissa é de que se questionar e modificar o meio em que se vive a partir da realidade de vida, que considera a estrutura política e econômica, sem orientações impositivas, repercutem em resultados mais efetivos (Triches, 2015). Há que se destacar que o problema não é a EAN. Pelo contrário. A limitação está na abordagem das ações, na forma como as atividades são realizadas, com métodos menos dialógicos e problematizadores (Brasil, 2012; Perondi; Machado, 2021).

Além disso, as ações de EAN não deveriam ser reduzidas a mensagens informativas de promoção da saúde, mas constituir-se de aprendizado sobre a produção local e a cultura alimentar, assim como preocupar-se com as dimensões do desenvolvimento e dos padrões de produção, de abastecimento, de comercialização, de distribuição e de consumo de alimentos (Boog, 2004). Muitos desses conceitos, ainda que de forma não aprofundada, foram citados

pelas merendeiras na abordagem sobre essa temática, evidenciando que capacitações e incentivos no sentido de adoção de práticas e disseminação dos conceitos sobre sustentabilidade poderiam ser efetivos para provocar mudanças na comunidade escolar.

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) representam um plano de ação global para eliminar a pobreza extrema e a fome, oferecer educação de qualidade ao longo da vida de todos, proteger o planeta e promover sociedades pacíficas inclusivas até 2030, por meio de 17 práticas sustentáveis organizadas em 169 metas (ONU, 2015).

Esse plano atualmente vigente tem relação direta com o PNAE e as temáticas discutidas neste estudo. O Programa voltado para a alimentação dos alunos tem como princípio básico erradicar a fome e garantir a SAN dos alunos, e as diretrizes orientam que, no mínimo, 30% da alimentação ofertada provenha da agricultura familiar, contribuindo para a aquisição e consumo de alimentos orgânicos e regionais, com incentivo à economia local (Amorim *et al.*, 2022).

Para os ODS-12 (Assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis) e ODS-13 (Adotar ações urgentes para combater a mudança climática e seus impactos), há a necessidade de assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis, assim como adotar medidas e ações que possam combater as mudanças climáticas (Moreira *et al.*, 2020). O termo sustentabilidade possui uma abrangência de dimensões, e, quando referido à sustentabilidade alimentar, geralmente dá enfoque ao impacto ambiental, particularmente na questão do clima, em termos de emissão de gases de efeito estufa (Garzillo *et al.*, 2021).

Aspectos-chave que garantam uma alimentação sustentável e a SAN estão relacionados com o patrimônio cultural, a qualidade dos alimentos e as habilidades culinárias desenvolvidas. Nesse sentido, para que seja possível a concretização de um sistema mais sustentável, é necessário salientar a intervenção do Estado nas políticas alimentares como fator essencial para a consolidação da alimentação sustentável (Martinelli; Cavalli, 2019), assim como a adequada organização e direcionamento das ações estaduais e municipais.

Frente ao exposto, a falta de conhecimentos adequados sobre os conceitos analisados neste trabalho pode influenciar de forma negativa tanto a saúde dessas profissionais, como a dos alunos e da comunidade escolar. Com isso, destaca-se a necessidade de um olhar mais preciso para as potencialidades, saberes, e estilo de vida dessas profissionais (Carvalho *et al.*, 2008).

4 CONCLUSÃO

As merendeiras atuantes em escolas públicas no município de Coari, interior do estado do Amazonas, trouxeram termos relacionados à AAS, SAN e sustentabilidade, mas demonstraram pouca familiaridade com esses conceitos no âmbito das políticas públicas. Nota-se a necessidade de realização de oficinas de formação com metodologias efetivas que permitam um aprofundamento sobre esses conceitos e a percepção sobre a relevância do seu papel no ambiente escolar em que trabalham, com vistas à garantia dos direitos humanos previstos na legislação brasileira, sobretudo no que diz respeito à alimentação.

A qualificação temática dessas profissionais sobre os conceitos abordados nas políticas públicas de alimentação e nutrição, bem como empoderadas e conscientes do seu papel e importância para a promoção de uma AAS, poderiam atuar de forma direcionada e protagonista na comunidade escolar para a implementação de ações estratégicas que fortaleçam o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis, o incentivo à segurança alimentar e nutricional da população, e a adoção de práticas culinárias e de vida sustentáveis, em que, acredita-se, os resultados poderiam ser positivos, para além da alimentação oferecida nas escolas.

AGRADECIMENTOS

A todas as funcionárias atuantes nas escolas públicas de Coari-AM, que prontamente nos receberam e colaboraram com o seu tempo e disposição, permitindo a realização deste trabalho.

REFERÊNCIAS

AMORIM, A. L. B. *et al.* The contribution of school meals to food security among households with children and adolescents in Brazil. **Nutrition**, [s. l.], v. 93, n. 1, p. 111502, 2022.

BOOG, M. C. F. Contribuições da educação nutricional à construção da segurança alimentar. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 12, p. 17-23, 2004. Disponível em: <https://educacaoemnutricao.com.br/documentos/contribuicaesaeducacaonutricionalaconstrucaodasegurancaalimentar22127.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2024.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de Agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **D.O.U de 26/08/2010**, p. 6, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 16 mar. 2024.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: Ministério da Cidadania, 2012.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social. **Princípios e práticas para educação alimentar e nutricional**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social, 2018. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf. Acesso em: 15 mar. 2024.

BRAUN, V.; CLARKE, V. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative Research in Psychology**, [s. l.], v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1191/1478088706qp063oa>. Acesso em: 15 mar. 2024.

