

Produção de uma ferramenta educativa estética e sintética: vídeo de animação acerca da segurança alimentar para manipuladores de alimentos do contexto escolar

Isabel Cristina Bento¹, Thamiris Rodrigues Macedo², Maria Flávia Gazzinelli Bethony³, Simone Cardoso Lisboa Pereira⁴

Resumo

Este artigo objetivou relatar o processo de produção de um vídeo de animação, por meio de uma linguagem estética e sintética, sobre Boas Práticas de Manipulação (BPM) de alimentos e atribuição de sentidos ao ofício de manipuladores de alimentos de instituições educacionais públicas de uma metrópole brasileira. Esse processo foi composto por um levantamento das concepções sobre BPM e uma atribuição de sentido ao ofício de uma amostra representativa de manipuladores de alimentos de instituições educacionais públicas municipais de Belo Horizonte/MG – os quais foram subsídios para a produção do vídeo. Neste trabalho, defende-se o vídeo de animação como uma estratégia com potencial para engendrar processos que favoreçam a construção de conhecimento sobre BPM e a atribuição de sentido do ofício das manipuladoras de alimentos, relacionada ao reconhecimento do seu papel como educadoras.

Palavras-chave

Educação alimentar e nutricional. Escola. Vídeo de animação.

¹ Doutora em Saúde Coletiva pela Fundação Oswaldo Cruz, Minas Gerais, Brasil; pós-doutoral pela Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Minas Gerais, Brasil. E-mail: evmepia@gmail.com.

² Mestra em Enfermagem pela Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil. E-mail: thamirisrm@yahoo.com.br.

³ Doutora em Educação pela Universidade Federal da Bahia, Brasil; pós-doutoral pela Universidade de George Washington, Distrito de Colúmbia, Estados Unidos da América. E-mail: flaviagazzinelli@yahoo.com.br.

⁴ Doutora em Microbiologia Agrícola pela Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, Brasil; professora na Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil; chefe do Departamento de Nutrição da mesma instituição; vice-diretora da Escola de Enfermagem da mesma instituição; líder do "Grupo de Estudo e Pesquisa para Monitoramento e Avaliação de Programas de Segurança Alimentar e Nutricional" da mesma instituição. E-mail: simoneclpereira@gmail.com.

Production of an aesthetic and synthetic educational tool: animated video about food safety for food handlers in the school context

Isabel Cristina Bento¹, Thamiris Rodrigues Macedo², Maria Flávia Gazzinelli Bethony³, Simone Cardoso Lisboa Pereira⁴

Abstract

This article aimed to report on the process of producing an animated video, using aesthetic and synthetic language, on Good Food Handling Practices (GFHP) and attribution of meanings to the work of food handlers in public educational institutions in a Brazilian metropolis. This process was composed of a survey of conceptions about GFHP and an attribution of meaning to the craft of a representative sample of food handlers in public educational institutions in Belo Horizonte, state of Minas Gerais, Brazil, which provided input to produce the video. This study advocates the use of animated video as a strategy with the potential to engender processes that favor the construction of knowledge about GFHP and the attribution of meaning to the craft of food handlers, related to the recognition of their role as educators.

Keywords

Food and nutrition education. School. Animated video.

¹ PhD in Public Health, Oswaldo Cruz Foundation, State of Minas Gerais, Brazil; postdoctoral degree, Federal University of the Jequitinhonha and Mucuri Valleys, State of Minas Gerais, Brazil. Email: evmepia@gmail.com.

² Master's degree in Nursing, Federal University of Minas Gerais, State of Minas Gerais, Brazil. Email: thamirisrm@yahoo.com.br.

³ PhD in Education, Federal University of Bahia, State of Bahia, Brazil; postdoctoral degree, George Washington University, District of Columbia, United States of America. Email: flaviagazzinelli@yahoo.com.br.

⁴ PhD in Agricultural Microbiology, Federal University of Viçosa, State of Minas Gerais, Brazil; professor at the Federal University of Minas Gerais, State of Minas Gerais, Brazil; head of the Department of Nutrition at the same institution; vice-director of the School of Nursing at the same institution; leader of the “Study and Research Group for Monitoring and Evaluation of Food and Nutrition Security Programs” at the same institution. Email: simoneclpereira@gmail.com.

Introdução

No ambiente escolar, o direito à alimentação adequada e saudável visa garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos escolares, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde daqueles que necessitam de atenção específica ou que estão em vulnerabilidade social (Brasil, 2009; Brasil, 2020). Assim, a alimentação escolar deve ser adequada nutricionalmente, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros do ponto de vista higiênico-sanitário (segurança dos alimentos). Desse modo, deve-se respeitar a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis dos escolares, de modo que promovam um crescimento e desenvolvimento adequados, além de melhoria do rendimento escolar (Brasil, 2020).

Ressalta-se que o cumprimento das normas higiênico-sanitárias durante a produção da refeição é fundamental, visto que qualquer falha no processamento pode afetar a saúde dos estudantes e comprometer o seu desempenho escolar. Nas escolas públicas, a produção de alimentos seguros é ainda mais relevante, pois se trata de um espaço que atende uma parcela expressiva da população vulnerável, tanto do ponto de vista nutricional quanto socioeconômico, para a qual, em alguns casos, essa refeição pode ser a única do dia (Moraes; Toledo; Santos, 2020).

Portanto, a existência de procedimentos inadequados de higiene durante o processo de produção de refeições coloca em risco a qualidade higiênico-sanitária da alimentação, contribuindo para a ocorrência de elevadas prevalências de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (Soragni; Barnabe; Mello, 2019; Morales; Vieira, 2019; Oliveira *et al.*, 2023). Os estudantes são mais susceptíveis às DTHA se comparados a um adulto saudável, devido ao fato de seu sistema imunológico ainda estar em desenvolvimento, o que reduz sua capacidade de combater essas doenças (Rios *et al.*, 2020). Assim, é fundamental garantir rigor nas Boas Práticas de Manipulação (BPM) de alimentos ao longo de toda a cadeia produtiva, com processos educativos eficazes para os manipuladores de alimentos, a fim de prevenir as DTHA no contexto escolar.

