

## **ATIVIDADE LÚDICA NA FORMAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS ESCOLARES EM UM MUNICÍPIO NO RECÔNCAVO DA BAHIA**

Karina Zanoti Fonseca<sup>\*</sup>  
Juliana Santana dos Santos Pamponet<sup>\*\*</sup>  
Ana Gabriela Matos dos Prazeres Café<sup>+</sup>  
Carlla Larissa Batista de Lima<sup>+</sup>  
Ivaneide Pereira dos Santos<sup>+</sup>

**RESUMO:** Os manipuladores de alimentos são os principais atores responsáveis pela garantia da oferta de alimentação saudável e adequada. A educação alimentar e nutricional, para que possa ser efetiva, deve estar aliada ao emprego de metodologias lúdicas. Assim, a utilização do lúdico pode contribuir para a aquisição de conhecimentos relacionados à alimentação e nutrição. O objetivo deste trabalho foi sistematizar o conhecimento através da utilização de teatro de fantoches, abordando a importância da Ficha Técnica de Preparo, sensibilizando sobre o seu uso e a sua relação com a alimentação saudável nas escolas. Trata-se de um estudo descritivo, com abordagem qualitativa, realizado com 160 manipuladores de alimentos. A atividade desenvolvida consistiu em uma peça teatral com uso de fantoches. A atividade foi avaliada através de um instrumento elaborado e validado pelas autoras. 94% dos manipuladores consideraram-no ótimo e 6% muito bom. Sobre se a Ficha Técnica de Preparo poderá ser implementada com sucesso nas escolas, 100% responderam sim. 100% responderam que a Ficha Técnica de Preparo auxilia no preparo de uma alimentação mais saudável. O uso da Atividade lúdica como técnica de ensino se mostrou apropriada ao conteúdo educativo trabalhado e capaz de incentivar a reflexão e o debate sobre o tema.

Palavras-chave: Alimentação Escolar. Ficha Técnica. Saúde.

## **PLAYFUL ACTIVITY IN THE TRAINING OF SCHOOL FOOD HANDLERS IN A RECÔNCAVO BAIANO CITY**

**ABSTRACT:** Food handlers are the main persons responsible for ensuring a healthy and adequate food. To be effective, food and nutrition education must be associated with playful methodologies. This work aimed to systematize the knowledge through the use of Puppet Theater, to show the importance of a Preparation Technical Sheet, the use of it and its relation to healthy eating in the schools. This descriptive study with qualitative approach was carried out with 160 food handlers. The activity was assessed by an instrument developed and validated by the authors. According the results 94% of food handlers considered it great and 6% very good. On the Preparation Technical Sheet, 100% answered it can be implemented in schools and 100% said it aids in the preparation of a healthier diet. The use of playful activity as a

<sup>\*</sup> Doutora em Bioquímica Agrícola pela UFV. Professora Adjunta II da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. E-mail: karinaposgraduacao@yahoo.com.br

<sup>\*\*</sup> Graduanda em Nutrição pela UFRB. E-mail: grupoflavonoides@gmail.com

<sup>+</sup> Discentes do curso de graduação em Nutrição- UFRB. E-mail: grupoflavonoides@gmail.com

teaching technique proved appropriate to working educational content and able to encourage reflection and discussion on the topic.

Keywords: School Feeding. Technical Sheet. Health.

## 1 INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, as questões relativas à segurança alimentar e nutricional têm sido discutidas e abordadas em amplos aspectos: Biológicos, sociais, educacionais e econômicos (MOTA; MASTROENI; MASTROENI, 2013). A promoção da saúde é considerada uma estratégia importante no processo saúde-doença-cuidado, sendo direcionada para o fortalecimento do caráter promocional e preventivo (SANTOS, 2005). Assim, a educação nutricional pode ser considerada um componente decisivo na promoção da saúde (GABRIEL; SANTOS; VASCONCELOS, 2008).

