

Educação formal, informal e não-formal na qualificação profissional dos trabalhadores de alimentação coletiva

Formal, informal and non-formal education in professional qualification for workers in the collective feeding area

ABSTRACT

AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B. Formal, informal and non-formal education in professional qualification for workers in the collective feeding area. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.* = *J. Brazilian Soc. Food Nutr.*, São Paulo, SP, v. 35, n. 3, p. 87-96, dez. 2010.

The lack of formal education for workers in the collective feeding area is assigned as one of the main factors for the increase of Food Diseases in food services, emphasizing the importance of non-formal education in these spaces. The objective of this paper was to analyze the distribution of acquired qualification of collective feeding workers among the different sources of education. Structured interviews conducted with 426 workers (97.9% of the universe) enrolled in the productive process of meals in seven Popular Restaurants administered by the Government of the State of Rio de Janeiro in 2007. 39.2% did not finish elementary school and were the most representative of formal education and a small proportion of the workforce (11%) were doing courses in the area of collective feeding; the majority of whom were nutritionists. 60.5% reported to be receiving non-formal education to qualify for the position. For greater effectiveness of the actions undertaken by food handlers and catering companies, investments are necessary for qualifying the education of collective-feeding workers to improve the work process as required by industry.

Keywords: Education. In-service Training. Credentialing. Food Services. Collective Feeding. Workers.

ODALEIA BARBOSA DE AGUIAR¹; FABIANA BOM KRAEMER¹

¹Departamento de Nutrição Aplicada, Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Endereço para correspondência:

Odaleia Barbosa de Aguiar
Rua Santa Luzia, 10
25 de Agosto
CEP 25075-190
Duque de Caxias
Rio de Janeiro

E-mail:

odaleiab@hotmail.com

Artigo baseado em dados da tese:

Aspectos Psicossociais do Impedimento Laboral por Motivos de Saúde em Trabalhadores de Cozinhas Industriais. Defesa em fevereiro de 2009, 206 páginas. Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Contribuições:

Odaleia Barbosa de Aguiar: definição do desenho de estudo, coleta e análise dos dados, redação do artigo e revisão crítica. Fabiana Bom Kraemer: redação do artigo e revisão crítica.

RESUMEN

La escasa educación formal de los manipuladores que laboran en la alimentación colectiva es responsabilizada como factor primordial del elevado índice de enfermedades transmitidas por alimentos en esos servicios, lo cual muestra la importancia de la educación no-formal en estos espacios. El objetivo del estudio fue analizar la distribución del espectro la calificación adquirida por los trabajadores de la alimentación colectiva con las diversas fuentes de la educación. Entrevistas estructuradas fueron hechas con 426 manipuladores de alimentos (97.9% del universo) de siete restaurantes populares administrados por el gobierno del estado de Río de Janeiro durante 2007. En relación a la educación formal, el ciclo básico incompleto fue el más representativo, 39,2% de los entrevistados no lo había concluido y solo una pequeña proporción de esos trabajadores (11%) habían participado de cursos en el área de alimentación colectiva, la mayoría nutricionistas. Del total, 60,5% relataron recibir entrenamiento para capacitación al cargo. Podemos concluir que, invertir en la cualificación de los trabajadores de la alimentación colectiva aumentará la eficacia de las acciones emprendidas pelos manipuladores de alimentos y las compañías de alimentación colectiva que tienen como objetivo mejorar la calidad de los procesos de trabajo tan anhelado por el sector.

Palabras clave: Educación.
Capacitación en Servicio.
Habilitación Profesional.
Servicios de alimentación.
Alimentación Colectiva. Trabajadores.

RESUMO

A precária educação formal dos trabalhadores de alimentação coletiva é atribuída como um dos principais fatores de desenvolvimento de Doenças Transmitidas por Alimentos em Serviços de Alimentação, ressaltando-se a importância da educação não-formal nestes espaços. O objetivo do estudo foi analisar a distribuição da qualificação adquirida pelos trabalhadores de alimentação coletiva através das diferentes fontes de educação. Trata-se de um estudo, por meio de entrevistas estruturadas, realizado com 426 trabalhadores (97,9% do universo) que participavam do processo produtivo de refeições em 07 Restaurantes Populares administrados pelo Governo do Estado do Rio de Janeiro no ano de 2007. Identificou-se que o ensino fundamental incompleto foi o mais representativo (39,2%) da educação formal e que uma pequena parcela dos trabalhadores (11%) haviam se submetido a cursos na área da alimentação coletiva, em maioria nutricionistas. 60,5% relataram receber educação não-formal para capacitação ao cargo. Investir na qualificação dos trabalhadores de alimentação coletiva no campo da educação proporcionará uma maior efetividade nas ações empreendidas pelos manipuladores de alimentos e pelas empresas de refeições coletivas visando uma maior qualidade do processo de trabalho tão requerida pelo setor.