O manipulador de alimentos tem um papel central na garantia da qualidade higiênico-sanitária da alimentação escolar, por estar envolvido em todas as etapas do processo produtivo, desde o recebimento de mercadorias, passando pela estocagem, conservação, pré-preparo, preparo, até a distribuição das refeições (Pereira; Zanardo, 2019). No contexto da SAN, ele

também participa do processo educativo dos estudantes, promovendo a alimentação adequada e saudável, por estar inserido no ambiente escolar. Trata-se de um processo educativo que ultrapassa a simples transmissão de conhecimentos científicos e considera a formação integral da pessoa, nos aspectos intelectual, afetivo e social (Lacerda; Strieder, 2019).

Dessa forma, é importante desenvolver práticas pedagógicas e intervenções educativas que garantam a qualidade higiênico-sanitária da alimentação escolar e sensibilizem os manipuladores de alimentos sobre a importância de seu trabalho e de seu papel como educador no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da garantia da SAN nas instituições de ensino.

Estudos comprovam que, embora possuam conhecimento sobre a segurança higiênico-sanitária do alimento, os manipuladores de alimentos muitas vezes não aplicam esses conceitos na sua prática (Oliveira *et al.*, 2023; Freitas; Stedefeldt, 2022), indicando a ineficácia das ações educativas implementadas.

No âmbito da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), é necessário desenvolver ações que promovam a autonomia dos indivíduos e incentivem o diálogo. Muitas estratégias educativas estão focadas na prevenção de doenças e na recuperação da saúde, em vez de priorizarem a promoção da saúde e/ou a garantia da SAN (Santos, 2012). Além disso, diversos estudos não utilizam metodologias pedagógicas adequadas para intervenções em EAN nas escolas públicas brasileiras, como apresentado na revisão integrativa de Bento e Nobres (2023), especialmente no que se refere aos manipuladores de alimentos. A EAN deve ser entendida como uma área do conhecimento interdisciplinar, contínua e duradoura, voltada para garantir a SAN e alcançar o direito humano à alimentação adequada e saudável (Brasil, 2012).

A Nota Técnica Nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE, do PNAE, reforça a necessidade de capacitar esses profissionais não somente para garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos, mas para poderem atuar como multiplicadores de práticas alimentares saudáveis, reconhecendo o papel central que desempenham na construção de hábitos alimentares saudáveis e na promoção da SAN dos escolares (Brasil, 2022).

Processos permanentes de EAN foram propostos na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2010), por serem essenciais para prevenir e controlar problemas alimentares e nutricionais, valorizar expressões da cultura alimentar, reduzir o desperdício, promover o consumo sustentável e da alimentação saudável, bem como fortalecer hábitos

alimentares regionais (Brasil, 2012). Segundo o marco de referência da EAN para as Políticas Públicas dos Ministérios do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), da Saúde (MS) e da Educação (ME), a EAN deve utilizar “abordagens e recursos educacionais problematizadores” (Brasil, 2012, p. 23), ultrapassando o caráter meramente informativo e prescritivo, que busquem a construção do conhecimento e “favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar” (Brasil, 2012, p. 23).

Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi apresentar o processo de produção de um vídeo de animação, que utilizou uma linguagem estética e sintética, sobre boas práticas de manipulação de alimentos e atribuição de sentidos ao ofício de manipuladores de alimentos de instituições educacionais públicas de Belo Horizonte, capital de Minas Gerais (MG). O estudo apresenta uma ferramenta educativa potente para se trabalhar EAN com manipuladores de alimentos do contexto escolar na perspectiva da SAN, abordando duas dimensões: a relevância do seu papel estratégico na garantia de uma alimentação escolar segura e como educador.

Vídeo de animação: fundamentação teórica

Na perspectiva de desenvolver uma atividade de EAN ancorada na subjetividade, entende-se ser necessário conhecer a maneira como as pessoas sentem, pensam e agem com relação a um objeto específico, além de como põem em prática os elementos subjetivos presentes, bem como sua disposição para uma mudança. No contexto dos manipuladores de alimentos, admite-se que a maneira como a pessoa realiza a sua prática está envolvida em muitos significados que vão desde a sua cultura até suas experiências sociais (Canesqui; Garcia, 2005).

Assim, este trabalho se fundamenta nas experiências estéticas, caracterizadas pela inclusão indistinta dos aspectos emocionais, práticos e intelectuais – sendo que o aspecto emocional determina o caráter de uma experiência, e o elo entre o corpo e seu ambiente caracteriza o aspecto prático. Tem-se, ainda, a dimensão intelectual, que contribui para a produção de sentido e para a tradução e decodificação de pistas sensíveis emanadas dos diferentes contextos estéticos vivenciados pelos manipuladores de alimentos (Kastrup, 2005), especialmente no que se refere à produção da alimentação escolar.

Conceituam-se as experiências estéticas como aquelas caracterizadas pela abertura de um sujeito com relação a um determinado objeto. Essa abertura, em termos de coerência, é compreendida como a prontidão do sujeito aos efeitos perceptivos e emocionais que produz, mais do que ao objeto ou evento “em si”. Quando uma pessoa se envolve com o objeto ou evento, ela deixa de ser externa ao sujeito e começa a compor o campo da experiência. Sendo assim, existe uma experiência de criação, estética, que não proporciona apenas uma diversão, mas que se caracteriza por sensações intensas (Deleuze, 2010).

Ao vivenciar uma experiência estética, tem-se a chance de mergulhar no que ela oferece, possibilitando a expansão de ligações com outros objetos, eventos e situações; tudo isso confere à experiência estética um caráter educativo. Os sujeitos mergulhados nessa experiência podem se deparar com situações que os levem a pensamentos que desencadearão processos de criação e aprendizagem inventiva, bem como novas formas de subjetivação. E, para produzir sua própria experiência, esses sujeitos precisam utilizá-la, reforçando-a como ato lúdico significativo (Filgueiras, 2016). Um estudo de Filgueiras *et al.* (2021) utilizou a estratégia de EAN e a sua relação com os processos de aprendizagem inventiva com a produção de novos modos de subjetivação, utilizando a experiência estética; logo, verificou que ocorreu, em sua intervenção, a produção de novos modos de subjetivação relacionados à alimentação e ao estilo de vida, além de poder disparar processos de aprendizagem no contexto da SAN.