Os manipuladores de alimentos são os principais atores responsáveis pela garantia da oferta de uma alimentação saudável e adequada (PASCOAL et al., 2012). A palavra manipulador de alimentos, refere-se a todas as pessoas que distribuem, preparam e/ou vendem os alimentos (LEITE et al., 2011).

Esses profissionais podem contribuir para o crescimento e desenvolvimento dos escolares e a melhoria do rendimento acadêmico, por meio da utilização de alimentos seguros, que respeitam a cultura e a tradição, proporcionando, portanto, o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar, baseando-se nos princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. O referido programa inclui nas suas diretrizes a oferta de refeições para o estudante da rede pública de ensino, fornecendo um mínimo de 20% das suas necessidades nutricionais diárias (BRASIL, 2009).

Conforme descrito por Silva e Sousa (2003) e Pamponet (et al, 2014), é inegável o papel fundamental que a alimentação servida na escola possui no processo de aprendizagem e de desenvolvimento escolar, ao passo que pode também garantir um suprimento mínimo de alimentos às populações carentes.

Considerando a importância dos manipuladores na alimentação, e especialmente na alimentação escolar, faz-se necessário realizar ações educativas

que possam contribuir para ampliarem seus conhecimentos, estimulando modificações positivas nos hábitos de trabalho.

Conforme Martins, Walder e Rubiatti (2010), para que a educação nutricional atinja plenamente os seus objetivos, ela deve estar aliada ao uso de metodologias lúdicas, explorando a criatividade e a imaginação, o que proporcionará um adequado entendimento. Nesse sentido, a utilização de atividades lúdicas visando a educação e a promoção da saúde são consideradas como ferramentas efetivas, pois propiciam o compartilhamento de experiências (TOASSA et al., 2010).

No Nordeste, o teatro de fantoches apareceu principalmente em Pernambuco. Mais recentemente, ele vem sendo utilizado não apenas como espetáculo, mas como estratégia educacional lúdica. Importante destacar que educar é um processo amplo, que envolve vários aspectos do desenvolvimento humano, com uma metodologia de ensino-aprendizagem capaz de desenvolver habilidades individuais (RODRIGUES; RONCADA, 2008).

A Ficha Técnica de Preparação é uma ferramenta útil na oferta de preparações padronizadas e que contenham todo o equilíbrio dos nutrientes calculados pelo profissional Nutricionista visando à adequação da alimentação nas escolas.

Segundo Akutsu (et al, 2005, p. 278), “para que a atenção dietética se dê de forma completa, é necessário que haja planejamento e controle das etapas executadas, a fim de se estabelecerem meios para a padronização e a qualidade”. Desta forma, a padronização visa diferenciar produtos e contribuir para a sua qualidade.

A descrição e a sistematização das etapas pode assegurar que as ações sejam executadas em tempo adequado, além de permitir a verificação da eficiência do sistema (BAKER, 2002; FLORÊNCIO; MACEDO, 2012).

O planejamento de cardápio tem por objetivo programar tecnicamente refeições que atendam pré-requisitos como determinados hábitos alimentares, características nutricionais dos usuários e qualidade higiênico-sanitária (TEIXEIRA e LUNA, 1999; ORNELAS, 2001). Deve atender às necessidades nutricionais, através da oferta de alimentos processados por diferentes técnicas de preparo, obedecendo aos limites financeiros disponíveis (AKUTSU, 2005).

Conforme Teichmann (2000, p. 2) dissertou, a Ficha Técnica de Preparação é um instrumento gerencial de apoio operacional útil para subsidiar o planejamento do cardápio.

Conforme Akutsu (2005), com a Ficha Técnica de Preparo, é possível obter também os seguintes dados: *per capita*, fator de correção e cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, o rendimento e o número de porções. É também uma ferramenta para o controle dos gêneros e cálculo do cardápio, na qual aparecem discriminados todos os ingredientes e os tipos de equipamentos a serem utilizados; são descritas todas as etapas e o tempo do processamento, bem como a ordem e as quantidades dos gêneros, além do detalhamento da técnica de preparo para cada uma das seleções (TEICHMANN, 2000).

Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002), referiram que tendo cada ficha a composição centesimal da preparação, é possível combiná-las obtendo-se um cardápio diversificado garantindo qualidade nutricional, padrões e fidelidade do usuário.

A implementação das fichas técnicas de preparo beneficia todas as categorias envolvidas no processo de produção pois facilita o trabalho do Nutricionista, promove o aperfeiçoamento dos funcionários e promoção da saúde (AKUTSU, 2005).

O objetivo do presente trabalho foi sistematizar o conhecimento através de uma oficina lúdica com a utilização de fantoches, abordando a importância da Ficha Técnica de Preparo, sensibilizando sobre o uso da mesma e sua relação com a alimentação saudável nas escolas municipais de uma cidade no interior da Bahia.

## **2 DESENVOLVIMENTO**

O presente trabalho trata-se de um estudo descritivo, com abordagem qualitativa, realizado no mês de setembro de 2014, no Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, com aproximadamente 160 manipuladores de alimentos de escolas da rede municipal. O mesmo foi avaliado e

aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos sob protocolo número 149.556.

Inicialmente, foi realizado contato com a Nutricionista da Alimentação Escolar do município estudado para verificação das maiores dificuldades enfrentadas sobre o tema Ficha Técnica de Preparo. A partir daí a atividade foi elaborada, considerando o conhecimento prévio dos participantes, assim como o nível de entendimento dos profissionais envolvidos.

A formação dos manipuladores foi composta por 3 etapas: Na primeira etapa foi realizado um embasamento teórico sobre a utilização e aplicabilidade da Ficha Técnica de Preparo; A segunda caracterizou-se como uma aula prática, em que os manipuladores de alimentos puderam desenvolver novas preparações aplicáveis à alimentação escolar com ampla abordagem sobre a ficha técnica de preparo; A terceira e última fase, a qual refere-se o trabalho, constituiu-se de uma oficina lúdica usando fantoches, a fim de sistematizar o conhecimento sobre a ficha técnica e sua relação com a saúde.

A atividade lúdica foi desenvolvida por monitores e consistiu em uma peça teatral com o uso de três fantoches, sendo uma nutricionista, uma manipuladora de alimentos e uma escolar, com duração de aproximadamente 15 minutos, abordando de forma interativa os conteúdos apresentados. A história criada englobou as principais dificuldades relatadas pelo nutricionista ao grupo responsável por este trabalho.

A atividade foi realizada em grupo, pois, segundo Tabagiba (2002), a troca de experiências que ocorre na dinâmica do grupo permite o processo de construção do saber. Por isso a experiência do indivíduo não pode ser desprezada. A descoberta de um passa a fazer parte da experiência do outro. Deve-se proporcionar a troca de conhecimento a partir do que o grupo pode trazer, produzir e viver.

Foram utilizadas estratégias que estimulassem os participantes a terem iniciativa para questionar, descobrir e compreender a temática da Ficha Técnica de Preparo, com base em interações com os demais elementos do contexto histórico e social da escola na qual estavam inseridos, propiciando espaços para a reestruturação de conhecimentos através da ressignificação de conceitos.

Após a atividade lúdica, todos os principais conceitos foram trabalhados pela Nutricionista responsável pela Formação, contando com a participação de todos os manipuladores. Durante toda a apresentação, utilizou de linguagem simples e clara, respeitando o nível de entendimento dos participantes, facilitando desta forma a compreensão dos mesmos ao que estava sendo exposto e desta forma promovendo a adesão das práticas propostas.

Ao final das atividades, a formação e o tema central foram avaliados através de um instrumento elaborado e validado pelas autoras. Este consistiu em um questionário estruturado com perguntas abertas sobre a atividade desenvolvida, descrito por Gil (2008) como uma técnica de investigação composta por um conjunto de questões entregues às pessoas das quais se querem obter informações diversas.

