



**Programa de Pós-Graduação
em Formação de Professores
e Práticas Interdisciplinares (PPGFPI)
UPE - Campus Petrolina**

**Maria Eduarda Ramalho Nunes da Silva
Universidade de Pernambuco (UPE)**

maria.ernsilva@upe.br

 [0009-0007-2934-616X](https://orcid.org/0009-0007-2934-616X)

**Bruna Soares de Jesus Souza
Universidade de Pernambuco (UPE)**

bruna.soares@upe.br

 [0009-0001-0439-3070](https://orcid.org/0009-0001-0439-3070)

**Marianne Louise Marinho Mendes
Universidade de Pernambuco (UPE)**

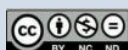
marianne.marinho@upe.br

 [0000-0003-1560-765X](https://orcid.org/0000-0003-1560-765X)

Submetido: 24/08/2025

Aceito: 15/11/2025

Publicado: 30/12/2025



SEGURANÇA ALIMENTAR NA ESCOLA: AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS SOBRE DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS

RESUMO: A pesquisa investigou o nível de compreensão e familiaridade dos funcionários de uma escola de tempo integral, localizada na zona rural de Petrolina-PE, em relação às Doenças Veiculadas por Alimentos. Participaram da pesquisa 27 funcionários. Para isso, foram aplicados dois questionários: inicialmente, um do Perfil Sociodemográfico, com oito questões objetivas para caracterizar os indivíduos; em seguida, um questionário para avaliação da percepção de risco das referidas doenças, composto por dez perguntas relacionadas às situações hipotéticas de perigo ou não. Diante disso, propõe-se a realização de uma capacitação para todos os profissionais, com o objetivo de que possam conhecer e aplicar as Boas Práticas de Fabricação de forma segura e eficaz a fim de promover a segurança alimentar.

Palavras-chave: alimentação, BPF, DVA, educação, saúde.

FOOD SAFETY AT SCHOOL: AVALIATION OF PROFESSIONALS KNOWLEDGE ABOUT FOODBORNE DISEASES

ABSTRACT: The search investigated the level of comprehension and familiarity that the employees of a full-time school, located in the countryside of Petrolina-PE, had about Foodborn Diseases. 27 workers participated in the search. To complete the search, two surveys were applicated: initially, one of the socialdemographic profile, with eight objective questions to help indentify the interviewedes; then, another survey, composed by ten questions related to hipotetic situations of danger, was made, to avaiate the risk perception regarding the refered diseases. Thus, is proposed the realization of a capacitation with all the professionals of the school, in order to help them aknowldge and aplicate the Good Manufacturing Practices in a secure and effective way, with the view to promote the food safety.

Keywords: alimentation, education, FBD, GMP, health.

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA ESCUELA: EVALUACIÓN DEL CONOCIMIENTO DE LOS PROFESIONALES SOBRE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

RESUMEN: La búsqueda investigó el nivel de la comprensión e familiaridad de los empleados de una escuela de tiempo completo, ubicada en la zona rural de Petrolina-PE, en relación a Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Participaron de la busca 27 empleados. Para esto, se aplicaron dos cuestionarios: inicialmente, uno de los perfiles sociodemográficos, con ocho preguntas objetivas para caracterizar a los individuos; em secuencia, un cuestionario compuesto por diez preguntas relacionadas con situaciones hipotéticas de peligro o no. Em vista de ello, se propone realizar una formación dirigida a todos los profesionales que trabajan em la escuela, con el objetivo de que conozcan y apliquen las Buenas Prácticas de Fabricación segura e efectivamente con el fin de promover la seguridad alimentaria.

Palabras clave: alimentación, BPF, educación, ETA, salud.



INTRODUÇÃO

A promoção da saúde de crianças e adolescentes é uma demanda emergente que envolve diferentes fatores sociais. No Brasil e no mundo, essa demanda é resultado da percepção de que a saúde não é apenas a ausência de doenças, mas também o bem-estar físico, mental e social. Nesse sentido, é fundamental proporcionar um ambiente seguro para que crianças e adolescentes possam se desenvolver e crescer de forma saudável (Schlesner, 2022).