A experiência estética promove diferentes formas de aprendizagem e mediações na formação de um olhar, de um perceber e de um agir que vão além do imediato (Fantin, 2018). Além disso, ela é singular, pois quem reage ao objeto experimentado apresentará tendências de diferentes sentimentos, tais como emoção, desejo e observação – todos moldados por experiências anteriores (Calhado, 2018). Sendo assim, nossas mentes contêm muitas atitudes afetivas e sentimentos que podem ser facilmente despertados quando encontram o estímulo apropriado (Dewey, 2010).

Diante do exposto, desenvolveu-se uma intervenção de EAN utilizando a experiência estética, a fim de favorecer o desenvolvimento das BPM de alimentos e a sensibilização quanto à importância do trabalho e do papel de educador. Dentre as várias possibilidades de experiências estéticas, que favorecem a problematização em detrimento da transmissão de informação, optou-se pelo vídeo de animação – ferramenta cuja potência reside na capacidade de emissão de signos, entendendo signo como tudo aquilo que exerce, sobre a subjetividade, uma ação direta que, por

sua vez, favorece a produção de sentidos e suscita processos autênticos de reflexão em torno dos temas abordados (Kastrup, 2005).

O vídeo de animação é uma ferramenta didática e tecnológica com o potencial de promover o conhecimento e a consciência crítica dos espectadores. Ele pode ser utilizado para introduzir diferentes assuntos, estimular a motivação e ser um facilitador do ensino e da aprendizagem (Razera *et al.*, 2019). Ademais, trata-se de um recurso didático audiovisual que pode desenvolver a comunicação sensorial, emocional e racional, “superpondo linguagens e mensagens que facilitam a interação com o público” (Mortola *et al.*, 2021, p. 2).

Recursos como esse têm o potencial de desenvolver atitudes perceptivas, estimulando a imaginação, despertando a curiosidade e oportunizando discutir, informar e transformar diferentes realidades, uma vez que a imagem pode permanecer na memória por mais tempo se comparada às palavras escritas em livros e folhetos, que permanecem de forma parcial (Kvedar; Coye; Everett, 2014).

No campo da saúde, em específico, recursos audiovisuais têm se destacado por sua facilidade de dispersão, difusão e utilização. Miranda, Soares-Sobrinho e Castro (2019, p. 5) mencionaram que, no campo da saúde:

As estratégias audiovisuais desenvolvem múltiplas atividades perceptivas, solicitando a imaginação e atribuindo significados afetivos ao aprendizado; possuem linguagem sintética que combina sons, imagens, fala e pouco texto. De modo que o vídeo interliga ideias complexas de modo mais compreensível e atinge o público-alvo por meio dos sentidos. Além de psicólogos da percepção serem unâimes em afirmar que as imagens são fonte de informação para o homem e a aprendizagem ocorre em cerca de 80% por estímulos visuais.

Assim sendo, entende-se que, por meio do vídeo, os expectadores observam um conjunto de traços dos personagens, de imagens e de sentimentos que o indivíduo reconhece como constituintes dele próprio (Abreu *et al.*, 2010). Ao favorecer esse processo de identificação, o vídeo de animação permite a reflexão e a (re)significação de experiências. Desse modo, os sujeitos podem atribuir novos sentidos e significados à experiência vivida. Essa experiência é influenciada pelo conteúdo, pelos estilos visuais, pelas cores, pela narrativa e pelos movimentos que o vídeo de animação pode proporcionar, não sendo meramente divertido, mas marcado por sensações intensas (Deleuze, 2010).

O vídeo de animação, com suas características lúdicas, pode favorecer o processo de identificação dos sujeitos. Por meio dos personagens animados, dos cenários coloridos e das narrativas, os sujeitos podem se conectar com a história apresentada, projetando-se nos protagonistas e vivenciando suas jornadas de maneira mais intensa. Ao abordar questões relacionadas ao cotidiano do trabalho dos sujeitos, a animação consegue explorar o cotidiano de nossas vidas. Ela proporciona criar mundos imaginários, personagens fantásticos e cenários surrealistas, estimulando a criatividade e a imaginação dos sujeitos. Esses elementos estéticos podem despertar emoções, curiosidades e criar uma conexão emocional com a história apresentada (Bondía, 2002; Abreu *et al.*, 2010; Filgueiras, 2016).

Por possuir uma linguagem sintética, isto é, combinar imagens, sons e falas com um mínimo de texto escrito, o vídeo de animação permite, com essa interligação, apresentar ideias complexas de maneira mais compreensível do que a forma textual verbal, atingindo o público por meio dos sentidos (Ostherr *et al.*, 2016). Dessa forma, os vídeos tornam a informação onipresente, universal e polivalente, por despertarem o interesse em pessoas de diferentes classes sociais e níveis educacionais. Além disso, eles ensinam, discutem, divulgam informações, influenciam e emocionam (Moraes, 2008; Moreira *et al.*, 2013).

Vídeo de animação “Alimentando ideias: reflexões sobre boas práticas”: levantamento de dados e produção do vídeo

O vídeo “Alimentando ideias: reflexões sobre boas práticas” foi elaborado com base em um levantamento de concepções sobre BPM e uma atribuição de sentido ao ofício de uma amostra representativa ($n=274$) de manipuladores de alimentos de instituições educacionais públicas municipais de Belo Horizonte/MG (Macedo, 2017).

A amostra foi definida a partir do número total de manipuladores de alimentos nas unidades educacionais públicas da capital mineira ($n=1612$), com base em fórmulas de cálculos amostrais descritivos (Browner; Newman; Hulley, 2007); adotaram-se 95% de intervalo de confiança, com 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 de Belo Horizonte/MG. Dessa forma, estimou-se uma

amostra de 248 manipuladores de alimentos selecionados nas escolas eleitas aleatoriamente, por meio de sorteio, distribuídas entre os nove distritos sanitários da cidade.