As perguntas foram: 1) O que você achou da atividade lúdica? 2) Você acha que a Ficha Técnica de Preparo poderá ser implementada nas escolas? 3) Você acha que a Ficha Técnica de Preparo auxilia no preparo de uma alimentação mais saudável?

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os manipuladores de alimentos da prefeitura municipal participaram da atividade. Durante a apresentação lúdica, os manipuladores de alimentos se mantiveram atentos a todas as abordagens e questionaram pontos que não haviam entendido (figura 1).

Figura 1 – Teatro de fantoches



Fonte: Ação desenvolvida.

O tema utilizado perpassou por todos os principais tópicos importantes no tema Ficha Técnica de Preparo e as dificuldades vivenciadas pelos manipuladores tiveram principal destaque no teatro.

O tipo de dramatização utilizada, descrita por Amorim (et al, 2006) como uma técnica motivadora, reflexiva e participativa demonstrou-se como uma estratégia lúdica capaz de promover a educação alimentar devido às semelhanças dos personagens com o dia a dia dos manipuladores. Essa similaridade provavelmente fez com que os manipuladores se colocassem nas situações representadas pelo teatro de fantoches, fazendo assim, uma comparação entre suas atitudes e as atitudes dos personagens.

Segundo Alves (2014), inserir o teatro, em especial o Teatro de Fantoches, favorece a utilização de estratégias que vêm se tornando cada vez mais importantes no momento ensino aprendizagem, uma vez que o teatro “dá vida” à representação.

Essa afirmação se confirma no que foi observado ao decorrer da oficina lúdica, de modo que a interação entre os participantes e os personagens foi observada durante toda a encenação. Alves (2014) ainda ratificou que com a utilização dessa técnica surgem inúmeras possibilidades de trabalhar com crianças, jovens e adultos, por ser um meio onde todos podem participar e assim dar vida aos bonecos.

Santos (1999) contemplou que a ludicidade é uma necessidade do ser humano em qualquer idade e não deve ser entendida apenas como diversão, pois o lúdico é uma estratégia da aprendizagem, do desenvolvimento individual, social e cultural, além de auxiliar na saúde mental, o lúdico promove a sociabilização e a comunicação, como demonstrado no estudo.

Marcellino (2003) ressaltou que quando se deixa o conceito e busca-se a análise efetiva da do que foi vivenciado, constata-se a forte subjetividade, item importante na ressignificação dos conteúdos, fato este que pode ser confirmado através da observação durante o desenvolvimento do trabalho.

É de fundamental importância que se organizem ações lúdicas junto aos manipuladores, pois facilitam a aprendizagem, o desenvolvimento pessoal e social..

Para Santos (1999), o resgate da ludicidade é tão importante que mesmo o adulto consegue reviver prazerosamente o seu ser lúdico.

Conforme Rego, Stamford e Pires (2001) deve-se oferecer aos manipuladores conceitos teórico-práticos necessários para desenvolver ou reforçar habilidades da área de alimentos, demonstrando a importância e a necessidade de programas de formação para esses profissionais.

Após a atividade lúdica, foi proposta pela Nutricionista responsável, uma discussão com o objetivo de estimular a percepção dos participantes quanto ao tema abordado. Todos os profissionais participaram do momento, resgatando os tópicos do teatro e ressignificando-os no dia a dia dos mesmos (figura 2).

Figura 2 – Momento dos participantes com a Nutricionista



Fonte: Dados da ação.

Observou-se que após o momento lúdico foi possível promover uma maior aproximação entre os participantes e a Nutricionista, de forma que, os manipuladores expressaram com mais espontaneidade suas considerações acerca dos assuntos abordados.