Diante desse panorama, a Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009, do Ministério da Educação (Brasil, 2009), institui a alimentação escolar como um direito dos estudantes da educação básica pública, configurando-se como uma responsabilidade do Estado. Com o propósito de proporcionar um ambiente nutricional adequado aos discentes, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é responsável por assegurar a quantidade e a qualidade dos alimentos fornecidos, fomentando a formação de hábitos alimentares saudáveis, os quais são basilares para o desenvolvimento de uma vida plena (Firmo, 2010).

Contudo, a quantidade e a qualidade dos alimentos disponibilizados no contexto escolar são fatores de suma importância para a promoção da saúde e do bem-estar dos jovens. A oferta desses gêneros no ambiente educacional contribui significativamente para a formação de hábitos nutricionais, dada a expressiva carga horária que os estudantes dedicam à permanência nas instituições de ensino (Baptista, 2006; Danelon; et al, 2006).

Adicionalmente, a qualidade dos alimentos oferecidos no ambiente escolar está intrinsecamente associada à sua segurança higiênico-sanitária. A ocorrência de surtos alimentares em instituições de ensino é um evento frequente e representa um risco potencial. Nesse sentido, o conhecimento dos profissionais sobre as Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) e a implementação de capacitações em Boas Práticas de Fabricação (BPF) são de fundamental importância. Além disso, é recomendável que esses profissionais estejam plenamente cientes das estratégias voltadas para a prevenção de enfermidades e a promoção da saúde dos estudantes, dada a responsabilidade que lhes incumbe em relação ao bem-estar dos discentes durante o período escolar (Santos, et al., 2021).



Dessa forma, vê-se que as DVA, são de grande preocupação para a saúde mundial, pois segundo a OMS (2015), são doenças de natureza infecciosa ou tóxica causada pelo consumo de alimentos ou de água contaminada, levando a um elevado número de morbidade e mortalidade na população em geral. Adicionalmente, ressalta-se que manipuladores de alimentos podem ser responsáveis, direta ou indiretamente, por até 26% dos surtos de enfermidades bacterianas (Van, et al, 2006; Silva, 2001).

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), as BPF são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária. Elas estabelecem requisitos, tais como de higiene operacional e pessoal, além de abranger um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos (Brasil, 2004).

No entanto, além das questões que envolvem a qualidade dos alimentos, as BPF possibilitam um ambiente de trabalho mais eficiente, contribuindo para a eficácia do processo de produção e são necessárias para controlar possíveis fontes de contaminação cruzada e para garantir que o produto atenda às especificações de identidade e de qualidade, já que seu objetivo é evitar a ocorrência de doenças veiculadas por alimentos (Machado, Dutra, Pinto, 2015).

Nesse viés, um estudo realizado por Simplício e Silva (2020), em Petrolina-PE, observou-se que ainda falta um cuidado e uma importância dos colaboradores para com os cuidados referente a manipulação de alimentos, pois para que tenha sua eficiência efetivada, a capacitação deve ser feita de forma sistemática e contínua, de modo a fortalecer a cultura das boas práticas na segurança alimentar.

Com isso, percebe-se que a garantia de qualidade dos alimentos está diretamente ligada à adequada execução do trabalho do manipulador. Nesse sentido fica evidenciado que o treinamento funciona como um importante instrumento para a melhoria da qualidade do serviço e como meio de prevenção a surtos de alimentos contaminados. Por isso, recomenda-se a aplicação de treinamentos de forma periódica para a correção das deficiências, devendo estes serem os mais práticos possíveis, com o uso de diferentes metodologias e recursos didáticos que atendam e respeitem as individualidades (De Jesus, 2020).



