

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE SAÚDE E BIOTECNOLOGIA
CURSO DE NUTRIÇÃO**

IVANILDE DA SILVA LIMA

**PERCEPÇÕES SOBRE CONCEITOS DE ALIMENTAÇÃO
ADEQUADA E SAUDÁVEL, SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL E SUSTENTABILIDADE ENTRE MERENDEIRAS
DO MUNICÍPIO DE COARI - AMAZONAS**

Coari –AM
2023

IVANILDE DA SILVA LIMA

**PERCEPÇÕES SOBRE CONCEITOS DE ALIMENTAÇÃO
ADEQUADA E SAUDÁVEL, SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL E SUSTENTABILIDADE ENTRE MERENDEIRAS
DO MUNICÍPIO DE COARI - AMAZONAS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado de Nutrição da Universidade Federal do Amazonas como parte dos requisitos exigidos para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Profa. Dra. Amanda Forster Lopes

Coari-AM
2023

Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

L732p Lima, Ivanilde da Silva
Percepções sobre conceitos de alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional e sustentabilidade entre merendeiras do município de Coari - Amazonas / Ivanilde da Silva
Lima . 2023
30 f.: 31 cm.

Orientadora: Amanda Forster Lopes
TCC de Graduação (Nutrição) - Universidade Federal do Amazonas.

1. Comportamento Alimentar. 2. Alimentação escolar. 3. Percepção. 4. Culinária. 5. Segurança Alimentar e Nutricional. I. Lopes, Amanda Forster. II. Universidade Federal do Amazonas III. Título

IVANILDE DA SILVA LIMA

PERCEPÇÕES SOBRE CONCEITOS DE ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SUSTENTABILIDADE ENTRE MERENDEIRAS DO MUNICÍPIO DE COARI - AMAZONAS

Este trabalho foi apresentado, julgado e aprovado como requisito para obtenção do título de Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal do Amazonas.

Banca Examinadora:

Charles Maciel Falcão - UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS (UFAM/ ISB).

Flávia Fernanda Santos Silva - UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS (UFAM/ ISB).

Izanice Cardoso Batista – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – NÚCLEO AMPLIADO DE SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF) - MUNICÍPIO DE COARI/ AM.

DATA DE APRESENTAÇÃO: 10/02/2023.

Dedico este trabalho a Deus, pois sem seu amor e cuidado não conseguiria chegar ao fim! A minha mãe **Agostinha Lima** por todos esses anos de amor, companheirismo, carinho e ajuda no que eu precisei! A você dedico este trabalho e, também meu conhecimento!
(Te amo Mãe)!

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar a Deus, por me dar forças para superar todos os momentos difíceis a que me deparei ao longo da minha caminhada na graduação e por não me deixar desistir. A fé que tenho em ti alimentou meu foco e minha força para continuar até o fim. Te agradeço meu Deus, por me abençoar durante todo meu curso.

Agradeço em especial à minha mãe Agostinha, que nunca mediu esforços para fazer o melhor por mim. Obrigada por acreditar em mim! O seu amor e suas orações fizeram com que eu chegasse até aqui. Te agradeço pelo incentivo que me deu durante todos esses anos, obrigada por toda compreensão! Te amo!

Ao meu pai José (*in memoriam*), que deixou o seu legado para que eu pudesse seguir com meus sonhos e objetivos, e assim conquistá-los. Saudades eternas!

Agradeço a minha irmã Ivanilce, por toda ajuda que me deu durante o curso e por sempre acreditar em mim! Obrigada pelo apoio e incentivo na busca dos meus sonhos! Deus abençoe grandemente.

Agradecimento especial ao meu amigo Sebastião Elias, uma das melhores amizades que fiz na UFAM! Obrigada por ser o ombro amigo, pelo apoio e ajuda de sempre durante esses anos, você é um irmão que a UFAM me deu, muito obrigada pelas palavras de encorajamento e por todo incentivo, você se fez presente nos momentos que mais precisei, e nunca largou minha mão! Te dedico à seguinte frase: “ Amigos são anjos que nos ajudam a ficar em pé quando nossas asas esquecem- se de voar” (Autor desconhecido). Você foi e sempre será um irmão que a Ufam me presenteou! “da faculdade para vida!” Obrigada amigo!

Agradeço a todos que de alguma forma torceram e torcem por mim, que Deus abençoe cada um! Agradeço aos meus amigos que fizeram parte da minha vida durante todo esse percurso, pessoas que sorriram e choraram

juntamente comigo! E a todos os meus familiares que torceram por mim!

Agradeço à minha orientadora Dra. Amanda Forster pela dedicação, apoio, disponibilidade e, acima de tudo, a humildade e intelectualidade concedida, pois a mesma facilitou o meu aprendizado com sua sabedoria profissional! Obrigada por ter me aceitado como sua orientanda e por todo conhecimento repassado!

Agradeço ao Instituto de Saúde e Biotecnologia- ISB por contribuir na minha formação acadêmica! Agradeço a todo o corpo docente do curso pelos ensinamentos e conhecimentos concedidos e ministrados.

Agradeço a todas as preparadoras da merenda escolar que contribuíram para que essa pesquisa fosse realizada. Por fim, agradeço a todos aqueles que contribuíram direta e indiretamente para a minha formação. Todos são dignos do meu respeito e admiração. A todos posso dizer: Muito obrigada!

Tudo posso naquele que me fortalece!

Filipenses 4:13

“ O medo de sofrer é pior que do que o próprio sofrimento. E nenhum coração jamais sofreu quando foi em busca dos seus sonhos. Só uma coisa torna um sonho impossível: O medo de fracassar”

Paulo Coelho

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
MÉTODOS	11
RESULTADOS E DISCUSSÃO	13
CONSIDERAÇÕES FINAIS	19
REFERÊNCIAS	20
APÊNDICE A – TEMAS E SUBTEMAS ASSOCIADOS	23
APÊNDICE B – CARACTERÍSTICAS SOCIOAMBIENTAIS	24
ANEXO A – APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE FREQUENCIA ALIMENTAR (QFA)	25
ANEXO B - PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP	26
ANEXO C - NORMAS DA REVISTA SAÚDE E SOCIEDADE	28

Percepções sobre conceitos de alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional e sustentabilidade entre merendeiras do município de Coari - Amazonas

Perceptions on the concepts of adequate and healthy food, food and nutrition security and sustainability among school cooks in the municipality of Coari - Amazons

Ivanilde da Silva Lima

Universidade Federal do Amazonas,
Instituto de Saúde e Biotecnologia, Curso
de Nutrição, discente.
Endereço: Rua Coronel Gaudêncio, 800.
CEP 69460-000, Coari, AM, Brasil.
E-mail: ivanilde.lima1@hotmail.com

Amanda Forster Lopes

Universidade Federal do Amazonas,
Instituto de Saúde e Biotecnologia, Curso
de Nutrição, docente.
E-mail: amanda.flopes@yahoo.com.br

Resumo

Este estudo tem como objetivo compreender a percepção sobre alimentação adequada e saudável, segurança alimentar, e sustentabilidade entre merendeiras atuantes em escolas públicas no município de Coari – AM. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, e para análise das informações, foram aplicados 3 questionários: um estruturado para caracterização do perfil socioambiental das merendeiras entrevistadas; um de frequência alimentar para melhor compreensão do perfil de consumo alimentar, e por fim um semi estruturado com perguntas referentes à compreensão do conceito de alimentação adequada e saudável (AAS), segurança alimentar e nutricional (SAN) e sustentabilidade. A média de idade das 23 participantes era de 44,1 anos, o tempo de atuação na função variou de um ano e meio a 18 anos. Identificou-se a predominância de consumo de alimentos *in natura* ou processados, aspecto comum na região, que se encontra em fases iniciais da transição nutricional. Quanto às percepções desses temas, notou-se que as merendeiras trouxeram respostas similares aos abordados, mas ainda de forma não aprofundada e insegura. Nessa perspectiva, destaca-se a necessidade de realização de oficinas de capacitação, com metodologias efetivas, que as permitam se familiarizar com esses conceitos, e assim perceber seu papel relevante no ambiente escolar.

