

Artigo Original

Segurança de alimentos no contexto escolar: concepções dos manipuladores de alimentos

Food safety in the school context: conceptions of food handlers



<http://dx.doi.org/10.18316/sdh.v9i3.7948>

Thamiris Rodrigues Macedo¹, Isabel Cristina Bento¹, Luana Caroline dos Santos², Maria Flávia Gazzinelli Bethony³, Simone Cardoso Lisboa Pereira^{2*}

RESUMO

Objetivo: Analisar as representações sociais de manipuladores de alimentos acerca das boas práticas de higiene no preparo dos alimentos, no âmbito escolar. **Materiais e Métodos:** estudo exploratório quanti-qualitativo conduzido em escolas municipais de Belo Horizonte-MG. Utilizou-se o Teste projetivo de evocação livre de palavras aplicado com a expressão indutora “Higiene no preparo da merenda”. Apurou-se as justificativas

do termo elencado como o mais importante e realizou-se análise do discurso do sujeito coletivo (DSC). Adotou-se como referenciais a Teoria das Representações Sociais, a abordagem estrutural e os pressupostos sociológicos. **Resultados:** Participaram 274 manipuladores de alimentos dos nove distritos sanitários do município. Constatou-se na análise estrutural, a “Higienização” e “Importante” foram os componentes representacionais centrais; observou-se 15 elementos intermediários, “Higiene pessoal” em destaque; e oito periféricos, “Armazenar”, como mais frequente. Identificou-se dois grupos de representações sociais: 1) procedimentos operacionais de boas práticas de manipulação dos alimentos; 2) importância das boas práticas de manipulação dos alimentos para a promoção da saúde. **Conclusão:** Os elementos do núcleo central e periferia apresentaram aspectos positivos em relação à temática estudada. Os elementos identificados na periferia devem ser alvo inicial das ações educativas, possibilitando maior efetivação das boas práticas de manipulação de alimentos no âmbito escolar.

Palavras-Chave: Representação Social; Higiene; Alimentação.

ABSTRACT

Objective: To analyze the social representations of food handlers about good hygiene practices in food preparation at school. **Material and Methods:** quantitative and qualitative exploratory study conducted in municipal schools in Belo Horizonte-MG. The projective free evocation test of words was applied with the inductive expression “Hygiene in the preparation of meals”. The justifications for the term listed were found

¹Programa de Pós-graduação em Educação em Saúde e Enfermagem. Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.

² Professora Associada do Departamento de Nutrição da Escola de Enfermagem. Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.

³ Professora Titular do Departamento de Enfermagem Aplicada da Escola de Enfermagem. Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.

***Autor Correspondente:** Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Enfermagem.

Avenida Professor Alfredo Balena, 190. Escola de Enfermagem, departamento de Enfermagem Aplicada-sala 518, Santa Efigênia. Cep: 30130100 - Belo Horizonte, MG – Brasil.

E-mail: simoneclpereira@gmail.com

Submetido em: 09.12.2020

Aceito em: 12.03.2021

to be the most important and an analysis was made of the discourse of the collective subject (CSD). The Social Representations Theory, structural approach and sociological assumptions were adopted as references. **Results:** 274 food handlers from the nine sanitary districts of the municipality participated. In the structural analysis, it was found that “Hygienization” and “Important” were the central representational components; 15 intermediate elements were observed, “Personal hygiene” highlighted; and eight peripherals, “Store”, as the most frequent. Two groups of social representations were identified: 1) operational procedures for good food handling practices; 2) importance of good food handling practices for health promotion. **Conclusion:** The elements of the central nucleus and periphery presented positive aspects in relation to the theme studied. The elements identified in the periphery should be the initial target of educational actions, enabling greater effectiveness of good food handling practices in the school environment.

Keywords: Social Representation; Hygiene; Eating.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma importante política pública de segurança alimentar e nutricional, que tem como objetivos principais contribuir para o rendimento escolar, a aprendizagem e a construção de práticas alimentares adequadas e saudáveis dos estudantes, mediante ações de educação alimentar e nutricional, bem como da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais, pautada nos princípios da sustentabilidade ambiental, social e econômica¹⁻³.

Para se promover uma alimentação adequada e saudável nas escolas é imprescindível à qualidade sanitária, sensorial e nutricional das refeições diárias, garantindo assim a prevenção de doenças transmitidas por alimentos, sendo que neste contexto os manipuladores desempenham papel chave. Além disso, assumem ainda função na educação dos estudantes, quando se admite que ensinar não significa apenas assimilação de conteúdos científicos atribuídos às disciplinas, mas também contempla a formação integral do indivíduo, abarcando as esferas intelectuais, afetivas e sociais⁴.