Diante do exposto, justifica-se a investigação do conhecimento dos profissionais de uma instituição escolar localizada na zona rural de Petrolina acerca dos riscos associados ao desenvolvimento de DVA. A partir dos dados coletados, realizou-se uma capacitação de todos os profissionais da referida escola, a fim de que dominem as BPF e possam aplicá-las de maneira segura e eficaz. Tal iniciativa visa aprimorar o nível de conhecimento desses profissionais, reduzir a incidência de surtos de DVA no ambiente educacional e, conseqüentemente, garantir um espaço escolar mais seguro e propício à saúde.

METODOLOGIA

Desenho do estudo

O projeto trata-se de um estudo de natureza aplicada, com abordagem quantitativa, realizada de maneira transversal e descritiva. Uma pesquisa neste molde, coleta dados em um único ponto no tempo para descrever características, comportamentos ou relações entre variáveis em uma população específica, usando métodos quantitativos, com o propósito de gerar conhecimento prático aplicável a problemas reais (Gil, 2019; Neto, 2022).

Local de estudo

O estudo foi realizado na Escola Municipal de Educação em Tempo Integral Camila Branco de Almeida, que oferece turmas dos anos iniciais do Ensino Fundamental, atendendo tanto alunos típicos quanto alunos com necessidades especiais, totalizando cerca de 130 escolares. A instituição está situada na zona rural de Petrolina-PE e é administrada pela Secretaria Municipal de Educação (SEDUCE). A escola atende crianças da Vila Aparecida, onde está localizada, bem como crianças de propriedades rurais circunvizinhas que utilizam o transporte escolar fornecido pelo município. A Vila Aparecida não possui saneamento básico nem Unidade Básica de Saúde (UBS). Os residentes da comunidade utilizam os serviços da UBS do Projeto Senador Nilo Coelho 11 para atendimento médico. No município de Petrolina, há dezesseis escolas com este perfil de educação em tempo integral, das quais onze estão situadas na zona urbana e cinco na zona rural (PROIG, 2024).



Participantes da pesquisa

Fizeram parte do estudo, os professores e funcionários em geral atuantes da Escola Municipal de Educação em Tempo Integral Camila Branco de Almeida. Na escola, lecionam 9 professores e somam-se 18 funcionários não docentes, totalizando uma amostra de 27 participantes.

Os critérios de inclusão foram: ser profissional vinculado à referida escola, que atuassem a pelo menos seis meses, sendo servidores contratados ou efetivos, e que aceitem participar voluntariamente da pesquisa, assinando Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Foram excluídos da pesquisa profissionais afastados ou em licença de qualquer natureza (médica, maternidade, prêmio ou sem vencimento); profissionais com menos de seis meses de atuação na área da educação; aqueles que desistirem de participar durante o curso da pesquisa; e aqueles que não respondessem completamente aos instrumentos de pesquisa.

O presente trabalho faz parte de uma pesquisa maior intitulada “Educação e saúde conectadas: avaliação do conhecimento de profissionais sobre primeiros socorros e doenças veiculadas por alimentos em uma escola da zona rural de Petrolina”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa - CISAM/UPE – Centro Integrado de Saúde Amaury de Medeiros, com CAAE no 80072224.0.0000.5191 e parecer no 7.571.422. Com o intuito de definir o perfil amostral e avaliar o nível de conhecimento dos profissionais da escola em questão, o projeto trabalhou com dois instrumentos de pesquisa.

INSTRUMENTO DE PESQUISA

Perfil Sociodemográfico

Para a identificação do perfil sociodemográfico da população estudada, foi utilizado o Questionário de Perfil Sociodemográfico, adaptado de Cruz et al. (2022). Este questionário é composto por oito questões objetivas que caracterizam os indivíduos quanto a sexo, idade,



estado civil, número de filhos, escolaridade, função na escola, tempo de atuação na educação e renda familiar.

Percepção de risco de DVA

Para examinar o conhecimento dos profissionais acerca de riscos para DVA, será aplicado o questionário para avaliação da percepção de risco de DVA, proposto por Cota (2021), com adaptações. O questionário compreende dez perguntas relacionadas às situações hipotéticas de perigo ou não com relação às DVA, classificando esses riscos entre “risco muito baixo”, “risco baixo”, “risco médio”, “risco alto” e “risco muito alto”.