BURIGO, A. C.; PORTO, M. F. Agenda 2030, saúde e sistemas alimentares em tempos de sindemia: da vulnerabilização à transformação necessária. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, p. 4411-4424, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/p36TMkBKMZqnkxD7WXcfbxx/>. Acesso em: 12 out. 2023.

CARDILLO, V. H.; GEMMA, S. F. B.; FUENTES-ROJAS, M. Um olhar interdisciplinar sobre o trabalho das merendeiras terceirizadas de escolas estaduais do município de Campinas, SP. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 46, p. e3, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbso/a/358NYQJYf9fsJ8yn53ycKdx/?lang=pt&format=html>. Acesso em: 16 mar. 2024.

CARVALHO, A. T. de *et al.* Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, v. 12, p. 823-834, 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/W8PFLpcJrbxZ75hrwcYCWsqa/>. Acesso em: 15 mar. 2024.

FERNANDES, A. G. de S.; FONSECA, A. B. C. da; SILVA, A. A. da. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, p. 39-48, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/nrDd5YjpkBJTGKdcfdnzNmG/>. Acesso em: 15 mar. 2024.

GARZILLO, J. M. F. *et al.* Pegada de carbono da dieta no Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 55, p. 90, 2021. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rsp/article/view/194357>. Acesso em: 15 mar. 2024.

HENRIQUES, P. *et al.* Ambiente alimentar do entorno de escolas públicas e privadas: oportunidade ou desafio para alimentação saudável?. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, n. 8, p. 3135-3145, 2021. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232021000803135&tlang=pt. Acesso em: 23 fev. 2024.

KUTZ, N. A. *et al.* Percepção das merendeiras de Carapicuíba - São Paulo, Brasil, sobre aspectos da sua atuação profissional. **New Trends in Qualitative Research**, v. 3, p. 38, 2020. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9284784> Acesso em: 15 mar. 2024.

LELIS, C. T.; TEIXEIRA, K. M. D.; SILVA, N. M. da. O trabalho feminino e o preparo da alimentação: o caso das mulheres trabalhadoras da Universidade Federal de Viçosa. **Oikos: Família e Sociedade em Debate**, v. 24, n. 1, p. 098-124, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufv.br/oikos/article/view/3671>. Acesso em: 15 mar. 2024.

MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 4251-4262, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/z76hs5QXmyTVZDdBDJXHTwz/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 15 mar. 2024.

MARTÍNEZ, S. A.; PINHO, F. N. L. G. Política de alimentação escolar brasileira: Representações sociais e marcas do passado. **Education Policy Analysis Archives**, v. 24, p. 66, 2016. Disponível em: <https://epaa.asu.edu/index.php/epaa/article/view/2241>. Acesso em: 15 mar. 2024.

MELGAÇO, M. B.; MATOS-DE-SOUZA, R. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do PNAE. **Educação em Revista**, v. 38, p. e34023, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edur/a/TBgxDhr8ZHrvXRXbKqgWMtS/abstract/?lang=pt> Acesso em: 15 mar. 2024.

MOREIRA, M. R. *et al.* O Brasil rumo a 2030? Percepções de especialistas brasileiros(as) em saúde sobre o potencial de o País cumprir os ODS Brazil heading to 2030. **Saúde em Debate**, v. 43, p. 22-35, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sdeb/a/CNwYxgJZ4kVRHmnDhykMWcz/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 15 mar. 2024.

ONU. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Transformando nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/91863-agenda-2030-para-o-desenvolvimento-sustentavel>. Acesso em: 28 jun. 2025.

PAIVA, J. B. de *et al.* A confluência entre o “adequado” e o “saudável”: análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 35, p. e00250318, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/qKGxfnyg6NFTMXZCtKgNZtK/>. Acesso em: 15 mar. 2024.

PERONDI, C.; MACHADO, C. L. B. Uso de metodologias dialógicas em grupos de Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde: desafios e potencialidades. **Saberes Plurais Educação na Saúde**, v. 5, n. 1, p. 92-116, 2021. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/saberesplurais/article/view/109153>. Acesso em: 16 mar. 2024.

REDE PENSSAN, Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **II VIGISAN - Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil**. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, 2022.

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

Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1677-11682014000300002&lng=pt&nrm=iso&tlang=pt. Acesso em: 16 mar. 2024.

SOUZA, L. K. de. Pesquisa com análise qualitativa de dados: conhecendo a Análise Temática. **Arquivos Brasileiros de Psicologia**, v. 71, n. 2, p. 51-67, 2019. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1809-52672019000200005&lng=pt&nrm=iso&tlang=pt. Acesso em: 15 mar. 2024.

TEO, C. R. P. A.; SABEDOT, F. R. B.; SCHAFER, E. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. **Revista Espaço para a Saúde**, v. 11, n. 2, p. 11-20, 2010. Disponível em: <https://espacopara.saude.fpp.edu.br/index.php/espacosaudade/article/view/431/pdf>. Acesso em: 15 mar. 2024.

TRICHES, R. M. Promoção do consumo alimentar sustentável no contexto da alimentação escolar. **Trabalho, Educação e Saúde**, v. 13, p. 757-771, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tes/a/7QwVWS39wC9LMTbXPJFfwtH/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 15 mar. 2024.

VENEGAS, M. E. do C.; OLIVEIRA-CARDOSO, É. A. de; SANTOS, M. A. dos. Insegurança alimentar, saúde e produção da vida: uma aproximação às práticas alimentares de mulheres de camadas populares à luz da antropologia da alimentação. **Saúde e Sociedade**, v. 33, p. e220547pt, 2024. Disponível em: <https://www.scielosp.org/article/sausoc/2024.v33n1/e220547pt/>. Acesso em: 15 mar. 2024.