Na obtenção das concepções, empregou-se o teste de evocação livre de palavras. Para a temática BPM, foi empregado o termo indutor “Alimento Seguro”, e, para o sentido do ofício, o termo “Ser Cantineira”. A escolha do termo “cantineira” na pesquisa visa respeitar a identidade profissional das trabalhadoras da alimentação escolar em Belo Horizonte/MG, reconhecendo a terminologia utilizada localmente. Essa abordagem permite uma análise mais precisa e contextualizada das práticas e concepções dessas profissionais no ambiente escolar de interesse deste estudo. Ao mesmo tempo, comprehende-se a importância das nomenclaturas “merendeira” (Teixeira, 2018) e “manipuladores de alimentos” em contextos históricos e legais, respectivamente (Brasil, 2020). Independentemente do termo utilizado – seja “cantineira”, “merendeira” ou “manipuladora de alimentos” –, a abordagem se refere a profissionais responsáveis pelo preparo e distribuição da alimentação escolar, papel essencial na execução do PNAE.

No levantamento das evocações, as participantes foram solicitadas a fornecer espontaneamente cinco palavras ou expressões que lhes viessem à mente quando os termos indutores fossem apresentados. Em uma segunda etapa da análise, elas ordenaram as palavras ou expressões evocadas por grau de importância e justificaram a escolha da mais relevante. Essas justificativas foram transcritas e analisadas no *software* NVivo 10.0, considerando a similaridade de conteúdo e frequência. Identificaram-se expressões-chave e ideias centrais, as quais foram sintetizadas em discursos na 1^a pessoa do singular, representando o pensamento coletivo das participantes, ou seja, as concepções das cantineiras acerca das temáticas em questão (Lefevre, F.; Lefevre, A., 2006).

As concepções delas sobre “Alimento Seguro” foram organizadas em dois grupos. O primeiro grupo, denominado “Procedimentos operacionais de boas práticas de manipulação dos alimentos”, abrange representações que enfatizam a higiene como parte integrante do processo de preparo da alimentação escolar. Nessa categoria, destacam-se aspectos como saber preparar refeições, seleção e aproveitamento dos alimentos, seguir o cardápio planejado, conservação dos alimentos recebidos e eliminação de contaminantes. O segundo grupo, intitulado “Importância das boas práticas de manipulação dos alimentos para a promoção da saúde”, reflete a consciência dos manipuladores sobre o impacto de suas práticas na saúde dos escolares. As representações

incluem a higiene como garantia de alimento seguro, o alimento seguro como promotor de saúde, o preparo de alimentos seguros e a atenção ao prazo de validade como indicadores de qualidade sanitária, bem como o envolvimento emocional no preparo das refeições, o cuidado com os alimentos em prol da saúde e a importância da higiene para a saúde.

As concepções das cantineiras sobre “Ser Cantineira” foram organizadas em dois grupos. O primeiro grupo, denominado “Identidade Subjetiva de Ser Cantineira”, reflete concepções delas sobre sua própria identidade profissional. As categorias identificadas incluem a profissão de afetos, o gosto por cozinhar, o sustento e a percepção do trabalho como pesado e desvalorizado. O segundo grupo, intitulado “Atribuições de 'Ser Cantineira'”, enfatiza as funções e responsabilidades atribuídas às cantineiras no contexto escolar. As categorias incluem a higiene como base das atividades desenvolvidas por elas, a garantia de alimentação saudável e segura para muitas crianças, os escolares como prioridade, bem como o preparo de refeições, o trabalho em grupo e o aprendizado sobre alimentação.

O processo de criação do vídeo, com linguagem estética e sintética, teve apoio de profissionais de uma produtora – a QU4RTO STUDIO – que trabalha com audiovisual e fotografia. Ademais, houve grande envolvimento da equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal Adjunta de Segurança Alimentar e Nutricional (SMASAN) para elencar as principais dificuldades e fragilidades quanto à aplicação das BPM no cotidiano da produção da alimentação escolar, bem como a demanda de atribuição de sentido ao ofício, que precisaria ser reforçada no vídeo.

Assim sendo, o vídeo “Alimentando ideias: reflexões sobre boas práticas” foi produzido, contendo 1 minuto e 29 segundos. A produção retrata a rotina de uma cantineira – uma manipuladora de alimentos do âmbito escolar –, explorando os temas atribuição de sentido ao ofício e BPM (Figura 1).

Figura 1 – Imagem da tela inicial do vídeo de animação, com a personagem principal



Fonte: elaborado pelas autoras (2016).

Em sua narrativa, o vídeo apresenta, inicialmente, a personagem principal – uma “cantineira” – despertando felizmente em seu domicílio e, em seguida, preparando-se para mais um dia de afazeres. Em um rápido trajeto, ela chega à escola, seu local de trabalho. Assim que a personagem se paramenta com seu uniforme, seus sapatos e sua touca, ela é recebida com um tapete vermelho e *flashes*. Pronta para iniciar as suas atividades, a personagem começa a refletir sobre as várias atividades e normas a serem executadas e seguidas, num turbilhão de comandos. Essas atividades e normas se entrelaçam, formando comandos sem sentido. Eis que surge a supervisora da alimentação escolar para auxiliar a cantineira a organizar e dar sentido a essas atividades e normas. A partir desse momento, as cenas se apresentam como telões no ambiente de trabalho, em que cada dimensão das BPM é explorada pela supervisora junto à cantineira, surgindo círculos com ilustrações das principais operações em cada uma das dimensões das BPM: higiene pessoal/comportamental; higiene de equipamentos, móveis e utensílios; higiene dos alimentos; higiene ambiental.

Para dar sentido às operações supracitadas, surge o momento da distribuição da refeição escolar, no qual aparece a cantineira servindo um aluno de semblante feliz, assim como o seu. Um grupo de escolares felizes é focalizado, com a refeição já servida. Logo, surgem símbolos de sentimentos positivos. Há uma síntese do vídeo contendo figuras que representam as operações de BPM, os escolares, os sentimentos positivos, a refeição e a imagem da cantineira ao centro. A

cantineira, a supervisora e os escolares se encontram numa cena para convidarem a pensar e discutir sobre as BPM e, por fim, a narrativa finaliza com a cantineira e a supervisora reforçando o convite para refletir sobre o que foi apresentado no vídeo. A atribuição de sentido ao ofício pelos manipuladores de alimentos foi explorada nas cenas iniciais e finais do vídeo (Figura 2).

Figura 2 – Cenas iniciais e finais do vídeo, acerca do sentido do ofício de manipuladores de alimentos do contexto escolar



Fonte: elaborado pelas autoras (2016).