Segundo Oliveira⁵, os manipuladores de alimentos reconhecem o seu importante papel para alimentação escolar, ainda que de forma tecnicista, como responsáveis por uma alimentação segura e saudável. No entanto, apesar de terem conhecimento sobre a segurança do alimento e seu impacto para a saúde dos estudantes, muitas vezes a relação entre esse conhecimento e a prática nem sempre é observada. Isso pode ocorrer, muitas vezes, devido a algumas barreiras encontradas no ambiente de trabalho, tais como recursos inadequados, falta de comunicação, falta de tempo, dentre outros, que levam os manipuladores a negligenciarem as boas práticas de higiene na manipulação de alimentos^{6,7}.

Diante do exposto, percebeu-se a necessidade de compreender as concepções dos sujeitos, bem como os conhecimentos que orientam suas condutas e práticas no cotidiano, realizando um levantamento das suas representações sociais. Essas se referem a uma forma particularizada de conhecimento elaborado e compartilhado socialmente que contribuem para a construção de uma realidade comum, possibilitando a compreensão e a comunicação do sujeito no mundo⁸.

Sendo assim, objetivou-se identificar e analisar as representações sociais sobre a higiene no preparo dos alimentos na perspectiva dos manipuladores no âmbito escolar, em amostra representativa de uma capital brasileira. Essa pesquisa ganha relevância à medida que explicita a forma como este objeto é representado pelos sujeitos do estudo, descortinando as influências dessa representação para a efetiva prática profissional.

Com essas informações, vislumbra-se subsídios relevantes para o aprimoramento das boas práticas de higiene na manipulação de alimentos no âmbito escolar, por meio do planejamento e da implementação de ações educativas, que perpassam a educação alimentar e nutricional, cujas estratégias incidam diretamente sobre eles. Além disso, permite aos sujeitos processos de reflexão e (re) elaboração de suas práticas na produção dos alimentos, articulando dispositivos pedagógicos capazes de afetar as representações sociais da temática investigada, ou seja, aceder à subjetividade dos manipuladores de alimentos escolar, concernente à qualidade sanitária dos alimentos.

MATERIAIS E MÉTODOS

Tipo de estudo, local e População

Trata-se de um estudo exploratório descritivo, conduzido com manipuladores de alimentos, que trabalham em unidades educacionais públicas de Belo Horizonte, Minas Gerais. As unidades educacionais públicas em estudo englobam 178 Escolas Municipais, 145 Escolas Municipais de Educação Infantil, 131 Unidades Municipais de Educação Infantil (UMEIS) e 203 Creches da Rede Parceira, que estão distribuídas em nove distritos sanitários de Belo Horizonte: Norte, Nordeste, Noroeste, Centro-Sul, Leste, Oeste, Pampulha, Barreiro e Venda Nova⁹.

O tamanho da amostra foi obtido por meio de fórmulas para fins descritivos propostas por Browner et al¹⁰. Adotou-se 95% de intervalo de confiança, erro amostral máximo de 10%. As variabilidades proporcionais dos manipuladores de alimentos por distrito sanitário foram adquiridas por meio de informações censitárias da Prefeitura Municipal. Estimou-se uma amostra de 248 manipuladores de alimentos, que foram selecionados nas escolas eleitas de forma aleatória (sorteio), distribuídas entre os nove distritos sanitários de Belo Horizonte.

Coleta e análise dos dados

Para a coleta de dados foi utilizado um questionário semiestruturado, previamente testado, que contemplou a caracterização socioeconômica (idade, sexo, estado civil, escolaridade e renda *per capita*) e das representações sociais dos participantes. As entrevistas ocorreram em diferentes dias e horários na Escola de Enfermagem da Universidade Federal de Minas Gerais. Aqueles que não puderam comparecer nos dias marcados responderam às perguntas no seu próprio local de trabalho. Para melhor apreensão dos conteúdos a entrevista foi gravada e posteriormente transcrita na íntegra.

O questionário foi aplicado por uma equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal Adjunta de Segurança Alimentar e Nutricional (SMASAN) e graduandos de nutrição, devidamente treinados. Para a determinação da classificação idade, foram considerados adultos aqueles indivíduos que tivessem entre 20 a 59 anos e idosos aqueles

com 60 anos ou mais. Já para a categorização de renda per capita os indivíduos foram divididos entre aqueles que possuíam até $\frac{1}{4}$ do salário mínimo vigente (R\$ 678,00), de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$, de $\frac{1}{2}$ a 1, de 1 a 2, 2 a 5 e 5 ou mais salários¹¹.