Palavras-chave: Educação.
Capacitação em Serviço.
Qualificação Profissional.
Serviços de Alimentação.
Alimentação Coletiva. Trabalhadores.

INTRODUÇÃO

A educação, enquanto forma de ensino-aprendizagem, é adquirida ao longo da vida dos cidadãos. Gadotti (2005), Gohn (2009) e Vieira, Bianconi e Dias (2005) dividem-na em três diferentes formas: **formal, informal e não-formal**.

A educação formal é aquela desenvolvida nas escolas e universidades, tem uma diretriz educacional, estruturas hierárquicas e burocráticas, normatizam os currículos em nível nacional e são fiscalizadas por órgãos pertencentes ao Ministério da Educação.

A educação informal é a transmitida pelos pais, amigos, leituras e nos diferentes espaços sociais de convivência, decorrendo de forma natural.

A educação não-formal é aquela obtida fora do ambiente escolar, visa alcançar objetivos definidos por determinados grupos ou sujeitos, pode ser mais difusa, ter uma duração variável, conceder ou não certificados. Além de proporcionar aprendizagem de conteúdos da escolarização formal em espaços como, museus, igrejas, organizações não governamentais, partidos, empresas, ou qualquer outro em que as atividades sejam desenvolvidas com um objetivo definido.

Segundo Gohn (2009), a educação não-formal designa um processo de formação para a **cidadania**, de capacitação para o **trabalho**, de **organização comunitária** e de aprendizagem dos **conteúdos escolares** em ambientes diferenciados. Este tipo de formação estendeu-se de forma impressionante nas últimas décadas em todo o mundo como “educação ao longo de toda a vida” (conceito difundido pela UNESCO), englobando toda sorte de aprendizagens para a vida, para a arte de bem viver e conviver.

O papel da educação na qualificação do trabalhador tem sido debatido longamente, principalmente como potencializador de oportunidades de ascensão social (POCHMANN, 2004).

Na área de alimentação coletiva, o nível de escolaridade formal dos trabalhadores, a qualificação decorrente de cursos profissionalizantes (educação formal), o nível de competência adquirido nos treinamentos realizados (educação não-formal), e a educação informal através da experiência positiva dos pares na respectiva área de atuação, são fatores que, além de abrir uma perspectiva de melhores salários, contribuem para a garantia do alimento seguro nos Serviços de Alimentação (TAVALORO; OLIVEIRA; LEFÈVRE, 2006).

Os indicadores de educação formal no Brasil apontam uma melhora na década de 1990, reduzindo a taxa de analfabetismo, e aumentando o nível médio de escolaridade, ainda que em ritmo menor do que nas décadas anteriores (POCHMANN, 2004). O aumento da escolaridade da população brasileira é um bom indicador para as empresas de refeições coletivas, e deveriam estimular programas contínuos de educação não-formal para seus trabalhadores.

Tavaloro, Oliveira e Lefèvre (2006) observaram que aqueles que manipulam alimentos devem ser continuamente capacitados, e para que sejam implementadas modificações nos hábitos higiênicos dos manipuladores, as crenças e atitudes relacionadas à obtenção de um alimento seguro devem ser estudadas.

O objetivo deste artigo é discutir o nível de educação formal e não-formal dos trabalhadores de alimentação coletiva dos restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro.

MÉTODO

Trata-se de um estudo realizado nos restaurantes populares localizados no Estado do Rio de Janeiro e administrados pelo Governo do Estado no ano de 2007.

Sete restaurantes situavam-se na Região Metropolitana, sendo um restaurante em cada um dos municípios de Duque de Caxias, Nova Iguaçu, Niterói e Itaboraí, e três no município do Rio de Janeiro (Bangu, Central do Brasil e Maracanã). Funcionavam, ainda, um no Norte Fluminense, no município de Campos dos Goytacazes, e um restaurante na Região do Médio Paraíba, no município de Barra Mansa.