Oliveira, Rego e Villardi (2007) relataram que para ocorrer significativas interações, é necessário um envolvimento emocional, e não apenas a presença física. No presente trabalho, este fato pôde ser observado, pois após a atividade lúdica, o momento aberto para discussões foi repleto de interações entre os manipuladores e a Nutricionista.

Ao final das atividades (figura 3), avaliou-se o evento de formação e constatou-se que o mesmo atendeu às expectativas dos participantes, de modo que 94% dos manipuladores consideraram-no ótimo e 6% muito bom.

Figura 3 – Momento final da atividade – avaliação da ação



Fonte: Dados da ação.

Ao serem questionados sobre se a Ficha Técnica de Preparo poderá ser implementada com sucesso nas escolas, 100% responderam que sim, fato este que evidencia a possibilidade de sensibilização da oficina lúdica. Sobre a utilização da Ficha Técnica de Preparo e sua relação com a alimentação saudável, 100% responderam que a mesma auxilia no preparo de uma alimentação mais saudável.

A avaliação do evento demonstrou o quanto os profissionais da alimentação ficaram satisfeitos com a formação e com os conteúdos abordados. O fato de os manipuladores aprenderem a utilizar a Ficha Técnica de Preparo corrobora com a sua implementação nas escolas, fato este que contribuirá para a obtenção de um cardápio equilibrado e balanceado, do ponto de vista nutricional.

Neste contexto, cabe destacar a necessidade e importância de programas de formação para este tipo de profissional, uma vez que os mesmos necessitam de conhecimento específico para o desenvolvimento de suas atividades.

Sobral e Santos (2010) inferiram que a introdução de conhecimentos novos a partir de uma formação, guarda estreita relação com aspectos didático-pedagógicos

utilizados. A partir dessa afirmativa, é admissível considerar que os resultados desse trabalho estão diretamente relacionado com o método didático utilizado.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A formação foi de fundamental importância, uma vez que contribuiu, sobretudo, para o conhecimento e a sensibilização dos profissionais da alimentação. O uso da Atividade Lúdica como técnica de ensino se mostrou apropriada ao conteúdo educativo trabalhado e capaz de incentivar a reflexão e o debate sobre o tema, além de motivar os profissionais envolvidos. Trabalhar dinâmicas e atividades atrativas podem favorecer o entendimento e a implementação de novas técnicas no trabalho.

A partir da formação realizada, pôde-se abordar o tema Ficha Técnica de Preparo de uma forma clara, objetiva e de fácil entendimento, que contou com a participação integral dos manipuladores de alimentos de todas as escolas municipais da cidade de Santo Antônio de Jesus-BA.

#### REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. D. C. et al. A Ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev. Nutr.** 2005, vol.18, n.2, pp. 277-279. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/s1415-52732005000200012>>. Acesso em: 27 jul. 2015.

ALVES, A. P. R. **Teatro de fantoches na educação infantil:** estudo de caso em duas escolas rurais do Tocantins. 2014. 45p. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Artes Cênicas) – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Tocantins, Gurupi, Tocantins, 2014.

AMORIM, V. L. et al. Práticas educativas desenvolvidas por enfermeiros na promoção à saúde do adolescente. **RBPS**, Fortaleza, v. 19, n. 4, p. 240-246, 2006.

BAKER, D. A. **Use of food safety objectives to satisfy the intent of food safety law.** Food Control.13:371, 2002.

BRASIL. **Alimentação Escolar.** Brasília: Ministério da Educação, 2009. Disponível em: <<http://www.seduc.go.gov.br/documentos/merenda/Manual%20%20Merenda%20Escolar.pdf>>. Acesso em: 14 out. 2014.

FLORÊNCIO, C.S.; MACEDO, A. H. M. de. **Encontro de Pesquisa e Extensão da Faculdade Luciano Feijão**: a metodologia de implantação da padronização em uma Indústria calçadista do interior do Ceará, 5. **Anais...**, 2012.