No contexto do vídeo produzido, o ato de chegar rapidamente ao trabalho retrata o fato de essas profissionais, em sua maioria, residirem próximo às escolas onde trabalham. Isso poderia refletir positivamente em seu potencial enquanto promotoras de saúde e educadoras (Figura 2).

As cenas exploram o fato de que a maioria dessas trabalhadoras está efetivamente inserida no ambiente comunitário da escola e, por isso, têm maior compreensão da rotina, das crenças, da cultura e das experiências dos escolares. Nesse contexto, o conceito principal a ser explorado é o fato de que a maneira como a pessoa se alimenta retoma muitos significados, que vão desde a sua cultura até experiências sociais, uma vez que as práticas alimentares estão voltadas à sua

condição social, sua condição econômica, suas crenças e valores, suas expectativas, intenções, envolvimentos e experiências.

Na cena em que a cantineira é recebida com tapete vermelho e fleches, propõe-se trabalhar com as dimensões do trabalho dos manipuladores de alimentos, as suas condições de trabalho e o modo como vêm construindo e reconstruindo o sentido do seu ofício. A cena explora, de um lado, a importância e a valorização do seu trabalho, e, do outro, os modos operatórios que vêm sendo criados para lidar com as condições que dispõem para com suas tarefas e a proteção de sua saúde.

Nas últimas cenas, correspondentes ao momento da distribuição da alimentação escolar, a proposta seria para tratar da dimensão de educador presente no trabalho das manipuladoras de alimentos, problematizando como se dá o processo de ensinar e aprender, em que espaços ocorrem e em que tempos. Nessas cenas, buscou-se a abordagem da distribuição como favorável para as trabalhadoras realizarem ações de promoção da alimentação saudável, oferecendo todas as preparações do cardápio aos escolares. Logo, objetiva discutir a melhor forma e regras que poderiam ser aplicadas para favorecer esse momento. Buscar experiências exitosas no grupo para auxiliar a implantação dessas ações educativas por grupos que apresentam dificuldades é uma estratégia importante, assim como reforçar a importância dos participantes enquanto educadores e o papel essencial da supervisora junto à cantineira.

Ademais, nesse momento são válidas as indagações sobre quem são os educadores, o que é educar e o que é aprender. Do mesmo modo, cabe reforçar que, por mais que haja investigações sobre educação e aprendizagem, não se sabe plenamente sobre o processo de aprendizado humano. Sabe-se, no entanto, que se aprende decifrando signos, entendendo signo como tudo aquilo que exerce, sobre a subjetividade, uma ação direta (Deleuze, 2006). Nesse processo tão desconhecido e subjetivo, todos podem participar e envolver-se, não somente os professores e pais. Inclusive, são potenciais educadores todos aqueles que têm a intencionalidade e o desejo de ensinar e educar; aqueles que, em certa medida, conhecem os que serão educados e, adicionalmente, se reconhecem no domínio de um objeto importante a ser ensinado.

As cenas presentes na Figura 2 permitem a discussão de que, ao contrário do que usualmente se pensa, para serem aceitas e respeitadas como educadoras, as cantineiras não têm de se tornar iguais aos professores, aos letrados, ou seja, não devem necessariamente se graduar em

espaços formais de qualificação. Considera-se que a competência construída na experiência cotidiana dos problemas da escola e na observação dos alunos tem extremo valor.

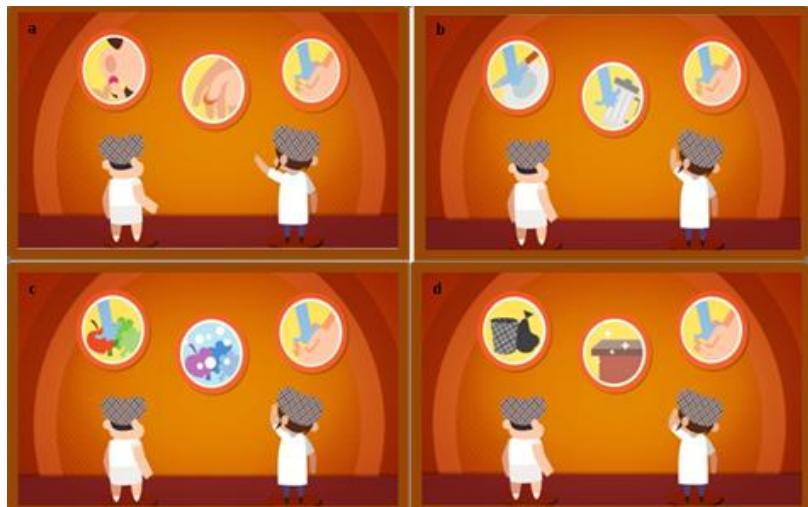
Ademais, as cenas (Figura 2) permitem trabalhar aspectos relacionados ao prazer e ao sofrimento por elas vivenciados no cumprimento do seu ofício. Sabe-se que um dos aspectos que contribuem positivamente para a construção do sentido no trabalho desses manipuladores é o prazer que advém da arte de cozinhar, além da discussão de que, para aprender a cozinhar, não basta seguir um protocolo ou uma receita, mas aprender a decifrar signos para que alguém aprenda e desenvolva, com competência e arte, o ofício de cozinhar. Os alimentos, suas diferentes cores, sabores, texturas e significados, emitem signos que devem ser interpretados e conhecidos. Quando isso ocorre com harmonia, há o reconhecimento e o julgamento positivo por parte das colegas, das crianças, dos professores e da direção quanto a esse fazer.

Outro aspecto relevante é que, muitas vezes, as questões voltadas ao sentido do ofício, para essas trabalhadoras, encontram-se ancoradas na subjetividade, de modo que podem escapar às formas de objetivação, não sendo assim reconhecidas conscientemente por elas. Algumas pesquisas evidenciam o quanto essas trabalhadoras não sabem ou não pensam sobre tais questões, ou seja, sobre o quanto o saber operacional está à frente de todas as questões subjetivas que podem influenciá-lo (Macedo *et al.*, 2023).