POPULAÇÃO DE ESTUDO

A pesquisa teve como sujeitos, os trabalhadores que participavam do processo produtivo de refeições, e que faziam parte do quadro profissional das empresas que detinham a concessão para a produção de refeições nos restaurantes populares. Em janeiro de 2007, os restaurantes populares eram supervisionados por nutricionistas e administradores, representantes do Estado, e operados por oito empresas de refeições coletivas (somente dois restaurantes eram operados por uma mesma empresa).

As categorias profissionais abrangidas pelo presente estudo foram: nutricionista, auxiliar administrativo, caixa, estoquista, auxiliar de estoque, cozinheiro (a), ajudante de cozinha, magarefe, auxiliar de magarefe, copeiro (a) e auxiliar de serviços gerais.

Os contratados como orientadores de fila, seguranças e os vigias não fizeram parte do estudo porque não participavam diretamente do processo produtivo de refeições.

As categorias incluídas no estudo totalizavam 463 trabalhadores, em dezembro de 2006. Destes, 28 trabalhadores encontravam-se afastados do trabalho por licença médica e assegurados pelo Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS). Do total de 435, quatro encontravam-se de férias, quatro recusaram-se a participar e foram excluídos do presente estudo e um faltou durante o período da entrevista, sendo o universo de trabalhadores dos restaurantes populares composto de 426 funcionários, o que representou uma perda de, apenas, 2,1%.

Foram coletadas informações sobre sexo, idade, cor, escolaridade, renda e benefícios que a empresa oferece.

As informações referentes à qualificação profissional foram:

- Cargo atual.
- Tempo de trabalho em cozinhas.
- Treinamento para exercer o cargo atual.

- Cursos realizados na área de alimentação coletiva.
- Outros cargos ocupados na empresa atual.
- Ocupação no primeiro trabalho.

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética do Instituto de Medicina Social/UERJ, tendo sido aprovada na reunião de 22 de novembro, com número de registro 15/2006.

A participação aconteceu de forma voluntária e a população-alvo foi previamente esclarecida sobre a pesquisa e sobre a inexistência de aplicação de qualquer penalidade àqueles que não desejassem participar. Após estes esclarecimentos, a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para Participação em Pesquisa Científica, tornou-se obrigatória para todos os que aderiram à pesquisa.

RESULTADOS

A tabela 1 apresenta as características sociodemográficas da população estudada (N = 426).

Tabela 1 – Características Socioeconômico-Demográficas dos Trabalhadores dos Restaurantes Populares Administrados pelo Governo do Estado do Rio de Janeiro 2006/2007

	TOTAL	
	N	%
Sexo		
Masculino	267	62,7
Feminino	159	37,3
Faixa Etária		
≤ 24 anos	63	14,8
> 24 e ≤ 39 anos	213	50,0
> 39 e ≤ 49 anos	101	23,7
> 49 e mais	49	11,5
Cor		
Parda	221	51,9
Negra	110	25,8
Branca	95	22,3
Escolaridade		
≤ 4 anos	48	11,3
5 a 8 anos	180	42,2
9 a 11 anos	167	39,2
Superior incompleto e completo	31	7,3
Renda Familiar		
Até 1 S. Mínimo	77	18,1
> 1 e ≤ 2 S. Mínimos	178	41,8
> 2 e ≤ 3 S. Mínimos	71	16,7
> 3 e ≤ 4 S. Mínimos	44	10,3
> 4 e ≤ 5 S. Mínimos	21	4,9
> 5 S. Mínimos	35	8,2

O total dos dados refere-se a 426 entrevistas realizadas.

No período da pesquisa, janeiro-março/2007, os homens representavam 62,7% do total. Da população de estudo, 78,9% tinha idade inferior a 44 anos.

Quanto à autotranscrição da cor, 51,9% se autorreferia como parda.

No que diz respeito à educação formal, 39,2% possuíam ensino fundamental incompleto e 14,3% completo. O ensino médio foi concluído por 25,1%, e apresentavam incompletos 14,9%. O curso superior foi relatado por 7,3%.

Indivíduos com renda familiar de até dois salários-mínimos representavam 59,9% dos trabalhadores.