Palavra-chave: Comportamento Alimentar; Alimentação escolar; Percepção; Culinária; Segurança Alimentar e Nutricional

Abstract

This study aims to understand the perception of adequate and healthy food, food security, and sustainability among cooks working in public schools in the city of Coari - AM. This is a qualitative research, and for analysis of the information, 3 questionnaires were applied: one structured to characterize the socio-environmental profile of the interviewed cooks; one on food frequency for a better understanding of the food consumption profile, and finally a semi-structured one with questions related to understanding the concept of adequate and healthy eating (AAS), food and nutritional security (SAN) and sustainability. The average age of the 23 participants was 44.1 years, the time in the role ranged from one and a half years to 18 years. The predominance of consumption of fresh or processed foods was identified, a common aspect in the region, which is in the early stages of the nutritional transition. As for the perceptions of these themes, it was noted that the cooks brought responses similar to those addressed, but still in a not-deep and insecure way. From this perspective, there is a need to carry out training workshops, with effective methodologies, which allow them to become familiar with these concepts, and thus realize their relevant role in the school environment.

Keywords: Eating Behavior; School food; Perception cooking; Food Safety and Nutritional.

INTRODUÇÃO

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

Em consonância com essa percepção, o conceito de alimentação adequada e saudável (AAS), previsto no Art. 2º da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, engloba o acesso permanente e regular a uma prática alimentar adequada, que respeite os aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que esteja de acordo com as necessidades alimentares individuais (SANTOS *et al.*, 2018).

Um dos pilares que norteiam a AAS diz respeito à sustentabilidade dos sistemas alimentares. A alimentação envolve uma alta gama de atores e, muito além do ato de comer por si só, se inicia nos processos de plantio até a sua

disponibilidade como alimento. Nesse contexto, a produção sustentável de alimentos diz respeito ao desenvolvimento da cadeia produtiva de forma que seja capaz de suprir as necessidades quanti e qualitativas e garantir também a capacidade de atender as demandas das futuras gerações (RIBEIRO *et al.*, 2017), incluindo também o respeito à cultura e identidades relacionadas ao alimento, sem que interfira nas bases econômicas, sociais e ambientais (BURIGO; PORTO, 2021).

A busca pela oferta a uma Alimentação Adequada e Saudável (AAS) no ambiente escolar precisa envolver toda a comunidade e as merendeiras têm um papel relevante. São consideradas o elemento operacional central, cujo protagonismo no processo de preparo das refeições têm forte influência sobre os saberes e aspectos nutricionais dos alimentos ofertados aos alunos (KUTZ *et al.*, 2020).

Ainda, as atitudes e comportamentos dessas, em sua maioria, mulheres, têm impacto sobre os alunos e a comunidade escolar, pelo contato diário na rotina, no que diz respeito a questões éticas de convivência social (NUNES, 2000). Nesse contexto, a compreensão dessas mulheres sobre os conceitos de nutrição e das políticas públicas vigentes podem influenciar, direta ou

indiretamente, nas suas atitudes e, conseqüentemente, no seu papel como promotoras de hábitos alimentares saudáveis junto à comunidade escolar (KUTZ *et al.*, 2020).

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

MÉTODOS

Estudo do tipo transversal, qualitativo, desenvolvido com merendeiras atuantes em escolas estaduais localizadas na região urbana do município de Coari-Amazonas.

A pesquisa ocorreu durante o primeiro semestre do ano de 2022 e abrangeu 7 escolas, selecionadas através de sorteio do universo total de escolas estaduais da região urbana do município, e um total de 23 participantes. Considerando a prevalência de mulheres na população do estudo, o termo “merendeiras” foi utilizado para se referir

à população desse trabalho.

Adotou-se como critério de inclusão no estudo, merendeiras atuantes na rede estadual que, no momento da coleta de dados, estivessem há 6 meses ou mais exercendo essa função ativamente. Como critério de exclusão, merendeiras cuja resposta da entrevista e/ou dos questionários tenha indicado alguma dificuldade de compreensão/assimilação da proposta, e que se perceba que essas informações erroneamente passadas possam, de alguma forma, interferir na qualidade dos dados, assim como na interpretação dos resultados e conclusões da presente pesquisa.

As informações foram coletadas por meio de um questionário semi-estruturado e, em seguida, de entrevista. Na primeira etapa foram coletadas pela entrevistadora informações para a caracterização socioambiental, com perguntas sobre idade, escolaridade, número de pessoas que residem na casa, tempo de trabalho nessa função, renda familiar, estado civil e aspectos sobre compra e preparo de alimentos em casa. Ainda, um questionário de frequência alimentar (QFA) foi aplicado.

Para a descrição dos aspectos sociodemográficos e de consumo alimentar foi utilizado o software Stata. Para apresentação dos resultados os alimentos foram apresentados segundo grau de

processamento, classificação adotada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

Em seguida foram realizadas entrevistas estruturadas, orientadas por instrumento padronizado e realizadas por pesquisadora devidamente capacitada. O roteiro utilizado para essa etapa consistiu nas seguintes perguntas: 1. O que para você significa o termo “alimentação adequada e saudável”?; 2. Para você, o seu trabalho é importante para a “alimentação adequada e saudável”? Porque?; 3. O que para você significa o termo “segurança alimentar e nutricional”?; 4. Para você, o seu trabalho é importante para a “segurança alimentar e nutricional”? Porque?; 5. O que para você significa o termo “sustentabilidade”?; 6. Para você, o seu trabalho é importante para a “sustentabilidade”? Porque?; 7. O que você faz no seu trabalho que é sustentável?; 8. Se você pudesse, o que mudaria no seu trabalho considerando essa sua reflexão sobre alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional e sustentabilidade?

As entrevistas foram gravadas em áudio e a posteriori cuidadosamente transcritas. Em seguida ocorreu a leitura minuciosa das respostas, que foram analisadas segundo a Análise Temática

(AT), método de análise qualitativa de dados, que pretende identificar, analisar, interpretar e relatar padrões a partir das informações adquiridas nas entrevistas (BRAUN; CLARKE, 2006).

A pesquisadora iniciou-se a análise dos resultados em uma etapa de familiarização com os dados, na fase de transcrição seguida de algumas leituras atentas das respostas das entrevistadas. Os dados foram então agrupados conforme a codificação que foi sendo criada nessa etapa. A cada leitura detalhada os códigos eram revistos e, se necessário, passavam por etapas de redefinição e refinação. Por fim, seguiu-se para a escrita dos resultados. Na Figura 1 são apresentados os principais termos do tema e dos subtemas que emergiram dos relatos dos entrevistados.