GABRIEL, C. G.; SANTOS, M. V.; VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação de um programa de hábitos alimentares saudáveis em escolares de Florianópolis, Santa Catarina. **Ver. Bras. Saúde Mater. Infant.**, v. 8, n. 3, p. 299-308, 2008.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

LEITE, C. L. et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2011.

MARCELINNO, N. C. (Org.). **Lazer e empresa**. 2. ed. Campinas: Papyrus, 2003.

MARTINS, D.; WALDER, B. S. M.; RUBIATTI, A. M. M.: Educação nutricional: atuando na formação de hábitos alimentares saudáveis de crianças em idade escolar. **Rev. Simbio-Logias**, São Carlos, v. 3, n. 4, 2010.

MOTA, C. H.; MASTROENI, S. S. B. S.; MASTROENI, M. F. Consumo da refeição escolar na rede pública municipal de ensino. **Rev. Bras. Estud. Pedagog.**, Brasília, v. 94, n. 236, p. 168-184, abr. 2013.

OLIVEIRA, E. S. G.; REGO, M. C. L. C.; VILLARDI, R. M. Aprendizagem mediada por ferramentas de interação: análise do discurso de professores em um curso de formação continuada a distância. **Educ. Soc.**, Campinas, v. 28, n. 101, p. 1413-1434, set./dez. 2007.

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PAMPONET, J. S. S. RECONCITEC: Alimentos Fonte de Flavonoides na Alimentação Escolar do Município de Santo Antônio de Jesus – Ba: Abordagem com as Manipuladoras de Alimentos. **Anais...** 2014.

PASCOAL, A. F. et al. Merenda escolar: uma análise sobre manipulação de alimentos. Congresso Multiprofissional em Saúde, 6, **Anais...**  
Disponível em: <[http://www.unifil.br/portal/arquivos/publicacoes/paginas/2012/8/485\\_795\\_publipg.pdf](http://www.unifil.br/portal/arquivos/publicacoes/paginas/2012/8/485_795_publipg.pdf)> Acesso em 14 out 2014.

REGO, J. C.; STAMFORD, T. L. M.; PIRES, E. M. F. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidades de alimentação e nutrição. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 89, p. 22-27, out. 2001.

RODRIGUES, L. P. F.; RONCADA, M. J. E. Educação nutricional no Brasil: evolução e descrição de proposta metodológica para escolas. **Com. Ciências Saúde**, v. 19, n. 4, p.315-322, 2008.

SANTOS, L. A. S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev Nutr**, v. 18, n. 5, p.681-92, 2005.

SANTOS, S. M. P. (Org.). **O Lúdico na formação do educador**. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

SILVA, A. P. F. D.; SOUSA, A. A. D. Alimentos orgânicos da agricultura familiar no Programa Nacional de alimentação Escolar do Estado de Santa Catarina. **Rev. Nutr.** [online]. 2013, vol. 26, n.6, pp. 701-714. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732013000600009>>. Acesso em: 27 jul. 2015.

SOBRAL, N. A. T.; SANTOS, S. M. C.: Proposta metodológica para avaliação de formação em alimentação saudável. **Rev. Nutr.**, Campinas, SP, v. 23, n. 3, p.399-415, maio/jun., 2010.

TABAGIBA, M. C. **Vivendo e aprendendo com grupos**: uma metodologia construtivista de dinâmica de grupo. Rio de Janeiro: DP&A, 2002.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 5. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

TEIXEIRA, A. B.; LUNA, N. M. M. **Técnica dietética e fator de correção em alimentos de origem animal e vegetal**. 2. ed. Cuiabá: [s.n.], 1999.

TOASSA, E. C. et al. Atividades lúdicas na orientação nutricional de adolescentes do Projeto Jovem Doutor. **Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr.**, São Paulo, SP, v. 35, n. 3, p. 17-27, dez. 2010.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. Menu: como montar um cardápio eficiente. **Rev. de Nutrição da PUCCAMP**, v. 18, São Paulo: Roca; 2002.