Nenhum dos entrevistados informou benefícios oferecidos pela empresa para o incentivo de qualificação profissional.

As características laborais estão apresentadas na tabela 2.

Tabela 2 – Características Laborais dos Trabalhadores dos Restaurantes Populares Administrados pelo Governo do Estado do Rio de Janeiro 2006/2007

	TOTAL	
	N	%
Cargo Ocupado		
Auxiliar de Serviços Gerais	154	36,1
Copeiro	122	28,6
Auxiliar de Cozinha	39	9,1
Cozinheiro	24	5,6
Magarefe	12	2,8
Estoquista	17	3,9
Chefe Cozinha	6	1,4
Caixa	21	4,9
Auxiliar Administrativo	10	2,3
Nutricionista	21	4,9
Tempo de Trabalho em Cozinhas		
Até 12 meses	70	16,1
> 12 e ≤ 24 meses	75	17,6
> 24 e ≤ 36 meses	47	11,0
> 36 e ≤ 48 meses	47	11,0
> 48 e ≤ 60 meses	43	10,1
> 60 e ≤ 72 meses	31	7,3
> 72 e ≤ 84 meses	11	2,6
85 e mais	102	23,9
Treinamento Para o Cargo		
Sim	258	60,5
Quem treinou		
Nutricionistas	174	40,8
Outros profissionais da cozinha	252	59,2
Realização de cursos		
Senac, Sebrae e outros	47	11,0
Não realizou	379	89,0

O total dos dados refere-se a 426 entrevistas realizadas.

Na distribuição dos cargos ocupados no momento da pesquisa, os classificados como de auxiliar de serviços gerais e copeiro(a) compunham 64,7% da força de trabalho dos restaurantes populares.

O tempo médio de trabalho em cozinha foi de 59,9 meses com desvio-padrão de $\pm 66,1$.

Quanto à realização de curso na área de alimentação coletiva (educação formal), uma pequena parcela dos trabalhadores (11%) havia se submetido à qualificação, dentre estes a maioria era dos nutricionistas em cursos de pós-graduação *Lato sensu*.

Quanto à educação não-formal, 60,5% relataram a participação em treinamento para exercer o cargo atual e, na sua maioria, os trabalhadores relatavam que os nutricionistas foram os responsáveis pelo treinamento.

O cargo de ASG foi ocupado anteriormente por 41% dos auxiliares de cozinha, 28% dos operadores de caixas e entre os 24% dos cozinheiros, magarefes e estoquistas (dados não apresentados em tabelas).

Os entrevistados relataram que a sua ocupação no primeiro trabalho foi de 27% (ASG), 12% para vendedores/balconistas, 9% como copeiras e 8% como empregadas domésticas e 5% serventes de obra (dados não apresentados em tabelas).

DISCUSSÃO

A opção por realizar um estudo seccional com um questionário estruturado impõe limitações à amplitude da discussão, tendo em vista a complexidade da temática educacional. Ademais, o número de entrevistados permite uma discussão somente sobre a situação dos trabalhadores do Estado do Rio de Janeiro e não dos demais Estados da Federação.

Em publicações dirigidas à área de alimentação coletiva é comum constatar a pouca educação formal dos trabalhadores, atribuindo-se a este fato um dos principais problemas das doenças transmitidas por alimentos (DTA) ou pela insuficiente qualidade na produção de alimentos (CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005; CAVALLI; SALAY, 2004; MATOS; PROENÇA, 2003; NOLLA; CANTOS, 2005).

Outros autores ressaltam a importância da capacitação dos funcionários para a manipulação de alimentos, assegurando-se o controle de microrganismos indesejáveis, ou seja, a programação continuada de treinamentos em serviço - educação não-formal - por meio da aprendizagem de habilidades e ou desenvolvimento de competências, que possibilitem aos indivíduos a desempenharem suas tarefas, apreendendo os conteúdos relativos à técnica de manipulação de alimentos (KRAEMER; AGUIAR, 2009; OLIVEIRA; BRASIL; TADDEI, 2008; TAVALORO; OLIVEIRA; LEFÈVRE, 2006).