Figura 1. Temas, subtemas e termos associados. Coari - AM, 2022. (APÊNDICE A).

O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CAAE 54763421.80000.5020) e respeitou todos os princípios éticos vigentes e estabelecidos. Todas as participantes receberam informações detalhadas quanto aos objetivos e métodos da pesquisa e foram esclarecidas em relação

ao sigilo absoluto das informações, assim como o direito de desistir a qualquer momento de participar, sem nenhum tipo de constrangimento ou coerção.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Características Socioambientais e de Consumo Alimentar

A média de idade dos 23 participantes era de 44,1 anos (desvio padrão 11,4), a menor idade de 25 e a maior, 68 anos. Dessa população, 99% eram mulheres, sendo apenas 1 homem. O tempo de atuação na função variou de um ano e meio a 18 anos. Todas as participantes possuíam a mesma renda mensal, de R\$1.761,00, padronizado pelo estado.

Conforme os dados da Tabela 1 (APÊNDICE B), a maioria reside em casas de alvenaria (87%), mora com 2 a 4 pessoas (52,17%), é casada (65,22%) e quase metade possui ensino médio completo (47,6%). A merendeiras em sua maioria são responsáveis pela compra dos alimentos em suas residências (65,22%), que ocorre predominantemente em mercados ou feiras. Quanto ao preparo das refeições, a maior parte é responsável pela preparação dos alimentos em casa (47,83%). O termo merendeiras remete

aos manipuladores de alimentos no ambiente escolar, concentrado em maioria pertencente ao sexo feminino (MARTÍNEZ; PINHO, 2016). As mulheres são as grandes responsáveis pela elaboração das atividades relacionadas ao alimento dentro do seu ciclo familiar, como participação nas compras e nas preparações realizadas em suas casas, geralmente sobrecarregadas pelas demais atividades domésticas e de cuidado dos filhos e netos (LELIS *et al.*, 2013).

Tabela 1. Características socioambientais das merendeiras da rede estadual do município de Coari – AM, 2022.

Em relação ao consumo alimentar (Tabela 2) (ANEXO A), nota-se frequência diária de consumo de café (91,31%), pães (91,31%), açúcar (86,96%), verduras (82,91%) e farinha de mandioca (82,91%). Para o consumo semanal, entre 1 a 5 vezes, foram citadas carne de aves (73,92%), peixes (73,91%), carne vermelha (69,56%), biscoitos (65,22%) e macarrão (65,22%).

Em processo de transição tanto no ponto de vista da sustentabilidade quando da qualidade nutricional, os hábitos alimentares, inclusive na região amazônica, têm sido redefinidos com o aumento do consumo de produtos

processados e ultraprocessados em relação aos alimentos regionais, reflexos da transição nutricional cujas consequências à saúde têm sido muito discutidas pela composição nutricional desses padrões alimentares, com alta densidade calórica e predominância de açúcares e gorduras (BARANCELLI *et al.*, 2022). Nota-se entre as merendeiras, a predominância de consumo frequente de alimentos in natura ou processados, aspecto comum na região, que se encontra em fases iniciais desse processo de transição nutricional.

Tabela 2. Aplicação do Questionário de Frequência Alimentar das merendeiras da rede estadual do município de Coari – AM, 2022.

Alimentação adequada e saudável (AAS)

O conceito de “alimentação adequada e saudável”, ao ser perguntado às merendeiras, foi associado com evitar alimentos como enlatados e industrializados ou ingredientes culinários como sal, óleo/gordura de carnes e açúcar. Suprir necessidades, ser natural, regional, e ser composto por frutas e verduras também foram citados por parte das entrevistadas. Algumas associaram esse termo com a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos relacionados com a sua procedência, e

que não estivessem danificados para o seu consumo.

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

As respostas sobre essa temática evidenciaram a percepção da responsabilidade que as entrevistadas percebem ter sobre a oferta de uma Alimentação Adequada e Saudável (AAS) para os alunos nas escolas, observado a partir dos termos “a merenda que nós oferecemos”, “depende de nós para realização das preparações”, e associação que as falas evidenciaram sobre a importância dessa alimentação para o bom rendimento na escola, adequado desenvolvimento das crianças e o sentir bem.

Considerando a escola como um espaço para a educação em saúde, as merendeiras ocupam lugar central nesse assunto por serem as responsáveis diretas pelo preparo da alimentação e por serem consideradas peças chave e imprescindíveis na educação alimentar e nutricional dos alunos (FERNANDES *et al.*, 2014).

Conforme Teo *et al.* (2010) as merendeiras contribuem diretamente para a formação dos hábitos alimentares, devido ao convívio diário, conhecem os alunos, suas preferências alimentares, a forma efetiva de abordagem para que se alimentem conforme as dificuldades individuais e, mesmo que de forma não consciente, orientam sobre o comportamento ao se alimentar.

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)

Ao ser perguntado sobre o significado do termo “Segurança Alimentar e Nutricional” (SAN) e se o trabalho desenvolvido como merendeira é importante, notou-se que a maior parte das respostas relacionou a temática com aspectos de boas práticas de manipulação dos alimentos. Termos como “higiene”, “contaminação” e “equipamentos de proteção individual de segurança” foram citados como práticas

associadas ao manuseio correto, alimentação de qualidade e segurança dos alimentos.

Por outro lado, foi possível, ainda que de forma pouco consistente, identificar que algumas das merendeiras associaram Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), com a saúde dos alunos, a aceitação dos alimentos oferecidos e que não tragam prejuízos à saúde, ou causem doenças. Para além de apenas garantir o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficientes que permitam o adequado desenvolvimento na infância e adolescência, a busca pela SAN engloba um contexto mais amplo e complexo ao considerar a relevância de práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2010).

A compreensão desse conceito na sua íntegra entre os personagens envolvidos diretamente com o preparo e oferta de alimentos e que vivenciam diariamente o ambiente alimentar em que esses estudantes estão inseridos é de suma importância para disseminar o conhecimento e provocar as necessidades de mudanças a partir dos conceitos preconizados pelas políticas

públicas nessa temática, principalmente na realidade vivenciada pela população na região Norte.

De acordo com os resultados do II VIGISAN, os indicadores de pobreza e suas consequências são piores nas regiões Norte em que as prevalências de famílias com insegurança alimentar moderada (19,5%) e grave (25,7%) foram as maiores observadas, em relação aos outros estados do país (REDE PENSAN, 2022).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das mais importantes estratégias adotadas pelo Governo Federal na área de alimentação e nutrição, sendo um dos mais antigos programas que visa promover a melhoria das condições da população escolar (AMORIM *et al.*, 2022), sendo considerado um eixo das políticas públicas específicas destinadas a promover SAN.

Nesse contexto, as merendeiras, exercem um papel fundamental no que diz respeito à busca pela conquista dos objetivos do PNAE, cujos conceitos de Alimentação Adequada e Saudável (AAS), Educação Alimentar e Nutricional (EAN), universalização, participação social, desenvolvimento sustentável e o direito à alimentação escolar constam de forma clara nas suas

diretrizes, evidenciando uma congruência de ações que visam a garantia da SAN (MELGAÇO; SOUZA, 2022).