ANÁLISE DE DADOS

Após a coleta de dados, foi realizada uma análise estatística com uso de gráficos e tabelas para quantificar os resultados. Os dados foram analisados no Excel, por meio de estatística descritiva (distribuição de frequências e medidas de tendência central e dispersão).

FORMAÇÃO EM DVA

De posse dos dados coletados, foi proposta uma formação para todos os funcionários atuantes na escola, focando-se em especial nas lacunas observadas pela análise dos dados. A formação foi realizada com ênfase nas medidas preventivas e nos princípios higiênico-sanitários preconizados pela Resolução RDC nº 216/2004 e a Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de Alimentação da ANVISA (Brasil, 2004).

Além disso, foram abordados temas relacionados aos conceitos de DVA, BPF, revisão do questionário aplicado, para assim, sanar as lacunas presentes, a importância dos cuidados com a higienização das mãos e manipulação dos alimentos, além da importância do monitoramento contínuo para garantir a saúde da comunidade escolar.



Quanto ao princípio da abordagem pedagógica, seguiu-se uma linha na qual houvesse a participação mais ativa dos profissionais no processo de ensino-aprendizagem, enfatizando a relação dinâmica entre eles e a equipe de formadores. E entre os objetivos desta abordagem, sobressai-se a promoção de debates construtivos que visem o desenvolvimento de habilidades críticas para a tomada de decisão e a execução de ações, além de estimular a comunicação persuasiva, conforme argumenta Freire (2019).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Através do questionário do perfil sociodemográfico, que é uma ferramenta importante para selecionar métodos eficazes de capacitação, visando a adoção de práticas higiênicas adequadas (Matukuma et al., 2023). Foram analisados os perfis socioeconômicos e profissionais dos funcionários atuantes em uma escola municipal de Petrolina-PE, como descritos na Tabela 1.

Tabela 1. Resultados do Questionário de Perfil Sociodemográfico.

VARIÁVEIS	%	N
Sexo		
Feminino	81,5	22
Masculino	18,5	5
Idade		
19-29	25,9	7
30-39	29,6	8
40-49	25,9	7
50-59	14,8	4
60 ou mais	3,7	1
Estado Civil		
Solteiro	48,1	13
Casado	33,3	9
Divorciado	3,7	1



União Estável	14,8	4
Número de Filhos		
0	25,9	7
1	25,9	7
2	33,3	9
3 ou mais	14,8	4
Escolaridade		
Fundamental incompleto	3,7	1
Fundamental completo	0	0
Médio incompleto	7,4	2
Médio completo	22,2	6
Superior incompleto	7,4	2
Superior completo	18,5	5
Pós psicopedagogia	25,9	7
Pós em alfabetização e letramento	11,1	3
Função na Escola		
Gestor	3,7	1
Vice Gestor	3,7	1
Secretário	3,7	1
Coordenador	3,7	1
Professor	33,3	9
Estagiário	0	0
Auxiliar de Serviços Gerais	14,8	4
Merendeira	11,1	3
Orientadora de pátio	7,4	2
Porteiro	3,7	1
Assistente educacional	14,8	4

**Tempo que atua na Educação**

Menos que 6 meses	0	0
06 meses à 1 ano	22,2	6
2 a 5 anos	22,2	6
Mais que 5 anos	55,6	15

Renda Familiar

Menor que 1 salário mínimo	0	0
1 a 2 salários mínimos	48,1	13
3 ou mais	51,9	14

Fonte: Autores, 2025.

Quanto ao perfil sociodemográfico dos funcionários da escola, houve uma predominância feminina de 81,5% (n=22), dado que se assemelha ao encontrado no estudo de Ferreira (2018), realizado em escolas públicas no município de Cuiabá -MG, no qual 95,8% eram do sexo feminino e 4,2% do sexo masculino. Neste estudo verificou-se que 29,6% (n=8) possuíam entre 30-39 anos e 51,9% (n=14) tem como renda 3 ou mais salários mínimos, conforme exposto na Tabela 1.