Akutusu et al. (2005) afirmam que treinamento e educação dos manipuladores, bem como avaliação de competências, são critérios para o sucesso e alcance do fornecimento de alimento seguro. A produção de preparações higiênicas e a educação dos manipuladores de alimentos envolvidos na preparação, processamento e serviços são limites cruciais para a prevenção da maioria das DTAs.

Em estudo realizado entre gerentes de restaurantes de Oklahoma (EUA) conclui que há benefícios sobre a produção de alimentos seguros com a aplicação de treinamentos. Os gerentes que foram submetidos a treinamentos apresentaram maior conhecimento nos critérios de qualidade para avaliação do processo produtivo do que os gerentes que não realizaram treinamentos. Contudo os autores alertam que apenas o aumento das horas na educação não-formal não implica em aumento de conhecimento (LYNCH et al., 2005).

Sob o aspecto da educação não-formal, é importante discutir a reflexão feita por Gohn (2006) sobre o papel dos agentes mediadores no processo, neste caso, nutricionistas, devido sua relevância na marcação de referenciais no ato de aprendizagem, pois carregam visões de mundo, projetos societários, ideologias, propostas e conhecimentos acumulados. Ao se destacar no conjunto pode-se conhecer o projeto socioeducativo do grupo, a visão de mundo que se está construindo, os valores defendidos e os que são rejeitados.

Dentre os trabalhadores dos restaurantes populares, somente 11% possuíam curso na área de alimentação coletiva, o que indica o baixo investimento na qualificação formal dos trabalhadores. Aqueles que referiram ter formação na área de manipulação de alimentos, principalmente os cozinheiros, indicaram o SENAC como a instituição formadora, que oferece curso de formação de cozinheiros desde 1969.

No estudo realizado por Cavalli e Sallay (2004), com o objetivo de averiguar a adoção de sistemas de controle de qualidade de alimentos e a qualificação dos recursos humanos em restaurantes comerciais, constatou-se que 56% dos restaurantes desconheciam sistemas como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e as Normas de Boas Práticas de Fabricação. Os motivos explicitados para a não adequação eram o desconhecimento da legislação e a falta de equipes especializadas para operar. Neste estudo, os autores encontraram em somente 10 restaurantes (55,6%) o oferecimento de cursos e treinamentos, dos 18 restaurantes pesquisados. Dentre os entrevistados, relataram possuir cursos em sua área de atuação: os gerentes (43%), os cozinheiros (28%), os saladeiros (15%) e os garçons (13%). Observa-se que dentre os cargos citados, os gerentes seguidos dos cozinheiros apresentaram uma maior qualificação. Atribui-se a este fato, não somente as responsabilidades inerentes à função como também os investimentos anteriores necessários a formação profissional, o que não se identificou entre a maioria dos trabalhadores de alimentação coletiva.

Nos restaurantes populares, os trabalhadores que exerceram atividades anteriores concentravam-se em auxiliar de serviços gerais, balconistas, empregadas

domésticas e serventes de obra, notadamente ocupações em que não há restrição para o processo seletivo.

Kraemer e Aguiar (2009) também descreveram outras atividades que os trabalhadores desenvolveram antes de ocuparem cargos em restaurantes, tais como: ajudante de supermercado, ajudante de eletricista, ajudante de gráfica, ajudante na indústria de plástico, vigilante, ajudante de bombeiro, auxiliar de serviços gerais em empresa de transporte, ajudante de corte de roupa.

As autoras fizeram menção à educação informal em restaurantes industriais, revelada pelos trabalhadores no reconhecimento da autoaprendizagem pela curiosidade ou interesse em aprender na experiência na prática cotidiana do trabalho.

O desenvolvimento das habilidades destes trabalhadores dentro da área de alimentação coletiva acontece na medida em que aqueles que têm experiência prática no setor reconhecem os que poderão desempenhar atividades de preparo de refeições, ou por deficiência no quadro de trabalhadores ou pela possibilidade de ascensão funcional.

Em seu estudo em um restaurante universitário do Rio de Janeiro, Colares e Freitas (2007) caracterizaram as atividades de produção de refeições sob três aspectos interdependentes. O primeiro deles seria a execução das tarefas cotidianas realizadas de forma improvisadas, o segundo refere-se às condições ambientais, materiais e instrumentais disponibilizados inadequados, dificultando a atividade dos trabalhadores e, finalmente, os aspectos organizacionais que interferem no processo de trabalho. Aliado a estes fatos, os autores observaram que as normas e práticas exigidas para o funcionamento do restaurante nem sempre eram bem explicitadas.