Sustentabilidade

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

Outro olhar para a sustentabilidade identificado foi quanto ao descarte correto, com o intuito de “ajudar a não poluir” com uso de produtos que não prejudiquem o ambiente, e também destinando os resíduos orgânicos para a produção de adubo. A reciclagem foi citada, no entanto sabe-se que na região não há coleta seletiva, nesse sentido, M.S.S. (56 anos), destacou “[sustentabilidade] ...é importante, mas não é realizada na prática”.

É evidente o impacto ambiental que as alterações nos padrões e escolhas alimentares da população têm causado

ao nível social, econômico e ambiental, considerados como um grande desafio da alimentação sustentável (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). Ainda que seja uma temática já amplamente abordada a nível de demandas, a descrição de práticas de incentivo à sustentabilidade ainda são escassas na literatura. As atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) promovidas se baseiam em intervenções reducionistas, com repasse de informações de forma pontual e restrita, que têm se demonstrado pouco eficazes e insuficientes ao partir do princípio único da necessidade de "ensinar" a alimentação de forma correta, e não da premissa de que se deve questionar e modificar o meio em que se vive a partir da sua estrutura política e econômica (TRICHES, 2015).

Além disso, as intervenções de EAN não deveriam apenas ser reduzidas a meras mensagens informativas de promoção da saúde, mas constituir-se de aprendizado sobre a produção local e a cultura alimentar, assim como preocupar-se com as dimensões do desenvolvimento e dos padrões de produção, de abastecimento, de comercialização, de distribuição e de consumo de alimentos (BOOG, 2004).

Ao serem questionadas se

realizavam algum tipo de prática sustentável nota-se que se mantiveram alguns dos aspectos identificados sobre sustentabilidade, como separação de sobras de alimentos para compostagem, não desperdício de água e de alimentos, adequada conservação de legumes e uso de talos.

Termos como “não fazer nada” no trabalho que fosse sustentável, “não tem nada que eu possa fazer” (A.R.O., 54 anos) e “tá ótimo” foram alguns identificados sobre essa temática.

Por outro lado, pode-se perceber a associação de práticas sustentáveis com os conceitos atualmente discutidos sobre ambientes alimentares. A identificação da demanda por alteração no cardápio e eliminar a oferta de alimentos enlatados e quanto à estrutura da cozinha e de utensílios mostraram um olhar mais atento nos aspectos para além do preparo dos alimentos em si. T.I.S.C. (58 anos) destacou que “pegaria os alimentos daqui mesmo da região” e M.J.S.B. (45 anos) que escolheria para destinar para a alimentação escolar “produtos de melhor qualidade e mais naturais e saudáveis, regionais”, alimentos “frescos, puros, sem ser industrializados” também foram citados por F.S.R (41 anos).

Os Objetivos de Desenvolvimen-

to Sustentável (ODS), representam um plano de ação global para eliminar a pobreza extrema e a fome, oferecer educação de qualidade ao longo da vida de todos, proteger o planeta e promover sociedades pacíficas inclusivas até 2030 (MOREIRA *et al.*, 2019), através de 17 práticas sustentáveis organizadas em 169 metas.

Esse plano atualmente vigente tem relação direta com o PNAE e as temáticas discutidas no presente trabalho. O Programa voltado para a alimentação dos alunos, tem como princípio básico erradicar a fome e garantir a SAN dos alunos, e dentro de suas diretrizes permeia que 30% da alimentação ofertada provenha da agricultura familiar, contribuindo para a aquisição e consumo de alimentos orgânicos e regionais, com incentivo à economia local (AMORIM *et al.*, 2022). Contudo, as mudanças climáticas e outros fatores ambientais são novos determinantes de insegurança alimentar.

Para os ODS-12 (*Assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis*) e ODS-13 (*Adotar ações urgentes para combater a mudança climática e seus impactos*) há a necessidade de assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis, assim como adotar medidas e ações que

possam combater as mudanças climáticas (MOREIRA *et al.*, 2019). O termo sustentabilidade possui uma abrangência de dimensões, e, quando referido à sustentabilidade alimentar, geralmente dá enfoque ao impacto ambiental, particularmente na questão do clima, em termos de emissão de gases de efeito estufa. (GARZILLO *et al.*, 2021).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Aspectos-chave que garantam uma alimentação sustentável e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) estão relacionados com o patrimônio cultural, a qualidade dos alimentos e as habilidades culinárias desenvolvidas. Nesse sentido, para que seja possível a concretização de um sistema mais sustentável, é necessário salientar a intervenção do Estado nas políticas alimentares como fator essencial para a consolidação da alimentação sustentável (MARTINELLI; CAVALLI, 2019).

Frente ao exposto, a falta de conhecimentos adequados sobre os conceitos analisados no presente trabalho pode influenciar de forma negativa tanto a saúde desses profissionais, como a dos alunos (LEAL, 2011) e da comunidade escolar como um

todo. Com isto, destaca-se a necessidade de um olhar mais preciso para as potencialidades, saberes, e estilo de vida desses profissionais (CARVALHO *et al.*, 2008).

Como conclusão pode-se perceber que as merendeiras participantes no geral trouxeram conceitos similares aos abordados no que diz respeito à AAS, SAN e sustentabilidade, mas ainda de forma não aprofundada e inseguras. Nota-se a necessidade de realização de oficinas de capacitação com metodologias efetivas que as permitam se familiarizar com esses conceitos e perceber seu papel relevante no ambiente escolar que trabalham para a garantia dos direitos humanos previstos na legislação brasileira no que diz respeito à alimentação.

Essas mulheres, trabalhadoras qualificadas, ao terem o conhecimento aprofundado sobre os conceitos abordados nas políticas públicas de alimentação e nutrição, e a consciência do seu papel e importância para a promoção de uma AAS, poderiam atuar de forma ainda mais protagonista como parte de uma estratégia de implementação de atividades e ações que fortaleçam o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis, o incentivo

à segurança alimentar e nutricional da população e a adoção de práticas culinárias e de vida sustentáveis, em que acredita-se que os resultados poderiam ser positivos, para além da alimentação oferecida nas escolas e da comunidade escolar.

REFERÊNCIAS

AMORIM, A.L.B.; DOS SANTOS, R.D.; JUNIOR, J.R.S.R; CANELLA, D.S.; BANDONI, D.H. The contribution of school meals to food security among households with children and adolescents in Brazil. **Nutrition**, v. 93, p. 111502, 2022.

BARANCELLI, M.D.C.; GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. Characterization of the prevalence of excess weight in Brazil. **BMC Public Health**, v. 22, n. 1, p. 1131, 2022.

BOOG, M.C.F. Contribuições da educação nutricional à construção da segurança alimentar. **Saúde em Revista**, v. 1, n. 1, p. 17-23, 2004.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de Agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. **Diário Oficial**

da União, p. 6-6, 2010.

BRASIL. Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção à Saúde, Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª Ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.

BRAUN, V.; CLARKE, V. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative research in psychology**, v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006.

BURIGO, A.C.; PORTO, M.F. Agenda 2030, saúde e sistemas alimentares em tempos de sindemia: da vulnerabilização à transformação necessária. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, p. 4411-4424, 2021.

CARVALHO, A.T; MUNIZ, V. M.; GOMES, J. F.; SAMICO, I. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa–PB, Brasil: as merendeiras em foco. **Interface-Comunicação, Saúde, Educação**, v. 12, p. 823-834, 2008.