Em relação ao nível de escolaridade, observou-se que 22,2% (n=6) tem médio completo, 18,5% (n=5) superior completo e 25,9% (n=7) tem pós em psicopedagogia, enquanto 3,7% (n=1) tem fundamental incompleto e 7,4% (n=2) tem médio incompleto. Com isso, vê-se a importância de identificar o perfil sociodemográfico dos funcionários como um todo e embora a maioria das pesquisas foque no conhecimento dos manipuladores, os gestores devem ser conscientizados sobre os riscos que envolvem práticas inadequadas na manipulação dos alimentos, para que possam reconhecer a importância das referidas capacitações e assim conscientizar seus manipuladores (Brasil, 2011).

**Tabela 2.** Resultados do Questionário de Avaliação da Percepção de Risco de DVA.

Questões	RISCO MUITO BAIXO	RISCO BAIXO	RISCO MÉDIO	RISCO ALTO	RISCO MUITO ALTO
1.Qual é o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para um aluno se a merendeira da escola não lavar as mãos durante a manipulação de alimentos?	0% (n=0)	7,5% (n=2)	7,5% (n=2)	85% (n=23)	0% (n=0)
2.Qual é o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para um aluno se a merendeira usar na preparação da comida uma faca que caiu no chão e foi lavada apenas com água?	0% (n=0)	15% (n=4)	15% (n=4)	70% (n=19)	0% (n=0)
3.Qual é o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para um aluno se a mesma tábua for usada na escola para cortar alimentos crus e, depois de lavada, for usada para cortar alimentos cozidos?	22% (n=6)	11% (n=3)	45% (n=12)	22% (n=6)	0% (n=0)
4.Qual é o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para um aluno se o alimento for armazenado na	48% (n=13)	30% (n=8)	15% (n=4)	7% (n=2)	0% (n=0)



geladeira da escola em um recipiente fechado?					
5.Qual é o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para um aluno se for servido um ovo com a gema mole na escola?	15% (n=4)	22% (n=6)	44% (n=12)	19% (n=5)	0% (n=0)
6.Qual é o risco de desconforto (mal-estar) ou doença se o aluno comer um alimento quente que foi preparado na escola a uma temperatura acima de 70°C?	11% (n=3)	33% (n=9)	52% (n=14)	4% (n=1)	0% (n=0)
7.Qual é o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para um aluno se na escola for servido um alimento que foi descongelado à temperatura ambiente?	11% (n=3)	41% (n=11)	18,5% (n=5)	18,5% (n=5)	11% (n=3)
8.Qual o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para um aluno se for servido na escola um alimento armazenado por 3 dias no refrigerador?	11% (n=3)	26% (n=7)	26% (n=7)	30% (n=8)	7% (n=2)
9.Qual o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para um aluno se for preparado na escola	85% (n=23)	7,5% (n=2)	7,5% (n=2)	0% (n=0)	0% (n=0)



um suco com água potável (tratada)?

10.Qual o risco de desconforto (mal-estar) ou doença para um aluno se for preparado na escola um alimento com o prazo de validade expirado (vencido)?	0%	0%	4%	18%	78%
	(n=0)	(n=0)	(n=1)	(n=5)	(n=21)

Fonte: Autores, 2025.

As condições higiênico-sanitárias inadequadas dos alimentos produzidos em cozinhas no ambiente escolar estão relacionadas a fatores importantes, como: processo de produção desses alimentos; contaminação cruzada; higienização incorreta de alimentos, utensílios, ambiente e manipuladores; conservação imprópria; e utilização de sobras armazenadas de forma incorreta. Além disso, a influência desses fatores na qualidade sanitária dos alimentos ocorre porque eles proporcionam contaminação e proliferação de microrganismos, podendo contribuir para o aumento da ocorrência de DVA (Boaventura, 2017).