Ao atribuir-se somente a escolarização o fraco desempenho dos trabalhadores de restaurantes a discussão torna-se limitada, principalmente quando sob o ponto de vista da oferta educacional mais escolarizada, o desempenho do Brasil na década passada mostrou incrementos importantes, ainda que se possa questionar acerca da qualidade da educação fornecida (POCHMANN, 2004).

CONCLUSÃO

Este estudo não teve a pretensão de esgotar o tema, mas apontar que situações semelhantes às encontradas neste setor precisam de empenho para reverter o quadro de qualificação dos trabalhadores de alimentação coletiva no campo da educação, principalmente quando a população brasileira aumenta o seu nível de escolaridade. Espera-se ter contribuído para ampliar as discussões acerca da educação formal, não-formal e informal encontrada no setor de alimentação coletiva que muitas vezes depende da iniciativa particular dos nutricionistas de cada restaurante.

REFERÊNCIAS/REFERENCES

- AKUTUSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, maio-jun. 2005.
- CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 18, n. 5, p. 669-680, set.-out. 2005.
- CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Segurança do alimento e recursos humanos: estudo exploratório em restaurantes comerciais dos municípios de Campinas, SP e Porto Alegre, RS. *Hig. Aliment.*, v. 18, n. 126/127, p. 29-35, nov.-dez. 2004.
- COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, dez. 2007.
- GADOTTI, M. *A questão da educação formal/não formal*. Sion: Institut International des droits de l'enfant (IDE), 2005. Disponível em: [http://www.paulofreire.org/pub/Institu/SubInstitucional1203023491It003Ps002/Educao formal nao formal 2005.pdf](http://www.paulofreire.org/pub/Institu/SubInstitucional1203023491It003Ps002/Educao%20formal%20nao%20formal%202005.pdf). Acesso em: 10 jan. 2010.
- GOHN, M. G. Educação não-formal, educador (a) social e projetos sociais de inclusão social. *Meta: avaliação*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 28-43, jan.-abr. 2009.
- GOHN, M. G. Educação não-formal, participação da sociedade civil e estruturas colegiadas nas escolas. *Ensaio: aval. pol. públ. Educ.*, Rio de Janeiro, v. 14, n. 50, p. 27-38, jan.-mar. 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-40362006000100003&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 03 abr. 2010. doi: 10.1590/S0104-40362006000100003.
- KRAEMER, F.; AGUIAR, O. B. Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva. *Rev. Nutrição*, v. 22, n. 5, p. 609-620, set.-out. 2009.
- LYNCH, R. A.; EILEDGE, B. L.; GRIFFITH, C. C.; BODTRIGHT, D. I. A comparison of food safety knowledge among restaurant managers by source of training and experience in Oklahoma. *J. Environ. Health*, v. 66, n. 2, p. 9-14, Sept 2005.
- MATOS, C. H.; PROENÇA, R. P. C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. *Rev. de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 493-502, out.-dez. 2003.
- NOLLA, A. C.; CANTOS, G. A. Relação entre a ocorrência de enteroparasitoses em manipuladores de alimentos e aspectos epidemiológicos em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 21, n. 2, p. 641-645, mar.-abr. 2005.
- OLIVEIRA, M. N.; BRASIL, A. L. D.; TADDEI, J. A. A. C. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *Ciênc. Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 1051-1060, 2008.
- POCHMANN, M. Educação e trabalho: como desenvolver uma relação virtuosa? *Educ. Soc.*, Campinas, v. 25, n. 87, p. 383-399, maio-ago. 2004.
- TAVALORO, P.; OLIVEIRA, C. A. F.; LEFÊVRE, F. Avaliação do conhecimento em práticas de higiene: uma abordagem qualitativa. *Interface - Comunic. Saúde, Educ.*, Botucatu, v. 9, n. 18, p. 243-254, jan.-jun. 2006.
- VIEIRA, V.; BIANCONI, M. L.; DIAS, M. Espaços não-formais de ensino e o currículo de ciências. *Ciênc. e Cultura*, São Paulo, v. 57, n. 4, p. 21-23, out.-dez. 2005.

Recebido para publicação em 20/04/10.

Aprovado em 16/11/10.