Outrossim, as BPM foram trabalhadas no vídeo, abordando a temática de forma que as participantes desenhassem as suas atividades diárias, na perspectiva da garantia da qualidade sanitária das refeições, em todos os eixos das BPM (higiene pessoal/comportamental; higiene de equipamentos, móveis e utensílios; higiene dos alimentos; higiene ambiental). Além disso, o vídeo incita uma discussão acerca das atividades prioritárias relacionadas à qualidade higienico-sanitária da alimentação escolar, bem como permite avaliar a percepção quanto à abrangência das boas práticas e se elas abordam espontaneamente todos os eixos da higienização na produção da alimentação.

Explorou-se cada imagem presente nos círculos (Figura 3) quanto às operações de BPM em cada dimensão, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Destacou-se, além disso, o papel do nutricionista enquanto supervisor e parceiro, objetivando garantir uma refeição segura e saudável aos escolares.

Figura 3 – Cenas de cada eixo das boas práticas de manipulação de alimentos: a) Higiene pessoal/comportamental; b) Higiene de equipamentos, móveis e utensílios; c) Higiene dos alimentos; d) Higiene ambiental



Fonte: elaborado pelas autoras (2016).

Na Figura 4, uma cena contendo o resumo do vídeo, o objetivo é que os manipuladores de alimentos sejam estimulados a retomar os assuntos abordados, identificando a sua importância enquanto agentes de saúde, por meio da garantia da alimentação escolar segura e saudável (personagem principal no círculo central).

Figura 4 – Cena com a síntese dos aspectos explorados no vídeo de animação



Fonte: elaborado pelas autoras (2016).

Os temas discutidos anteriormente são retomados, a saber: 1) O sentido do trabalho/ofício de manipulador de alimentos no âmbito escolar; 2) O papel de educador do manipulador de alimentos no âmbito escolar, visando à promoção da saúde, por meio de uma alimentação saudável; 3) Abrangência das boas práticas, envolvendo todos os eixos (higiene ambiental, pessoal, de equipamentos, utensílios e alimentos) e suas particularidades, com base na legislação vigente.

Para finalizar essa animação, propôs-se uma discussão final (Figura 4) sobre o fato de que, nas escolas, a aplicação das BPM se torna crítica, uma vez que a alimentação é destinada, predominantemente, às crianças, reconhecidas como grupo de risco. Falhas na higienização, especialmente a dos alimentos, comprometem a segurança da alimentação escolar. Segundo o ME, esse público encontra-se, muitas vezes, em situações de insegurança alimentar, ocorrendo casos em que a alimentação da escola é a única refeição completa do dia.

Por fim, buscou-se também, com esse vídeo, criar abertura para um momento de socialização de vivências que atravessam o cotidiano de vida dessas trabalhadoras, para que se possa fazer da intervenção um espaço/tempo de novos encontros entre elas e novos olhares sobre elas, não apenas como profissionais, mas como pessoas e sujeitos que protagonizam suas histórias de vida.

QUADRO 1 – Ficha técnica do vídeo de animação “Alimentando ideias: reflexões sobre boas práticas”

FICHA TÉCNICA

Coordenação de projeto e pesquisa: Maria Flávia Gazzinelli Bethony e Simone Cardoso Lisboa Pereira.

Direção, edição e montagem do vídeo: QU4RTO STUDIO PRODUCAO AUDIOVISUAL LTDA.

Roteiro: Juliana Maria de Melo, Ana Luísa Fernandes e Souza, Thamiris Rodrigues Macedo e Simone Cardoso Lisboa Pereira.

Duração: 1 minuto e 29 segundos.

Fonte: elaborado pelos autores (2016).

Considerações finais

Acredita-se que o emprego do vídeo “Alimentando ideias: reflexões sobre boas práticas” pode se constituir como uma estratégia com potencial para engendrar processos que favoreçam a

construção de conhecimento sobre BPM e a atribuição de sentido do ofício das manipuladoras de alimentos, relacionada ao reconhecimento do seu papel de educadoras. Outrossim, poderá ter efeito sobre os traços dos personagens, de imagens e sentimentos que possam emergir no encontro dos participantes com o vídeo de animação e/ou no diálogo entre supervisores da alimentação escolar (educadores) e os manipuladores de alimentos (educandos/participantes), e/ou ainda da participação ativa de todos os atores para a produção de sentidos que suscitarão processos de reflexão e criticidade, promovendo a (re)significação de experiências em torno do tema BPM (construção de conhecimento sobre BPM verificado a partir da descrição de práticas) e o reconhecimento do papel de educadora das participantes.

O vídeo foi criado para um público específico, contendo, portanto, elementos que facilitam a comunicação com ele, especialmente por meio da identificação com os personagens, imagens e sentimentos. A produção, portanto, configurou-se como uma experiência estética, uma vez que, ao auxiliar na compreensão da realidade objetiva, ao mesmo tempo em que incide sobre a dimensão subjetiva, traduz-se em ferramenta potente para superar as dificuldades inerentes às práticas educativas tradicionais, superficiais e fragmentadas, ainda presentes na atualidade.

Destaca-se que, por mais potente que o vídeo seja para a promoção da educação, ele é apenas uma ferramenta educativa que prescinde do papel fundamental do educador de criar oportunidades de reflexão e diálogo entre os diferentes tipos de conhecimento, tanto aqueles construídos junto às trajetórias de vida dos participantes e seus agrupamentos sociais quanto os conhecimentos científicos.

Nesse sentido, sugere-se que as intervenções educativas sejam realizadas em grupo, com um número reduzido de participantes, de modo a favorecer um processo educativo participativo, dialógico, interativo e de troca de conhecimentos. O confronto entre os diferentes tipos de conhecimento de que são portadores e os manipuladores de alimentos apresenta potencial de enriquecimento, ampliação e transformação desses saberes.

Para o desenvolvimento de intervenção educativa com o emprego dessa ferramenta, será elaborado um manual com orientações acerca de como implementar e analisar os efeitos sobre o conhecimento e a atitude dos manipuladores de alimentos. Essa é uma proposta para integrar programas de capacitação permanente de manipuladores de alimentos do contexto escolar.

Nesse horizonte, serão previstas três etapas: a primeira delas, “Compreendendo a proposta”, refere-se à apresentação da intervenção, seus objetivos, método e estratégias. A

segunda, “(Re)conhecendo ideias e sentimentos”, consiste na exposição do vídeo e na socialização das primeiras impressões/sentimentos dos participantes. A terceira etapa, “Surpreendendo comigo e com o meu trabalho”, refere-se à abordagem dos conteúdos previstos, à exposição das noções prévias das participantes e à construção de conceitos por meio do diálogo entre saberes comum e científico. Para esta, serão previstos textos moderadores para cada cena, confrontando conhecimentos relativos às BPM de alimentos, visando moderar a discussão.