A análise descritiva da caracterização socioeconômica foi obtida utilizando o programa *Statistical Package for Social Sciences* (SPSS) 19.0 for Windows. A análise das representações sociais consistiu em duas abordagens analíticas com a perspectiva de complementaridade: 1^a) estrutural; 2^a) por meio de pressupostos sociológicos, em que se utilizou o discurso do sujeito coletivo.

A primeira abordagem contempla a identificação dos elementos nucleares e periféricos para a caracterização dos entendimentos construídos pelos grupos sociais. Para tal, empregou-se o teste projetivo de evocação livre de palavras, delimitando a expressão “Higiene no preparo da merenda” como termo indutor. A aplicação da técnica consistiu em solicitar aos sujeitos que citassem cinco palavras ou expressões que lhes ocorriam imediatamente à mente em relação ao termo referido. Essa técnica de coleta de dados permite colocar em evidência o universo semântico do objeto estudado, assim como a sua dimensão imagética de forma mais rápida e dinâmica que outros métodos, com igual objetivo, como por exemplo, na entrevista¹².

O produto das evocações foi organizado, constituindo-se em um *corpus* para análise por meio do *software* EVOC[®] (*Ensembles de Programmes Permettant l'Analyse des Evocations*) 2003. Este, calculou, para o conjunto do *corpus*, a frequência simples de cada palavra evocada, as ordens médias de evocação de cada palavra e a média das ordens médias de evocação. Por meio desse *software*, identificou-se as representações em três elementos: o núcleo central, constituído pelos definidores de uma representação, possuindo organização rígida e maior importância no arranjo cognitivo; o núcleo periférico, que possui menor frequência e evocação distante, importante por fornecer sustentação ao núcleo central e mais flutuante às mudanças, e, por último, os elementos intermediários que são expressos com baixa frequência, mas com próxima evocação pelos sujeitos ou elevada frequência e distante evocação¹².

A partir desses dados foi realizada a construção do quadro de quatro casas, que corresponde a quadrantes com conjuntos de termos. No quadrante superior esquerdo ficam situados os termos verdadeiramente significativos para os sujeitos e que constituem o núcleo central da representação estudada. As palavras localizadas no quadrante superior direito e inferior esquerdo são os elementos intermediários que podem se aproximar do núcleo central ou dos elementos periféricos, e aquelas localizadas no quadrante inferior direito constituem os elementos periféricos da representação¹².

Além disso, cabe destacar que os termos presentes no núcleo central possuem maior frequência de evocações e menor *rang*, e se referem à média das ordens médias de evocação (OME). Entre os elementos periféricos ocorre o inverso, com palavras evocadas menos frequentemente e com maior OME. Os elementos intermediários apresentam variações nesses valores, com as palavras contidas no quadrante inferior esquerdo, com frequência de evocação inferior à frequência média das palavras e uma OME inferior à média, ao passo que o quadrante superior direito possui uma frequência maior que a frequência média e uma OME também maior¹².

A segunda abordagem de análise das representações sociais consistiu em solicitar que os entrevistados ordenassem, em grau de importância, as palavras ou expressões evocadas e justificassem a escolha da palavra ranqueada em primeiro lugar. As justificativas delatadas pelos participantes foram digitalizadas e constituíram o discurso. Posteriormente os dados foram importados para o programa NVivo versão 10.0, categorizados e analisados segundo similitude de conteúdos e trabalhados em frequência.

Ademais, empregou-se na avaliação a técnica do Discurso do Sujeito Coletivo-DSC, que propõe a organização e tabulação de dados qualitativos tendo depoimentos como matéria prima. A partir de cada resposta individual selecionam-se as Expressões-Chave, que são os seus trechos mais significativos. A essas Expressões Chaves delimitam-se Ideias Centrais enquanto síntese do conteúdo discursivo. Desta forma, constroem-se discursos-síntese, na primeira pessoa do singular, que são os DSC, nos quais o pensamento de um grupo ou coletividade aparece como se fosse um discurso individual¹³.

Aspectos Éticos

Os participantes receberam informações sobre o estudo e assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto, o qual este estudo compõe, foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (COEP) da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), CAAE nº 00734412.0.0000.5149.