DOS SANTOS, A.C.; RECINE, E.; COUTINHO, J.G.; CALIL, J.; NUNES, C.L.; SANTO, L.A.S.; TORQUATO, L.L.; CORREA, N.A.F.; GENTIL, P.C.; GARCIA, R.W.D; DE SOUZA, T.S.N; CARDOSO, V.V.B.P. **Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Ministério do Desenvolvimento Social– MDS, Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN. Brasília/DF 2018.

DOS SANTOS, A.C.; RECINE, E.; COUTINHO, J.G.; CALIL, J.; NUNES, C.L.; SANTO, L.A.S.; TORQUATO, L.L.; CORREA, N.A.F.; GENTIL, P.C.; GARCIA, R.W.D; DE SOUZA, T.S.N; CARDOSO, V.V.B.P. **Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional**. Ministério

do Desenvolvimento Social– MDS, Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN. Brasília/DF 2018.

FERNANDES, A.G.S; FONSECA, A.B.C.; SILVA, A.A. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde. **Ciência Saúde Coletiva**, v. 19, n. 1, 2014.

GARZILLO, J.M.F.; MACHADO, P.P; LEITE, F.H.M.; MARTINEZ- STEELE, E.; POLI, V.F.S.; LOUZADA, M.L.C.; LEVY, R.B.; MONTEIRO, C.A. Pegada de carbono da dieta no Brasil. **Rev Saude Publica**, v. 55, p. 90. 2021.

KUTZ, N.A.; PEREIRA, D.M.; CHIMELLO, M.F.; PINA-OLIVEIRA, A.A.; CYRILLO, D.C.; SALGUEIRO, M.M.H.A. DE O. Percepção das merendeiras de Carapicuíba - São Paulo, Brasil, sobre aspectos da sua atuação profissional. **New Trends in Qualitative Research**, v. 3, p. 479–490. 2020.

LEAL, C.M.A. **Knowledge in nutrition school lunch ladies of kindergarten and elementary network of Public Pelotas**. 2011. Dissertação (Mestrado em Educação Física) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2011.

LELIS, C.T.; TEIXEIRA, K.M.D.; SILVA, N.M. O trabalho feminino e o preparo da alimentação: o caso das mulheres trabalhadoras da Universidade Federal de Viçosa. **Oikos: Revista Brasileira de Economia Doméstica**, Viçosa, v. 24, n.1, p. 099-125, 2013.

MARTINELLI, S.S.; CAVALI, S.B. Alimentação adequada e sustentável:

uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 24, n. 11, p. 4251-4261, 2019.

MARTÍNEZ, S.A., PINHO, F.N.L.G. Política de alimentação escolar brasileira: Representações sociais e marcas do passado. **Arquivos Analíticos de Políticas Educativas**, v. 24, n. 66, 2016.

MELGAÇO, M.B.; SOUZA, R.M. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do PNAE. **Educação em Revista**. v. 38, n. e34023, 2022.

MOREIRA, M. R.; KASTRUP, É.; RIBEIRO, J.M.; CARVALHO, A.I.; BRAGA, A. P. O Brasil rumo a 2030? Percepções de especialistas brasileiros(as) em saúde sobre o potencial de o País cumprir os ODS Brazil heading to 2030. **Saúde Debate**, v. 43, n. 7, p. 22-35, 2019.

NUNES, B.O. **O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro**. 2000. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2000.

PAIVA, J.B.; MAGALHÃES, L.M.; SANTOS, S.M.C.; SANTOS, L.A.S.; TRAD, L.A.B. A confluência entre o "adequado" e o "saudável": análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. **Saúde Pública**, v. 35, n. 8, p. e00250318, 2019.

REDE PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil (II**

VIGISAN): relatório final. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. [acesso em: 28 jul. 2022]. Disponível em: <<https://olheparaa fome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>>.

REDE PENSSAN. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil (II

VIGISAN): relatório final. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. [acesso em: 28 jul. 2022]. Disponível em: <<https://olheparaa fome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>>.

RIBEIRO, H.; JAIME, P. C.; VENTURA, D. Alimentação e Sustentabilidade. **Estudos avançados**, n. 3, v. 89, p. 185-197, 2017.

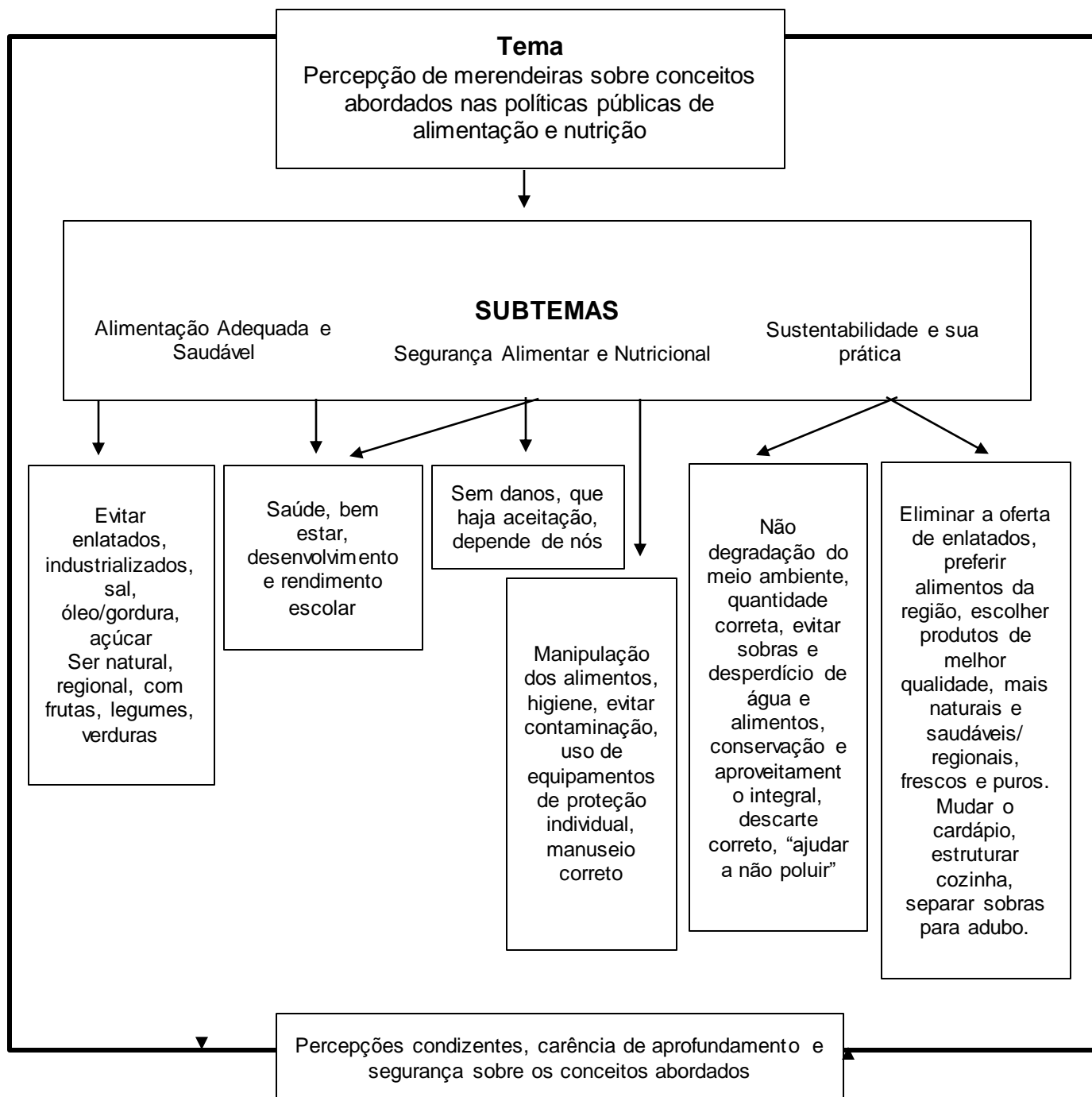
RIBEIRO, H.; JAIME, P. C.; VENTURA, D. Alimentação e Sustentabilidade. **Estudos avançados**, n. 3, v. 89, p. 185-197, 2017.