Esta proposta educativa, com o emprego do vídeo de animação, pauta-se em uma concepção dialógica e interacionista, que prevê a participação ativa do sujeito aprendiz na construção do conhecimento. Além disso, ela inclui a participação do educador como aquele que cria e oferece situações que conduzem tais sujeitos ao exercício da problematização. Quando baseadas no diálogo, na interação entre educador e educando, e na participação ativa, a proposta de educação favorece maior problematização dos saberes, estimulando a construção de conhecimento por meio da reflexão e da criticidade.

Na perspectiva da SAN, a relevância do presente estudo ancora-se na proposição de uma intervenção educativa efetiva de promoção do preparo de uma alimentação escolar segura no âmbito escolar, conforme preconiza diretrizes do PNAE e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Destaca-se que, nas escolas públicas, esta proposta torna-se ainda mais relevante, por atender a uma parcela da população para a qual essa alimentação escolar segura pode constituir a única refeição do dia, ou seja, a única garantia de acesso à alimentação adequada e saudável por escolares em situação domiciliar de insegurança alimentar e nutricional.

Referências

ABREU, A. P. *et al.* Uma abordagem dos temas sociais e cotidianos em telenovelas e a influência destes na sociedade. In: CONGRESSO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO NA REGIÃO NORDESTE, 12., 2010, Campina Grande. **Anais** [...]. Campina Grande: Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, 2010. p. 1-15. Disponível em: <http://www.intercom.org.br/papers/regionais/nordeste2010/resumos/r23-1520-2.pdf>. Acesso em: 25 maio 2023.

BENTO, I. C.; NOBRE, L. N. A presença de métodos pedagógicos nas ações de educação alimentar e nutricional para crianças e adolescentes no Brasil e exterior. **Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Fortaleza, v. 10, n. 1, p. e10511, 2023. DOI 10.59171/nutrivisa-2023v10e10511. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/10511>. Acesso em: 12 nov. 2025.

BONDÍA, J. L. Notas sobre a experiência e o saber de experiência. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, n. 19, p. 20-28, jan./abr. 2002. DOI 10.1590/S1413-24782002000100003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbedu/a/Ycc5QDzZKcYVspCNspZVDxC/?lang=pt>. Acesso em: 29 maio 2023.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Brasília, DF, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em: 10 jun. 2023.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE. Dispõe sobre a Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação. Brasília, DF, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/media-pnae/encontros-tecnicos/NotaTecnicaEANassassinada.pdf>. Acesso em: 27 mar. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view>. Acesso em: 21 maio 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 20 maio 2023.

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 38 de 16/07/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=111747>. Acesso em: 20 maio 2023.

BROWNER, W. S.; NEWMAN, T. B.; HULLEY, S. B. Estimating sample size and power: applications and examples. In: HULLEY, S. B. et al. (org.). **Designing clinical research**. 3. ed. Filadélfia: Lippincott Williams & Wilkins, 2007. p. 65-94.

CALHADO, C. G. **Intensidades da imagem:** experiência estética no cinema – análises críticas a partir de Walter Salles. 2018. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2018. Disponível em: <https://tede2.pucsp.br/handle/handle/21885>. Acesso em: 12 nov. 2025.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 9-19.

DELEUZE, G. **Proust e os signos.** Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2006.

DELEUZE, G. **Sobre o teatro:** um manifesto de menos; o esgotado. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

DEWEY, J. **Arte como experiência**. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

FANTIN, M. Crianças, dispositivos móveis e aprendizagens formais e informais. **Educação Temática Digital**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 66-80, jan./abr. 2018. DOI 10.20396/etd.v20i1.8647545. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/etd/article/view/8647545>. Acesso em: 12 nov. 2025.

FILGUEIRAS, J. H. *et al.* Telenovela como estratégia de educação nutricional no âmbito de uma política pública de acesso à alimentação adequada e saudável. **Interface – Comunicação, Saúde, Educação**, Botucatu, v. 25, p. e200635, 2021. DOI 10.1590/interface.200635. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/jb8br8h93yRjDFXgHRZ6wHq/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 12 nov. 2025.

FILGUEIRAS, J. H. **Telenovela como estratégia de educação alimentar e nutricional para frequentadores de restaurantes populares de Belo Horizonte-MG**. 2016. Dissertação (Mestrado em Enfermagem) – Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/ANDO-A9WGN2>. Acesso em: 10 maio 2023.

FREITAS; R. S. G.; STEDEFELDT; R. Why do kitchen workers not practice what they learn about food safety? **Food Research International**, [S. l.], v. 155, p. 111114, maio 2022. DOI 10.1016/j.foodres.2022.111114. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996922001715?via%3Dihub>. Acesso em: 12 nov. 2025.

KASTRUP, V. Políticas cognitivas na formação do professor e o problema do devir-mestre. **Educação & Sociedade**, Campinas, v. 26, n. 93, p. 1273-1288, set./dez. 2005. DOI 10.1590/S0101-73302005000400010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/es/a/bG374G5nJQ6jtVgCbb7Vsrb/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 12 nov. 2025.

KVEDAR, J.; COYE, M. J.; EVERETT, W. Connected health: a review of technologies and strategies to improve patient care with telemedicine and telehealth. **Health Aff**, Millwood, v. 33, n. 2, p. 194-199, fev. 2014. DOI 10.1377/hlthaff.2013.0992. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24493760/>. Acesso em: 12 nov. 2025.

LEFEVRE, F.; LEFEVRE, A. M. C. O sujeito coletivo que fala. **Interface – Comunicação, Saúde, Educação**, Botucatu, v. 10, n. 20, p. 517–524, jul./dez. 2006. DOI 10.1590/S1414-32832006000200017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/QQw8VZh7pYTz9dGyKpx4h/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 12 nov. 2025.

MACEDO, T. R. *et al.* A concepção do manipulador de alimentos de escolas públicas acerca da sua identidade e atividade profissional. **Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Fortaleza, v. 10, n. 1, p. e10574, 2023. DOI 10.59171/nutrivisa-2023v10e10574. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/10574>. Acesso em: 12 nov. 2025.