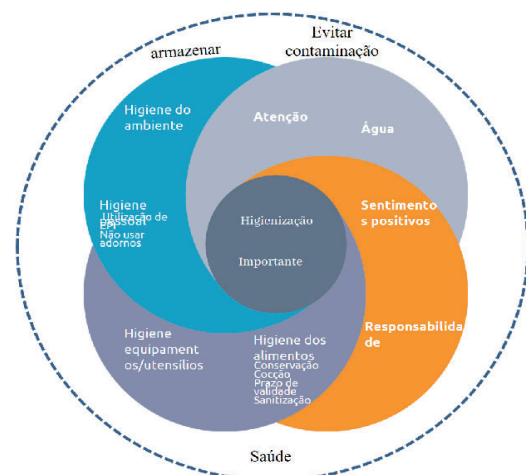
RESULTADOS

Participaram deste estudo 274 manipuladores de alimentos, em que pode-se observar predominância de indivíduos adultos com idade mediana de 46 anos (IC95%; 22-67), do sexo feminino (99,6%), casados (61,3%), com escolaridade fundamental completa (44,5%) e renda per capita variando entre ½ e 1 salário mínimo (47,1%).

A partir do termo indutor “higiene no preparo da merenda”, foram evidenciados dois possíveis elementos centrais, 15 intermediários e oito periféricos (Quadro 1). Em relação ao *corpus* formado pelas evocações de todos os sujeitos, foram listadas 762 palavras, sendo 181 palavras distintas e, portanto, 581 palavras iguais ou sinônimas.

Quanto aos elementos do núcleo central, salienta-se que a palavra “higienização” apresenta uma frequência de evocações maior que a segunda, mas a palavra “Importante” foi evocada mais prontamente. Essas duas palavras são os prováveis determinantes da representação social estudada, configurando-se como uma estrutura menos flexível e de grande relevância cognitiva (Figura 1).

Figura 1. Estrutura das representações sociais dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas de higienização na alimentação escolar, Belo Horizonte - MG (n = 274)



Com relação aos elementos do núcleo intermediário, a maioria (73,33%) das palavras/termos (“Conservação”, “Equipamentos e utensílios”, “Higiene/ equipamentos e utensílios”, “Higiene do ambiente”, “Higiene pessoal”, “Manipulação”, “Não usar adornos”, “Sanitização” e “Utilização de EPI” e “Água”), mostra estreita aproximação com a palavra “Higienização”, do núcleo central (Figura 1). Dentre esses, destaca-se o termo “Higiene pessoal” com expressiva frequência de evocação e “Água”, a palavra mais prontamente evocada (Quadro 1).

No núcleo periférico, foram identificados alguns termos/palavras mais passíveis de mudanças, que podem fornecer sustentação

ao núcleo central. Dentre esses, salienta-se “Armacenar”, como a palavra mais frequente e “Evitar contaminação”, como o termo mais prontamente evocado neste quadrante, que se relaciona à palavra “Higienização” do núcleo central (Quadro 1 e Figura 1).

No que diz respeito à segunda abordagem da análise qualitativa, pautada nos pressupostos sociológicos da Teoria das Representações Sociais, apurou-se 14 ideias centrais (IC) e as sínteses dos discursos do sujeito coletivo (DSC) a partir das justificativas de 12 termos elencados pelos sujeitos deste estudo como mais importantes (Quadro 2).

Quadro 1. Estrutura da representação social dos manipuladores de alimentos escolar relativo ao termo indutor “Higiene no preparo da merenda”, Belo Horizonte - MG (n = 274)

ELEMENTOS CENTRAIS			ELEMENTOS INTERMEDIÁRIOS		
Frequência ≥ 10 e OME* $< 2,5$			Frequência ≥ 10 e OME* $\geq 2,5$		
	FREQ**	OME		FREQ**	OME*
Higienização	83	2,313	Prazo de validade	15	3,533
Importante	39	1,154	Preparar refeições	18	3,5
			Conservação	15	3,533
			Equipamentos e utensílios	15	3,2
			Higiene/ equipamentos e utensílios	70	3,014
			Higiene do ambiente	42	3,524
			Higiene dos alimentos	59	2,542
			Higiene pessoal	406	2,655
			Desperdício	21	3,429
			Não usar adornos	38	3,763
			Sanitização	64	2,844
			Sentimentos positivos	70	3,243
			Utilização de EPI	83	3,133
ELEMENTOS INTERMEDIÁRIOS			ELEMENTOS PERIFÉRICOS		
Frequência < 10 e OME* $< 2,5$			Frequência < 10 e OME* $\geq 2,5$		
Responsabilidade	9	2,444	Alimentos	5	3
Água	5	2,2	Armacenar	8	2,875
			Cortar	8	3,375
			Evitar contaminação	6	2,5
			Material	5	3,6
			Cardápio planejado	7	3,429
			Saúde	5	4,2
			Temperar	5	4

*OME: Ordem Média de Evocação; FREQ**= Frequência.

Fonte: próprio autor.