Em consequência disso, e conforme os resultados expressados na Tabela 2, observou-se que na Questão 3 (Q3) houve uma subestimação do risco, pois 45% (n=12) respondeu “risco médio”, enquanto 22% (n=6) respondeu “risco alto”, o qual é o correto. Evidenciando lacunas no conhecimento prático sobre contaminação cruzada, que ocorre quando patógenos são transferidos de um alimento contaminado para outro alimento não contaminado. Isso pode ocorrer por meio de utensílios e equipamentos utilizados no preparo de alimentos, quando não há higienização adequada entre diferentes tipos de alimentos ou entre alimentos crus e cozidos (Torres et al., 2022).

Quanto à questão 1 (Q1) foi observado que houve uma subestimação do risco associado à prática de lavagem das mãos, pois 85% (n=23) marcou “risco alto”, enquanto 0% (n=0) marcou “risco muito alto”. Sendo que os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção



do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário, devido às mãos serem focos de contaminação (Brasil, 2004).

Com isso, constata-se que a falta de conhecimento a respeito das boas práticas e o uso do senso comum na realização das atividades pode levar à inadequada manipulação dos alimentos por parte dos manipuladores e a partir disso a RDC nº 216/2004 preconiza que os manipuladores de alimentos devem ser capacitados de maneira específica e comprovada mediante documentação, além de serem supervisionados e capacitados periodicamente, assim, asseguram a qualidade higiênico-sanitária da alimentação ofertada e saúde dos comensais (Oliveira, 2024; Brasil, 2004).

Outros pontos, nos quais evidenciaram-se lacunas no conhecimento, foram os abordados nas questões 5 e 6. Na Q5 44% (n=12) marcou “risco médio”, enquanto apenas 19% (n=5) marcou “risco alto”, e na Q6 52% (n=14) marcou “risco médio”, enquanto apenas 4% (n=1) marcou “risco muito baixo”. Isso sugere a importância de abordar temperaturas seguras de cocção nas capacitações, com base na RDC 216.

No entanto, é notório um conhecimento por parte dos funcionários em algumas questões, como na Q2 que 70% (n=19) marcou “risco alto”, na Q9 que 85% (n=23) marcou “risco muito baixo” e na Q10 que 78% (n=21) marcou “risco muito alto”, havendo uma % assertiva aceitável, mas, em partes, ainda há uma subestimação dos riscos. Assim, sendo necessário orientar e treinar os manipuladores em relação às boas práticas com periodicidade para que todos compreendam, com clareza, os temas abordados, especialmente as merendeiras que são as manipuladoras de alimentos (Carvalho et al., 2021).

O conhecimento, por parte dos funcionários, sobre as boas práticas no ambiente escolar é fundamental para que se produza uma alimentação adequada para garantir a promoção de saúde e otimizar o rendimento escolar para as crianças (Venturi et al., 2021).

Portanto, a capacitação das boas práticas é essencial para prevenir a ocorrência de DVA, pois a combinação de aprendizado teórico e prático permite a adaptação do entendimento às particularidades dos ambientes de trabalho de cada indivíduo. E a cultura da segurança alimentar está relacionada às atitudes, aos comportamentos, às crenças e aos valores dos indivíduos que trabalham em uma determinada empresa (Medeiros, et al., 2023).



Dessa forma, foi realizado uma formação com todos os funcionários atuantes na escola sobre BPF, baseado na Resolução RDC nº216/2004 e na Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação, reforçando lacunas como a higienização correta das mãos, de utensílios e de alimentos, como mostra a Figura 1.

Figura 1. Prática realizada com funcionários sobre higienização correta das mãos.



Fonte: Autores, 2025.