MACEDO, T. R. **Vídeo animado como proposta de intervenção educativa com manipuladores de alimentos no contexto escolar**. 2017. Dissertação (Mestrado em Enfermagem) – Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/items/4f413df9-5aa0-4af6-9786-d22947cfa69f>. Acesso em: 12 nov. 2025.

MIRANDA, C. G. L.; SOARES-SOBRINHO, L.; CASTRO, M. S. Validação de vídeo lúdico: educação em saúde de idosos hipertensos para a promoção do uso correto e seguro de medicamentos e conhecimento sobre sua doença. **Observatório**, Palmas, v. 5, n. 6, p. 821–833, out./dez. 2019. DOI 10.20873/uft.2447-4266.2019v5n6p821. Disponível em: <https://sistemas.ufst.edu.br/periodicos/index.php/observatorio/article/view/7896>. Acesso em: 12 nov. 2025.

MORAES, A. F. A diversidade cultural presente nos vídeos em saúde. **Interface – Comunicação, Saúde, Educação**, Botucatu, v. 12, n. 27, p. 811-822, out./dez. 2008. DOI 10.1590/S1414-32832008000400011. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/YwKQdhtbCvgN3dkhyTbF9x/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 12 nov. 2025.

MORAES, K. S.; TOLEDO, L. A. S.; SANTOS, A. F. O. Boas práticas de fabricação no preparo de refeições em escolas de educação infantil no município de Santo Antônio da Patrulha/RS. In: SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR, 7., 2020, [S. l.]. **Anais** [...]. [S. l.]: Sociedade Brasileira de Ciências e Tecnologia de Alimentos, 2020. n.p. Disponível em: http://schenaautomacao.com.br/ssa7/envio/files/trabalho3_79.pdf. Acesso em: 20 jun. 2023.

MORALES, T. S. P.; VIEIRA, V. B. R. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação. **Revista Científica Unilago**, v. 1, n. 1, 2019. Disponível em: <https://revistas.unilago.edu.br/index.php/revista-cientifica/article/view/185>. Acesso em: 12 nov. 2025.

MOREIRA, C. B. *et al.* Construção de um vídeo educativo sobre detecção precoce do câncer de mama. **Revista Brasileira de Cancerologia**, v. 59, n. 3, p. 401-407, 2013. DOI 10.32635/2176-9745.RBC.2013v59n3.505. Disponível em: <https://rbc.inca.gov.br/index.php/revista/article/view/505>. Acesso em: 12 nov. 2025.

MORTOLA, L. A. *et al.* Vídeo educativo sobre a quimioterapia oncológica: tecnologia na educação em saúde. **Ciência, Cuidado e Saúde**, Maringá, v. 20, p. e50365, 2021. DOI 10.4025/ciencuidaude.v20i0.50365. Disponível em: <https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/CiencCuidSaude/article/view/50365>. Acesso em: 12 nov. 2025.

OLIVEIRA, C. R. *et al.* Avaliação das condições higiênico-sanitárias e do perfil do manipulador de alimentos nas escolas públicas do município de São Luís – MA. **Revista Multidisciplinar em Saúde**, Fortaleza, v. 4, n. 2, p. 115-122, 2023. DOI 10.51161/integrar/rems/3722. Disponível em: <https://editoraintegrar.com.br/publish/index.php/rems/article/view/3722>. Acesso em: 12 nov. 2025.

OSTHERR, K. *et al.* Death in the digital age: a systematic review of information and communication technologies in end-of-life care. **Journal of Palliative Medicine**, Estados Unidos, v. 19, n. 4, p. 408-420, abr. 2016. DOI 10.1089/jpm.2015.0341. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26713368/>. Acesso em: 12 nov. 2025.

PEREIRA, W. B. B.; ZANARDO, V. P. S. Gestão de boas práticas em uma cantina escolar. **Vivências**, Erechim, v. 16, n. 30, p. 193-200, 2019. DOI 10.31512/vivencias.v16i30.152. Disponível em: <http://revistas.uri.br/index.php/vivencias/article/view/152>. Acesso em: 12 nov. 2025.

RAZERA, A. P. R. *et al.* Construção de um vídeo educativo sobre os cuidados pós-operatórios de queiloplastia e palatoplastia. **Texto & Contexto Enfermagem**, Florianópolis, v. 28, p. e20180301, 2019. DOI 10.1590/1980-265X-TCE-2018-0301. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/tce/a/c4ZSVyXjNCnnfXcrNV6kFJF/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 12 nov. 2025.

RIOS, D. L. *et al.* Probióticos: como uma microbiota intestinal saudável ajuda a combater infecções respiratórias virais agudas, similares à Covid-19. In: MOLIN, R. S. D. (org.). **Saúde em foco: temas contemporâneos**. 2. ed. [S. l.]: Acervo Saúde, 2020. p. 384-400. Disponível em: <https://www.editoracientifica.com.br/books/chapter/200700744>. Acesso em: 12 nov. 2025.

SANTOS, L. A. S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 453-462, fev. 2012. Disponível em: <http://cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/o-fazer-educacao-alimentar-e-nutricional-algunas-contribuicoes-para-reflexao/6615?id=6615>. Acesso: 20 maio 2023.

SORAGNI, L.; BARNABE, A. S.; MELLO, T. Doenças transmitidas por alimentos e participação da manipulação inadequada para sua ocorrência: uma revisão. **Estação Científica**, Macapá, v. 9, n. 2, p. 19-31, abr./jun. 2019. DOI 10.18468/estcien.2019v9n2.p19-31. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/337442990_Doenças_transmitidas_por_alimentos_e_participação_da_manipulação_inadequada_para_sua_ocorrência_uma_revisão. Acesso em: 12 nov. 2025.

TEIXEIRA, B. S. **As relações entre as merendeiras e as crianças em uma Unidade Municipal de Educação Infantil de Belo Horizonte**: “cuidar, ensinar, zelar, educar, tudo faz parte das nossas responsabilidades!”. 2018. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/46115>. Acesso em: 11 abr. 2025.

Submetido em 3 de novembro de 2024.

Aprovado em 10 de março de 2025.