Quadro 2. Análise das justificativas dos termos elencados, pelos manipuladores de alimentos do ambiente escolar como mais relevantes no que se refere à expressão “Higiene no preparo da merenda”. Belo Horizonte/MG (n=269)

Termo	Ideia central	Discurso síntese do sujeito coletivo
1 – Higienização	Higiene garante alimento seguro	<i>Higiene é a base de uma alimentação saudável para as crianças, porque fazendo isso estamos tirando as bactérias e impurezas dos alimentos.</i>
2 – Prazo de Validade	Higiene como parte do processo de preparo da alimentação Prazo de validade determina a qualidade sanitária do alimento	<i>A higiene faz parte do processamento da alimentação das crianças. Um produto fora da validade não deve ser utilizado, pois oferece risco para a saúde das crianças.</i>
3 – Preparar refeições	Preparar alimentos seguros Saber preparar refeições	<i>Tenho que garantir que o alimento está seguro e não trará transtornos ou doenças para as pessoas, porque a manipulação incorreta pode levar a contaminação dos alimentos. Meu trabalho é cozinhar, fazer direito, saber a quantidade que vai fazer para os alunos (para não faltar e nem sobrar alimentos) e preparar o que eles gostam.</i>
4 – Sentimentos positivos	Colocar sentimento no preparo das refeições	<i>Se você faz mecanicamente nada fica bom, tem que colocar carinho, fazer com amor.</i>
5 – Cardápio planejado	Seguir cardápio planejado	<i>A regra tem que seguir, eu gosto do cardápio planejado, pois não precisa preocupar com que vai fazer.</i>
6 – Qualidade	Seleção dos alimentos na entrega	<i>Os alimentos chegando com qualidade, a merenda fica com qualidade.</i>
7 – Armazenar	Conservação dos alimentos recebidos	<i>Tem que saber armazenar corretamente os alimentos para não deteriorar e contaminar, se precisar tem que ir direto para a geladeira.</i>
8 – Alimento	Alimento seguro para a promoção da saúde	<i>Tendo conhecimento do alimento você poderá manuseá-lo de maneira mais eficaz, promover um cuidado com a saúde.</i>
9 – Sanitização	Eliminar contaminação	<i>É preciso colocar as verduras de molho na água clorada para matar as bactérias.</i>
10 – Desperdício	Aproveitamento dos alimentos	<i>A gente tem que fazer um bom aproveitamento do alimento para não desperdiçar.</i>
11 – Importante	Importância da higiene para saúde	<i>Lá a gente trabalha mais é com as crianças, o que a gente faz é em prol da saúde delas.</i>
12 – Responsabilidade	Cuidado com os alimentos	<i>Ser responsável é cuidar dos alimentos para promover a saúde das crianças.</i>

Fonte: próprio autor

Com base nas análises dos DSC, as representações sociais dos manipuladores de alimentos puderam ser dispostas em dois grupos (Tabela 2), em função da sua natureza e do tipo de abordagem realizada: procedimentos operacionais de boas práticas de manipulação dos alimentos (Grupo 1) e importância das boas práticas de manipulação dos alimentos para a promoção da saúde (Grupo 2).

Para o Grupo 1, sete categorias de representações sociais foram identificadas (Tabela

2), destacando a concepção da higiene enquanto parte do processo de produção da alimentação escolar (n=51; 18,96%). No Grupo 2, também foram contempladas sete abordagens da temática nas representações sociais apuradas (Tabela 1), cabendo salientar a higiene como uma estratégia para garantir alimentos seguros para os escolares (n=57; 21,19%) e o alimento seguro, enquanto objeto de promoção da saúde do público assistido nas escolas (n=25; 9,29%).

Tabela 1. Grupos das representações sociais dos manipuladores de alimentos do âmbito escolar, concernentes à expressão “Higiene no preparo da merenda”. Belo Horizonte - MG (n=269).

IDEIAS CENTRAIS	CATEGORIAS	n	%
Grupo 1 – Procedimentos operacionais de boas práticas de manipulação dos alimentos			
Higiene como parte do processo de preparo da alimentação		51	18,96
Saber preparar refeições		16	5,95
Seleção dos alimentos na entrega		16	5,95
Aproveitamento dos alimentos		16	5,95
Seguir cardápio planejado		14	5,20
Conservação dos alimentos recebidos		9	3,35
Eliminar contaminação		7	2,60
Grupo 2 – Importância das boas práticas de manipulação dos alimentos para a promoção da saúde			
Higiene garante alimento seguro		57	21,19
Alimento seguro para a promoção da saúde		25	9,29
Preparar alimentos seguros		20	7,43
Prazo de validade determina a qualidade sanitária do alimento		18	6,69
Colocar sentimento no preparo das refeições		15	5,58
Cuidado com os alimentos em prol da saúde		3	1,12
Importância da higiene para a saúde		2	0,74

Fonte: próprio autor.