TEO, C.R.P.A.; SABEDOT, F.R.B.; SCHAFER, E. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. **Rev Espaço para a Saúde**, v. 11, n. 2, p. 11-20, 2010.

TRICHES, R.M. Promoção do consumo alimentar sustentável no contexto da alimentação escolar. **Trab. Educação e Saúde**, v. 13, p. 757-771, 2015.

APÊNDICE A – TEMAS E SUBTEMAS ASSOCIADOS

Figura 1: Temas, subtemas e termos associados. Coari - AM, 2022.



Fonte: (LIMA; LOPES, 2022).

APENDICE B – CARACTERÍSTICAS SOCIOAMBIENTAIS

Tabela 1. Características socioambientais das merendeiras da rede estadual do município de Coari – AM (2022).

Variável	N	%
<i>Sexo</i>		
Feminino	22	99
Masculino	1	1
<i>Moradia</i>		
Alvenaria	20	87
Madeira	3	13
<i>Número de pessoas que moram na casa</i>		
Mora sozinho	2	8,7
2 a 4 pessoas	12	52,17
5 a 10 pessoas	9	39,14
<i>Situação conjugal</i>		
Casado	15	65,22
União estável	2	8,70
Separado	2	8,70
Viúvo	1	4,35
Solteiro	3	4,35
<i>Escolaridade</i>		
Fundamental Incompleto	4	17,4
Médio Completo	11	47,6
Superior	4	17,39
Pós-graduação	3	13,04
<i>Responsável pela compra de alimentos</i>		
O próprio/ A própria	15	65,22
O próprio/ A própria e mais 1 pessoa da casa	4	17,39
Outra pessoa na casa	4	17,39
<i>Local de aquisição dos alimentos</i>		
Mercado	13	56,52
Feira	10	43,48
<i>Responsável por cozinhar os alimentos em casa</i>		
O próprio/ A própria	11	47,83
O próprio/ A própria e mais 1 pessoa da casa	7	30,43
Outra pessoa na casa	5	21,74

ANEXO A – APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE FREQUENCIA ALIMENTAR (QFA)

Tabela 2. Aplicação do Questionário de Frequência Alimentar das merendeiras da rede estadual do município de Coari – AM (2022).

Alimentos segundo a classificação NOVA	FREQUÊNCIA DE CONSUMO ALIMENTAR			
	Diária	1 a 5x na semana	1 a 7 x mês	Nunca consome
<i>In natura</i>				
Arroz	16 (69,57%)	7 (30,45%)	0 (0)	0 (0)
Farinha de mandioca	19 (82,61%)	1 (4,35%)	0 (0)	3 (13,04%)
Cereais	3 (13,04%)	10 (43,48%)	8 (34,78%)	2 (8,70%)
Frutas	9 (39,13%)	12 (52,17%)	2 (8,7%)	0 (0)
Verduras	19 (82,61%)	2 (8,70%)	0 (0)	2 (8,70%)
Legumes	18 (78,26%)	3 (13,04%)	2 (8,70%)	0 (0)
Leguminosas	9 (39,13%)	11 (47,83%)	3 (13,05%)	0 (0)
Oleaginosas	5 (21,74%)	9 (39,14%)	7 (30,44%)	2 (8,70%)
Raízes e tubérculos	2 (8,70%)	12(52,17%)	6 (26,09%)	3 (13,04%)
Carne vermelha	1 (4,35%)	16 (69,56%)	6 (26,1%)	0 (0)
Vísceras	4 (17,39%)	6 (26,09%)	10 (43,48%)	3 (13,04%)
Ovos	9 (39,13%)	12(52,18%)	1 (8,70%)	0 (0)
Carne de aves	5 (21,74%)	17 (73,92%)	1 (4,35%)	0 (0)
Peixes	3 (13,04%)	17 (73,91%)	2 (8,70%)	1 (4,35%)
Café	21 (91,31%)	1 (4,35%)	0 (0)	1 (4,35%)
Suco natural	10 (43,48%)	12 (52,18%)	1 (4,35%)	0 (0)
Chá	4 (17,39%)	6 (26,09%)	5 (21,75%)	8 (34,78%)
<i>Processados</i>				
Queijo	4 (17,39%)	13(56,52%)	5(21,74%)	1(4,35%)
Pães	21 (91,31%)	2 (8,7%)	0 (0)	0 (0)
Macarrão	5 (21,74%)	15 (65,22%)	0 (0)	3 (13,04%)
<i>Alimentos ultraprocessados</i>				
Bolos	2 (8,70%)	7 (30,44%)	12 (52,18%)	2 (8,70%)
Manteiga/Margarina	17(73,91%)	4(17,4%)	0 (0)	1(8,70%)
Embutidos	1 (4,35%)	11 (56,53%)	3 (13,05%)	6 (26,09%)
Doces	0 (0)	8 (34,79%)	10 (43,49%)	5 (21,74%)
Biscoitos	3 (13,04%)	15 (65,22%)	5 (21,75%)	0 (0)
Iogurte	4 (17,39%)	6 (26,1%)	6 (26,1%)	7 (30,43%)
Álcool	4 (17,39%)	1 (4,35%)	1 (4,35%)	17 (73,92%)
Refrigerante	4 (17,39%)	7 (30,43%)	7 (30,44%)	5 (21,74%)
Suco artificial	4 (17,39%)	5 (21,74%)	3 (13,05%)	11 (47,83%)
Salgados assados	1 (4,35%)	7 (30,44%)	9 (39,13%)	6 (26,09%)
Salgados fritos	0 (0)	5 (21,75%)	12 (52,18%)	6 (26,09%)
Fastfood	0 (0)	6 (26,09%)	10 (43,48%)	7 (30,43%)
Frituras	5 (21,74%)	10 (43,48%)	6 (26,08%)	2 (8,70%)
Açúcar	20 (86,96%)	1 (4,35%)	0 (0)	2 (8,70%)

ANEXO B - PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP



UNIVERSIDADE FEDERAL DO
AMAZONAS - UFAM



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Percepção sobre alimentação adequada e saudável entre merendeiras atuantes em escolas públicas

Pesquisador: Amanda Forster Lopes

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 54763421.8.0000.5020

Instituição Proponente: Instituto de Saúde e Biotecnologia - ISB

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.255.070

Apresentação do Projeto:

Desenho:

Tipo de Estudo: O presente estudo refere-se a uma pesquisa qualitativa e quantitativa (quali- quanti). A junção da pesquisa tem como objetivo recolher informações do que poderia conseguir isoladamente. Segundo Gerhardt e Silveira (2009), pesquisa qualitativa tem a preocupação com o aprofundamento da compreensão de um grupo social e/ou de uma organização, sem enfoque sobre a representatividade numérica, recorre-se à interpretação da linguagem falada para descrever e buscar compreender as causas de um fenômeno entre variáveis.