Conforme Bastos et al. (2014) enfatizaram, os treinamentos devem ser periódicos, para sanarem as dúvidas e assim, contribuir para reduzir os riscos de contaminação e melhorarem a segurança dos alimentos oferecidos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Assegurar a segurança alimentar em ambientes educacionais, como escolas de tempo integral, é um pilar fundamental para a saúde e o bem-estar de toda a comunidade escolar. A presente pesquisa evidenciou a compreensão e a familiaridade dos funcionários de uma escola rural, em Petrolina-PE, com DVA, revelando, apesar de um conhecimento basal existente, a presença de lacunas significativas, especialmente na correta percepção e classificação de riscos associados. Os resultados apontam para uma divergência notória entre a avaliação dos profissionais e os níveis de risco esperados em situações cotidianas, sublinhando a necessidade de aprimoramento contínuo.



A temática em questão possui impacto direto e implicações à saúde pública. A manipulação segura de alimentos e a prevenção de DVA são responsabilidades compartilhadas que recaem sobre todos os profissionais da escola. A falta de conhecimento ou a percepção inadequada de riscos pode resultar em surtos de doenças, comprometendo a saúde dos alunos e professores, afetando o desempenho educacional e gerando custos sociais e de saúde consideráveis. Diante dos achados, realizou-se um momento de formação sobre BPF, especificamente desenhado para abordar as lacunas de conhecimentos identificadas pelo instrumento de pesquisa aplicado, cuja adesão pelos profissionais da escola foi significativa e proveitosa.

No contexto atual, em que a saúde e a higiene são temas de relevância global, a discussão sobre a segurança alimentar nas escolas adquire um caráter de urgência ainda maior. As instituições de ensino são ambientes propícios à disseminação de boas práticas e, ao capacitar seus funcionários, estes tornam-se agentes multiplicadores de saúde, impactando positivamente não apenas a comunidade escolar imediata, mas também as famílias e o entorno.



REFERÊNCIAS

BAPTISTA, Maria Isabel Machado. Educação alimentar em meio escolar referencial para uma oferta alimentar saudável. **Ministério da Educação**, Brasília, out. 2006.

BASTOS, Thaysa Bastos et al. Curso de capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos. **Extensio**: Revista Eletrônica de Extensão, v. 11, n. 18, p. 104-113, 2014.

BOAVENTURA, Luara Thabata Alves et al. Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. **Revista Univap**, v. 23, n. 43, p. 53-62, 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. **Resolução nº 216/2004**. 3. ed. Brasília, DF: ANVISA, 2004. Disponível em <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>. Acesso em: 15 mai 2025.

BRASIL, Carla Cristina Bauermann et al. **Diagnóstico do perfil dos estabelecimentos do setor supermercadista de acordo com a legislação de alimentos**. (Dissertação) Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 set. 2004.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009**. Estabelece normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 17 jul. 2009.

CARVALHO, H.D., ALMEIDA, K.K.F., MOLINA, V.B.C. Revisão bibliográfica: percepção dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas em unidade de alimentação e nutrição. **Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS)**, Centro Universitário Padre Anchieta, v. 3, n.02, ano 2021, p. 50-62.

COTA, Aline da Silva. **Percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos: um estudo de representações sociais de manipuladores de alimentos**. 2021. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo.

CRUZ, Karina B. et al. Aptitude, knowledge and attitude of early childhood education professionals about first aid. **Revista de Enfermagem**, Santa Maria, v. 12, e7, p. 1-20, 2022.

DANELON, Maria Angélica Schievano; DANELON, Mariana Schievano; DA SILVA, Marina Vieira. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa



de Alimentação Escolar e das cantinas. **Segurança alimentar e nutricional**, v. 13, n. 1, p. 85-94, 2006.

DE JESUS BORGES, Patrícia et al. Avaliação de treinamento com manipuladores de alimentos após ocorrência de surto de toxinfecção alimentar em restaurante universitário. **Revista Univap**, v. 26, n. 52, p. 80-92, 2020.

FERREIRA, V. K. G. **Avaliação do conhecimento, atitude e prática dos manipuladores de alimentos das escolas municipais de Cuiabá-MT**. Trabalho de conclusão de curso –Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso. Cuiabá-MT, p. 49. 2018.