DISCUSSÃO

Verificou-se que o perfil do grupo de manipuladores da presente pesquisa corrobora com outros estudos, em que há predominância de indivíduos do sexo feminino^{5,7,14}, com baixo nível de escolaridade¹⁵ e baixa renda¹⁵.

Ao considerar o possível elemento nuclear da representação social “Higiene no preparo dos alimentos”, foram identificados componentes representacionais favoráveis à mesma, consubstanciadas nas palavras “Higienização” e “Importância. Estes elementos apresentam características que permitem distingui-los dos outros elementos da representação: valor simbólico, poder associativo e saliência¹².

A primeira característica, valor simbólico, se refere ao fato de que estas palavras mantêm com o objeto uma relação necessária, “não negociável”. Isto quer dizer que, na visão dos manipuladores de alimentos no âmbito escolar, “Higienização” e “Importante” não podem ser dissociadas de “Higiene no preparo da merenda” sob pena de este perder toda a significação. Essa visão de que a higiene é importante, reúne sentidos para atribuir um significado, tendo sido construída por meio de suas experiências e influências coletivas da vida cotidiana, crenças e imagens^{7,8}.

Ao se observar o poder associativo, verificou-se que esse diz respeito à polissemia das noções centrais e à sua capacidade de se associar aos outros elementos da representação, que condensam o conjunto de significações. Esta característica é muito evidente nos elementos centrais identificados neste estudo, especialmente ao analisar a sua estreita associação com os elementos intermediários. A maioria desses elementos: Higiene pessoal, Higiene do ambiente, Higiene dos alimentos, Higiene de equipamentos e utensílios; são relativos aos diferentes eixos do elemento do núcleo central “Higienização”. Ademais, pôde-se identificar outros elementos intermediários relacionados a esses eixos, como “Equipamentos e utensílios”, “Não usar adornos”, “Sanitização”, “Cocção” e “Utilização de EPI” e “Água”. Quanto ao elemento central “Importância”, também se identifica essa característica, quando verificamos reforços deste termo com elementos intermediários: “Atenção” e “Sentimentos positivos”.

A saliência, por sua vez, está diretamente relacionada às duas características anteriores, em função do seu valor simbólico e à sua polissemia, pois as cognições centrais ocupam um lugar privilegiado no discurso, sendo evocadas mais frequentemente e prontamente que as demais¹², assim como evidenciado neste estudo.

É importante destacar que mesmo sensibilizados quanto à importância dos aspectos higiênicos no preparo da alimentação escolar alguns estudos apontam que muitos manipuladores de alimentos ainda não seguem ou não realizam de forma adequada o que é recomendado pelo manual de boas práticas de manipulação, elaborado com base nas normas técnicas da legislação sanitária vigente¹². Isto pode ser, em parte, explicado pela estruturação da representação social verificada neste estudo acerca desta temática.

Notou-se que, apesar da higienização ser trabalhada com este grupo, enfatizando a importância dessa atividade no contexto da segurança alimentar dos escolares, ela ainda é portada como ações de pouca amplitude. Isto, pois dentre os elementos intermediários evocados, houve o foco na higiene pessoal, tal como a higienização das mãos, que foi a ação mais destacada neste nível. Nesse sentido, os demais eixos de higienização (ambiente, alimentos e equipamentos e utensílios) foram pouco evidenciados.

Os elementos intermediários e periféricos são denominados por Flament¹⁶, como da “periferia”, uma vez que é por meio da periferia que as representações aparecem no cotidiano. O funcionamento do núcleo central não pode ser compreendido senão em uma dialética contínua com os aspectos periféricos. O autor ainda afirma, que é por comparação com um elemento periférico de igual saliência que um elemento central é definido, e é por contraste com a condicionalidade periférica que os elementos incondicionais aparecem como “não negociáveis”, e, portanto, como pertencentes ao núcleo central. Lembra, finalmente, que uma transformação, mesmo pequena do núcleo central, é preparada longamente na periferia, que estabelece a interface entre a realidade concreta e o sistema central. Tal papel enobrece o seu valor na configuração das representações sociais em processos de aprendizagem¹².

No que concerne à análise das justificativas dos termos elencados pelos manipuladores de alimentos como mais relevantes nota-se que “Higienização” foi, majoritariamente, o termo mais frequente, 39,56% (percentual respectivo às ideias centrais), denotando a importância da higienização na garantia do alimento seguro e enquanto um procedimento operacional, que faz parte do processo de produção da alimentação escolar.