Na aplicação de métodos quantitativos, os resultados podem ser quantificados, e influenciados pelo positivismo, considera que a realidade só pode ser compreendida com bases na análise de dados brutos, recolhidos com auxílio de instrumentos padronizados e neutros (FONSECA, 2002).

RESUMO:

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico e diz respeito a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais

do indivíduo. A escola possui um papel fundamental nesse contexto ao possibilitar o acesso à alimentação ao mesmo tempo que busca oferecer de

forma interdisciplinar abordagens sobre nutrição e saúde. Nesse ambiente estão inseridas as merendeiras, que, mesmo que indiretamente, possuem

um papel protagonista no preparo e oferta de alimentos, e na educação alimentar e nutricional dos

Endereço: Rua Teresina, 4950

Bairro: Adrianópolis

UF: AM

Município: MANAUS

CEP: 69.057-070

Telefone: (92)3305-1181

E-mail: cep.ufam@gmail.com



UNIVERSIDADE FEDERAL DO
AMAZONAS - UFAM



Continuação do Parecer: 5.255.070

Outros	termodeanuencia.pdf	15:36:36	Lopes	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.pdf	14/12/2021 15:19:38	Amanda Forster Lopes	Aceito
Declaração de concordância	CARTASEDUCconcordancia.pdf	14/12/2021 15:18:28	Amanda Forster Lopes	Aceito
Folha de Rosto	folhaderostoassinada.pdf	14/12/2021 12:19:00	Amanda Forster Lopes	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

MANAUS, 21 de Fevereiro de 2022

Assinado por:
Eliana Maria Pereira da Fonseca
(Coordenador(a))

Endereço: Rua Teresina, 4950

Bairro: Adrianópolis

UF: AM

Município: MANAUS

Telefone: (92)3305-1181

CEP: 69.057-070

E-mail: cep.ufam@gmail.com

ANEXO C - NORMAS DA REVISTA SAÚDE E SOCIEDADE

Política editorial A revista Saúde e Sociedade divulga a produção científica crítica e reflexiva relacionada ao campo da Saúde Pública/Coletiva. Também visa divulgar novas abordagens. Abriga a produção técnica que traz os resultados de peças relevantes em instituições que lidam com a Saúde Pública/Coletiva, que representam uma contribuição relevante para o avanço do debate sobre temas desafiadores da saúde. Os artigos que priorizam a interface entre saúde e ciências sociais e humanas são particularmente apreciados. Áreas de interesse Desde a sua criação, a Saúde e Sociedade tem publicado trabalhos de diferentes áreas de conhecimento relacionadas ou relacionadas com a Saúde Pública/Coletiva. Visa abranger a produção de diferentes ramos das ciências humanas e sociais, incorporando tanto a produção científica e teórica quanto aquela relacionada a propostas de intervenção e práticas institucionais. Tipos de artigos Todos os tipos de manuscritos devem seguir rigorosamente as regras de apresentação disponíveis na seção "Elaboração de Manuscritos", bem como na seção "Ética na publicação científica e política de plágio". A Saúde e Sociedade publica material original de pesquisa e atualização do conhecimento, na forma de: a) Artigos - textos analíticos resultantes de pesquisas teóricas ou empíricas originais, relacionadas a temas de interesse da revista (até 6.000 palavras); / b) Ensaaios - textos baseados em discussões teóricas, metodológicas ou temáticas, suscitando aspectos inovadores ou discutindo questões de interesse da revista (até 7.000 palavras); c) Relatos de experiência - nas áreas de pesquisa, educação e prestação de serviços de saúde (até 6000 palavras); d) Comentários: textos curtos que respondem a material publicado anteriormente na revista, oferecendo informações complementares, contribuições ou críticas respeitadas e construtivas, a fim de fomentar o debate acadêmico e técnico da produção de campo - indicando o tipo de material sobre o Acadêmico Sistema, identifique-o como Carta ao Editor (até 1000 palavras); e e) Entrevistas - depoimentos de

personalidades ou especialistas da área visando tanto o resgate da história da Saúde Pública/Coletiva quanto a atualização de temas de interesse da revista (até 6.000 palavras). A Revista publica tanto contribuições espontâneas de acordo com sua política editorial quanto artigos de especialistas escritos por solicitação. A convite dos editores, a Saúde e Sociedade poderá assim publicar: - Dossiês - textos ensaísticos ou analíticos resultantes de estudos ou pesquisas originais sobre um tema indicado pelos editores e a seu pedido; - Editoriais - textos temáticos sob responsabilidade dos editores ou pesquisadores convidados (até 2000 palavras); - Comentários curtos, notícias ou resenhas de livros publicados de interesse da área, a pedido do conselho editorial; - Anais - de congressos ou outros eventos científicos pertinentes às diretrizes editoriais da revista, a pedido dos editores. Procedimento de revisão por pares A seleção dos artigos para publicação avalia o mérito científico e sua conformidade com as normas editoriais adotadas pela revista. Todo o texto enviado para publicação é submetido à pré-avaliação do Conselho Editorial. Uma vez aprovado, é encaminhado para revisão por pares (pelo menos dois pareceristas ad hoc). Tanto a identidade dos autores quanto a dos árbitros devem ser mantidas em sigilo. O material é então devolvido aos autores se os revisores sugerirem alterações e/ou correções. No caso de opiniões divergentes, o texto é encaminhado a um terceiro árbitro para arbitragem. A decisão final sobre o mérito é de responsabilidade do Conselho Editorial (editores, editores associados e editores associados ad hoc). Os textos são de responsabilidade dos autores, não correspondendo necessariamente aos editores ou ao Conselho Editorial da revista. Sobre a originalidade do material O conteúdo dos artigos submetidos para publicação não deve ter sido publicado anteriormente ou submetido simultaneamente a qualquer outro periódico. Os artigos já publicados em Saúde e Sociedade para serem reproduzidos por outras publicações, ainda que parcialmente,