FIRMO, Cássia Elisa Farias. **Ocorrência de surtos alimentares em escolas de educação básica**. 2010. Disponível em https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/BUOS-99UJ2X/1/monografia_ocorrencia_de_surtos_alimentares_em_escolas_de_educacao_basica.pdf. Acesso em: 20 maio 2025.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 74 ed. São Paulo: Paz & Terra, 2019, 144 p.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7ª ed. São Paulo: Editora Atlas. 2019.

MACHADO, Roberto Luiz Pires; DUTRA, André de Souza; PINTO, Mauro Sérgio Vianello. **Boas Práticas de Fabricação**. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro- RJ, 2015. Disponível em <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/132846/1/DOC-120.pdf>. Acesso em: 20 maio 2025.

MATUKUMA, Cristiane Aparecida; BOANOVA, Andrea; OSOWSKI, Germana Vizzotto; DA SILVA, Gisella Stephanie de Oliveira Dias; BALIAN, Simone de Carvalho. Perfil sociodemográfico dos colaboradores e sua contribuição para o desenvolvimento da Cultura de Segurança de Alimentos. **Revista Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, n. e02065, v. 11, p. 01-11, 2023.

MEDEIROS, Maria das Graças Gomes de Azevedo; CORRÊA, Ingrid Silva da Costa; ANUNCIAÇÃO, Ivaniely Furtado da.; LOURENÇO, Maristela Soares; PENHA, Manoela Pessanha da.; CASTRO, Jane Silva Maia; FREIGNAN, Edna; FONSECA, Ana Beatriz Monteiro. Comida de rua: perfil dos manipuladores de alimentos e necessidades de conhecimentos sobre a gestão do negócio e boas práticas de manipulação. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, n. e 67879, v. 18, p. 01-14, 2023.

NETO, José Antônio Chehuen. **Metodologias, modelos e estatística aplicados à pesquisa científica na área da saúde**. Juiz de Fora: Editora UFJF, 2022.



OLIVEIRA, Jaqueline Nunes et al. Impacto da capacitação no nível de conhecimento de manipuladores de alimentos sobre as boas práticas de manipulação em escolas municipais. **Journal Archives of Health**, v. 5, n. 6, p. e2436-e2436, 2024.

OMS. Organização Mundial da Saúde. **Temas de salud**. Enfermedades transmitidas por alimentos. In: OMS, Inocuidad de los alimentos. 2015. Disponível em <https://www.paho.org/pt/node/77891>. Acesso em: 20 maio 2025.

PROIG, 2024. **Portal SIGEduc**, Petrolina. Disponível em <https://petrolinape.portalsigeduc.com.br/app/public/home.jsf>. Acesso em: 22 abr 2025.

SANTOS, Raissa FEP. et al. Conhecimento dos professores que atuam no âmbito escolar acerca dos primeiros socorros. **Ensino, Educação e Ciências humanas**, v.22, n.1, 2021, 78-84.

SCHLESNER, Gabriela Martins. **Modelo de formação continuada em primeiros socorros para professores do ensino básico**. (Dissertação) Mestrado em Desenvolvimento Regional. Faculdades Integradas de Taquara, Taquara-RS, 2022.

SILVA, Eneo Alves Junior. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001. 623p.

SIMPLÍCIO, Keicy Layane Ribeiro; DA SILVA, Ednaldo Gomes. Segurança Alimentar: capacitação em boas práticas para colaboradores de escolas públicas de Petrolina-PE. **Revista Semiárido De Visu**, v. 8, n. 1, p. 15-27, 2020.

TORRES, Fernanda Paula da Silva et al. **Alimentos Seguros: Manual do Manipulador**. Curitiba: UFPR, 2022.

VAN AMSON, Gisele; HARACEMIV, Sônia Maria Chaves; MASSON, Maria Lucia. Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado do Paraná Brasil, no período de 1978 a 2000. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 30, p. 1139-1145, 2006.

VENTURI, I., et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: Grupo A. educação S.A, 2021. 286 p.