Esta complementariedade de informações acerca das duas abordagens de análise das representações sociais é de suma importância, quando se busca subsídios para capacitações, que permitam trabalhar o sentido subjetivo de uma temática.

Na segunda abordagem das representações sociais, se propôs verificar, nos sujeitos, o (re) conhecimento de sua realidade profissional, o que levou a uma divisão em dois grupos, possibilitando a compreensão dos motivos das indivíduos terem determinados pensamentos, bem como quais suas consequências e implicações práticas¹³, para as funções que exercem.

Analisando as representações sociais do grupo 1 – Higiene como procedimento operacional de boas práticas de manipulação dos alimentos - apreendeu-se que grande parte da amostra (47,96%) entendeu que a higienização se configura como instrumento de boas práticas de manipulação dos alimentos e ainda 39,5% a percebe enquanto parte do processo produtivo da alimentação escolar. No entanto, assim como verificado na análise estrutural das representações, não se observou a abrangência de todos os eixos das boas práticas de manipulação dos alimentos, no entendimento do termo higienização.

Nesse sentido, infere-se que as ações educativas, pautadas nas representações sociais ora detectadas, devam incentivar os manipuladores de alimentos a mobilizar o conceito de higienização na prática, ampliando a sua visão sobre boas práticas e refletindo melhor sobre a organização do trabalho. Isto, pois o manipulador de alimentos é peça chave em todo esse processo de preparo de um alimento, por participar da qualidade sanitária, segurança alimentar, higiene do alimento em toda a sua cadeia de produção. Entretanto, os manipuladores são considerados uma das principais fontes de contaminação dos alimentos, o que coloca em risco a qualidade

higiênico-sanitária da refeição, contribuindo para a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)¹⁷.

Quanto ao segundo grupo, visualiza-se que um pouco mais da metade dos sujeitos (52,04%) percebem a importância das boas práticas para promoção de saúde dos escolares. Adicionalmente, 40,71% compreendem a higiene como uma atividade que garante o alimento seguro, ou seja, sem riscos à saúde dos escolares. Nesta perspectiva, esse saber deve ser valorizado nas ações educativas, criando condições em que seja possível a construção de sentido no trabalho, em que os manipuladores de alimentos se reconheçam como promotores da saúde dos escolares, no que tange ao preparo e à oferta de alimentos com qualidade sanitária adequada.

Neste cenário, pode-se inferir que o presente estudo pretendeu por meio da estruturação das representações sociais e seus aspectos sociológicos, compreender as concepções dos manipuladores de alimentos quanto à qualidade sanitária na produção da alimentação escolar. A partir dos achados, foi possível obter subsídios para os direcionamentos das intervenções educativas, que incidam sobre as representações sociais destes sujeitos, avigorando a relevância da segurança sanitária da alimentação escolar. Isso poderá refletir numa maior efetivação das boas práticas de manipulação dos alimentos e envolvimento integral do manipulador de alimentos neste processo.

Percebeu-se que os possíveis elementos do núcleo central apresentaram aspectos positivos em relação à representação social “Higiene no preparo da merenda”. Este dado é relevante enquanto subsídio para uma intervenção com o público alvo, pois o núcleo central desempenha funções essenciais: geradora – ele é o elemento pelo qual se cria e se transforma uma representação; organizadora – é ele que determina a natureza das ligações entre os elementos de uma representação; e estabilizadora – seus elementos são os que mais resistem à mudança. Funções essas almejadas na perspectiva deste estudo, uma vez que os termos “Higienização” e “Importante” foram descritos de forma positiva, com estreita relação entre si, nas ideias centrais dos DSC, obtidos das justificativas apuradas¹³.

Quanto aos possíveis elementos da periferia, todos eles também se mostraram positivos quanto à representação social estudada, na perspectiva dos participantes, porém com uma expressiva desigualdade em termos de frequência e OME. Ademais, verifica-se que os termos da periferia foram pouco abordados nas justificativas dos termos elencados como mais importantes (ideias centrais). Nesse sentido, apreende-se que esses elementos periféricos devam ser alvo prioritário das ações educativas a serem realizadas com manipuladores de alimentos no ambiente escolar.

CONCLUSÃO

O estudo possibilitou identificação e análise das representações sociais sobre a higiene no preparo dos alimentos na perspectiva dos manipuladores no âmbito escolar. Os elementos do núcleo central e da periferia, das representações encontradas, apresentaram aspectos positivos em relação à temática estudada, com grande similaridade nos grupos de representações sociais encontradas no núcleo central com os dados apurados na análise do DSC.