devem obter aprovação por escrito dos editores, informando o fato de ter sido publicado anteriormente em Saúde e Sociedade, seu volume, número e ano de publicação. Ética na publicação científica e política de plágio A detecção de plágio implica a exclusão imediata do sistema de avaliação. A Saúde e Sociedade toma como referência as diretrizes de prática e a política de plágio elaboradas pelo Comitê de Ética em Publicações - COPE (<https://publicationethics.org>) e, a partir de 2019, adotará softwares específicos para medir a similaridade textual ou de conteúdo entre o material submetido à avaliação/publicação e outras publicações, inclusive as dos autores. A produção intelectual divulgada pela revista deve ser autoral e original. O conselho editorial apurará práticas inadequadas para fins científicos, de acordo com os princípios mencionados, sem prejuízo da produção acadêmica crítica e da expressão da liberdade de pensamento. A Revista refuta enfaticamente todas as formas de plágio ou qualquer tentativa de apropriação indébita da obra intelectual alheia, inclusive o autoplágio baseado nas exigências do produtivismo acadêmico, incompatível com o compartilhamento responsável do conhecimento. A originalidade das peças submetidas à avaliação/publicação é considerada tanto no que diz respeito às fontes autorais dos conteúdos desenvolvidos e/ou referidos, quanto aos aspectos formais da redação. Ao enviar os textos, solicitamos aos autores que ponderem sobre a real necessidade de incluir o nome dos coautores nos manuscritos, inclusive nos casos de participação de orientadores e coordenadores de pesquisas acadêmicas. Deve haver um cuidado especial em relação a trabalhos derivados de pesquisas de mestrado, doutorado e pós-doutorado, para que os autores não cometam autoplágio. Mesmo nos casos de manuscritos inspirados ou derivados de pesquisa *stricto sensu*, é importante que as fontes dos conteúdos, preservando a identidade dos autores durante o processo de avaliação, sejam devidamente referenciadas e o texto seja efetivamente original. Financiamento Caso o texto resulte de pesquisa financiada por entidades públicas ou privadas, essa informação deve ser obrigatoriamente fornecida na versão final da publicação, mas

não no manuscrito submetido. Sobre autoria As pessoas designadas como autores devem ter participado da preparação dos trabalhos, para que possam assumir publicamente a responsabilidade pelo seu conteúdo. Para se qualificar como autor, deve ter participado da concepção, projeto, análise ou interpretação dos dados, ou deve ter escrito o artigo ou participado de sua revisão crítica e aprovação da versão a ser publicada. Ao final do artigo, devem ser especificadas as contribuições individuais de cada autor para o trabalho. No arquivo do manuscrito, os autores e sua contribuição devem ser omitidos, para a devida revisão cega por pares. Forma e preparação de manuscritos Formato Folha A4, margens de 2,5 cm, espaço 1,5, fonte Times New Roman 12. O número máximo de palavras, incluindo figuras e referências bibliográficas, varia de acordo com o tipo de artigo (ver item Tipo de Artigos). Estrutura Título: Até 50 palavras. Conciso e informativo. Na língua original e em inglês. Nome(s) do(s) autor(es): todos devem informar sua afiliação institucional (em ordem decrescente, por exemplo: Universidade, Faculdade e Departamento) e e-mail. O autor responsável pela correspondência também deve informar seu endereço completo (rua, cidade, CEP, estado, país). Os dados relativos à autoria, informações sobre os autores e financiamento devem vir à parte do artigo, em arquivo não submetido à revisão cega (arquivo suplementar NÃO para revisão). Resumo: deve refletir os aspectos fundamentais da peça, em até 200 palavras, incluindo objetivos, métodos e resultados. O resumo deve preceder o texto e estar no idioma do texto e em inglês. Palavras-chave: até 5, no idioma do texto e em inglês, apresentadas após o resumo. Os autores devem consultar o DeCS (Descritores em Ciências da Saúde) e/ou os Resumos Sociológicos. Gráficos e tabelas: Os gráficos e tabelas devem ser apresentados no programa original (por exemplo, Excel: em .xls), devidamente identificados, em tons de cinza, em arquivos separados do texto. Figuras, tabelas e imagens devem ser inseridas como arquivos separados do texto. Imagens: As imagens (figuras e fotos) devem estar em alta resolução (300 dpi), em JPG ou TIF, com no mínimo 8 cm de largura, em tons de cinza, em arquivos separados do texto. Imagens que possam identificar os

autores não devem estar no texto original. Eles também podem ser incluídos em arquivos além do texto. Citações no texto: Devem seguir a norma ABNT.

REFERÊNCIAS São admitidas no máximo 30 referências por artigo, exceto para revisão de literatura. Os autores são responsáveis pela veracidade das referências citadas no texto. Devem obedecer à ABNT NBR 6023 [Associação Brasileira de Normas Técnicas], ser apresentadas ao final do trabalho em ordem alfabética pelo sobrenome do primeiro autor. Veja alguns exemplos abaixo: Livro FORTES, PA de C.; RIBEIRO, H. (Org.). Saúde global . São Paulo: Manole, 2014. Capítulo de livro GOTLIEB, SLD; LAURENTI, R.; MELLO JORGE, MHP Crianças, adolescentes e jovens do Brasil no fim do século XX. In: WESTPHAL, MF Violência e criança . São Paulo: EDUSP, 2002. p. 45-72. Artigo de jornal BASTOS, W. et al. Epidemia de fitness . Saúde e Sociedade , São Paulo, v. 22, n. 2, pág. 485-496, 2013. Tese SANTOS, ALD dos. Histórias de jovens que vivenciaram a maternidade na adolescência menor: uma reflexão sobre as condições de vulnerabilidade. 2006. Tese (Doutorado em Saúde Materno-Infantil)-Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. Documentos Eletrônicos PROGRAMA GLOBAL DA OMS PARA A MALÁRIA. World malaria report: 2010. Geneva: WHO, 2010. Disponível em: < http://www.who.int/malaria/world_malaria_report_2010/worldmaliareport2010.pdf >. Acesso em: 7 mar. 2011. Legislação (Lei, Portaria etc.) - Versão para impressão BRASIL. Lei nº 9887, de 7 de dezembro de 1999. Altera a legislação tributária federal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil , Brasília, DF, 8 dez. 1996. Seção 1, p. 13. - Versão eletrônica BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria nº 485, de 11 de novembro de 2005. Aprova a Norma Regulamentadora nº 32 (Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde). Diário Oficial [da] República

Federativa do Brasil , Brasília, DF, 16 nov. 2005. Disponível em: < http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2005/p_20051111_485.pdf >. Acesso em: 17 jan. 2007. Artigo de jornal CUPANI, G. População sedentária preocupa médicos reunidos em simpósio. Folha de S. Paulo, São Paulo, 15 out. 2010. Equilíbrio e Saúde, p. 14. Trabalhos apresentados em eventos (Congressos, Simpósios, etc.) - Versão para impressão COUTO, MT; SOTT, RP Ética, diversidade e saúde reprodutiva. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM SAÚDE, 2., 1999, São Paulo. Livro de resumos... São Paulo: Abrasco: Unifesp, 1999, p. 100. - Versão eletrônica CARVALHO, CA Religião e ajudas: segredos e silêncios. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PREVENÇÃO EM DST/AIDS, 4., 2001, Cuiabá. Anais... Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2001, p. 71-72. Disponível em: < <http://www.portalsaudebrasil.com/artigospsb/public007.pdf> >. Acesso em: 18 ago.2006. Acesso livre A Saúde e Sociedade utiliza o modelo de publicação de Acesso Aberto, pelo que o seu conteúdo é gratuito para leitura e download, favorecendo a disseminação do conhecimento. Honorários Saúde e Sociedade não cobra taxas de submissão, revisão ou publicação de artigos. A tradução de um artigo aceito para um segundo idioma (não o da submissão) pode ser considerada ou mesmo sugerida pelo conselho editorial. Os autores interessados devem arcar com os custos dessa tradução. Envio de material Exclusivamente pelo sistema Scholar, disponível em <https://mc04.manuscriptcentral.com/sausoc-scielo>. **Saúde**, v. 13 n. 3, p. 757-771, 2015.