Para possibilitar maior efetivação das boas práticas de manipulação de alimentos no âmbito escolar, os elementos identificados na periferia devem ser alvo inicial de ações educativas, o que garantirá o aumento da qualidade sanitária e das preparações feitas nas escolas, bem como a garantia da segurança alimentar, por meio do cumprimento das normas higiênico-sanitária durante a realização da refeição, o que previne a ocorrência de DTA.

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Diário Oficial da União 2009; 17 jun. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em 20 setembro 2020.
2. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Diário Oficial da União, 18 jun. 2013. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acesso em 20 setembro 2020.
3. Brasil. Ministério da Educação. Fundo de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>. Acesso em 13 de outubro de 2020.
4. Fernandes AGS, Fonseca ABC & Silva AA. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde: percepção das merendeiras do município do Rio de Janeiro, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2014; 19(1): 39-48. <https://doi.org/10.1590/1413-81232014191.1711>
5. Oliveira IG. Alimentação Escolar no discurso de manipuladores de alimentos de escolas brasileiras (dissertação de mestrado). Belo Horizonte: Universidade Federal de Goiás, 2017. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tede/7083/5/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20-%20Ingryd%20Garcia%20de%20Oliveira%20-%20202017.pdf>. Acesso em 27 setembro 2020.
6. Da Cunha DT, Braga ARC, Passos EDC, Stedefeldt E, de Rosso VV. The existence of optimistic bias about foodborne disease by food handlers and its association with training participation and food safety performance. *Food Research International*. 2015; 75: 27-33. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2015.05.035>
7. Rossi MSC, Stedefeldt E, Da Cunha DT, Rosso VV. Food safety knowledge, optimistic bias and risk perception among food handlers in institutional food services. *Food Control*. 2017;73:681-68. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.09.016>. Acesso em 25 setembro 2020.
8. Moscovici S. Representações Sociais: investigações em psicologia social. Editora Vozes. 11ª edição. Rio de Janeiro, 2015.
9. Prefeitura Municipal de Belo Horizonte -PBH. Relatório de Execução Anual das Ações Governamentais 2019. Disponível em: https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/planejamento/2020/relatorio_acoes_2019_web.pdf. Acesso em 25 setembro 2020.
10. Browner WS, Newman TB, Cummings SR, Hulley SB. Estimando o tamanho de amostra e o poder estatístico: pontos básicos. In: Hulley, S.B., Cummings, S.R., Browner, W.S., Grady, D., Hearst, N., Newman, T.B., editors. *Delineando a pesquisa clínica, uma abordagem epidemiológica*. 2.a ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.

11. Brasil. Fundação IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Ministério da Saúde. Pesquisa de Orçamentos Familiares - POF 2017-2018: Primeiros Resultados. Rio de Janeiro: IBGE 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em 20 setembro 2020.
12. Abric JC. A zona muda das representações sociais. In: Oliveira,D. C.; Campos, P. H. (Org.). Representações sociais, uma teoria sem fronteiras. Rio de Janeiro: Museu da República, 2005.
13. Lefèvre F, Lefèvre AMC. Pesquisa de representação Social – um enfoque qualiquantitativo (2ª ed). Brasília: Liber Livro Editora, 2012.
14. Morales TSP, Vieira VBR. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação.Revista Científica. 2019; 1(1). Disponível em: <http://revistas.unilago.edu.br/index.php/revista-cientifica/article/view/185>. Acesso em 25 setembro 2020.
15. Almeida JS, Amor ALM, Silva IMM. Perfil das merendeiras e inadequação das condições sanitárias e estruturais de escolas de uma cidade do recôncavo da Bahia –Brasil. Revista Cereus. 2018;10(3):103-119. Doi: [doi10.18605/2175-7275/cereus.v10n3p103-119](https://doi.org/10.18605/2175-7275/cereus.v10n3p103-119)
16. Flament C. Estrutura e dinâmica das representações sociais. In: Jodelet D. (Org.). Representações sociais. Rio de Janeiro: EdUERJ,2001.
17. Lima AEF, Silveira MS, Ribeiro ETS, Sá DMAT. Aspectos higiênico-sanitários de unidade de alimentação e nutrição de escolas públicas da rede estadual. In: F.J.E.T.; DE MORAES, G.M.D.; QUEIROZ, H.G.S. (Organizadoras). Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos - Coletânea de Pesquisas Acadêmicas. Sobral CE: Sertãoocult, 2020. Disponível em: <https://deposita.ibict.br/bitstream/deposita/124/5/9%20Gestao%20de%20alimentos%20Doi%2010.3526087429007%20p.%20119-131%202020.pdf>. Acesso em 25 setembro 2020.