

ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ENTRE CRIANÇAS DE CINCO A NOVE ANOS DE IDADE DE UMA ESCOLA DA CIDADE DE PELOTAS/RS

FERNANDES, Mayra Pacheco¹; MEIRELES, Gabriela dos Santos¹; LEAL, Cynthia Munhoz dos Anjos.²

¹Acadêmicas do Curso de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas. UFPel

²Nutricionista da Faculdade de Nutrição. Universidade Federal de Pelotas. UFPel
pfmayra@hotmail.com

1 INTRODUÇÃO

A ingestão de uma alimentação saudável é importante desde a infância, período que constitui a base da formação do ser humano, é justamente nessa fase que se formam os hábitos alimentares. Os familiares e a escola são muito importantes, pois é por meio deles que os valores serão repassados e a criança passa a conhecer novos alimentos (MASCARENHAS; SANTOS, 2006).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o mais antigo programa social do Governo Federal na área de educação e é o maior programa de alimentação em atividade no Brasil, tendo como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo (FNDE, 2009).

O planejamento dos cardápios deve ser feito por nutricionistas para garantir a oferta de todos os grupos de alimentos, valor energético, volume adequado e variedade da refeição (WEIS et al, 2007). Os cardápios deverão ser planejados de modo a atender, em média 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial. (FNDE, 2009).

O serviço da alimentação escolar é valioso para suplementar a alimentação que a criança recebe em casa e para ocasionar a oportunidade para que os escolares sejam estimulados a conhecer, valorizar e aceitar com satisfação novos alimentos, adquirir boas práticas alimentares, além de comportamentos adequados do ponto de vista e de higiene (BRASIL, 2000).

A aceitação de um alimento pelo aluno é o principal fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas no tocante ao fornecimento da merenda escolar. Para averiguar a aceitação de determinado alimento, a pesquisa de preferência e aceitação da merenda escolar é um instrumento fundamental, pois é de fácil execução e permite verificar a preferência média dos alimentos oferecidos, hábitos alimentares e diminuir o índice de insatisfação e recusa ou sobras (CALIL e AGUIAR, 1999).

Diante do exposto, o objetivo do estudo foi analisar a aceitabilidade do cardápio servido na alimentação escolar entre alunos do pré ao quarto ano em uma escola da rede municipal de ensino de Pelotas /RS.

2 METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

O estudo foi realizado em uma escola de ensino fundamental da cidade de Pelotas/RS em julho do corrente ano, no período de uma semana. Os testes de

aceitabilidade foram aplicados em uma amostra de escolares matriculados no ensino infantil e fundamental (pré-escola ao 4º ano).

O estudo utilizou para a verificação da aceitabilidade dos cardápios o Método Sensorial Afetivo, com escala hedônica facial, que mostra o quanto o aluno gosta ou desgosta de determinado alimento ou preparação. O instrumento foi aplicado por duas acadêmicas da Faculdade de Nutrição, que orientaram às crianças no refeitório da escola que avaliassem a merenda após seu consumo, sem trocarem informações com os seus colegas. Em seguida, de forma individual, foi mostrada às crianças uma ficha (FIGURA 1), na qual o aluno indicou em uma escala o grau em que gostou ou desgostou do cardápio servido na escola, devendo o aluno marcar um “X” correspondente à sua opinião. Para o cálculo do índice de aceitabilidade, foi considerada a somatória das porcentagens de respostas dadas às representações faciais: detestei (1), não gostei (2), indiferente (3), gostei (4) e adorei (5) (FNDE, 2010). Para avaliar o índice de aceitação, foi considerado satisfatório o percentual de 85%, no mínimo, somando-se as opções 5 (adorei) e 4 (gostei) como indicativo de aceitação da alimentação oferecida (FNDE, 2010).

Figura 1: Modelo de ficha de escala hedônica facial.

Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____


 Detestei
1


 Não Gostei
2


 Indiferente
3


 Gostei
4


 Adorei
5

Fonte: FNDE, 2009

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram entrevistados 375 alunos que consumiram a merenda da escola no período de 09 a 13 de julho, dias de realização da pesquisa. Na tabela 1 encontram-se os resultados da aceitação das preparações da merenda.

Tabela 1. Índice de aceitação das preparações da merenda escolar em uma escola de ensino fundamental do município de Pelotas/RS

Cardápio	Escala de aceitação										
	Detestei		Não gostei		Indiferente		Gostei		Adorei		
	n	%	n	%	N	%	n	%	n	%	
Sagu com creme	55	1 (1,8)	1 (1,8)	1 (1,8)	1 (1,8)	12 (21,8)	40 (72,7)				
Massa com salsicha	97	1 (1,0)	2 (2,1)	5 (5,2)	21 (21,6)	68 (70,1)					

Leite com composto de morango e pão doce (cuca)	40	1	(2,5)	1	(2,5)	6	(15,0)	7	(17,5)	25	(62,5)
Arroz com frango desfiado ao molho e feijão	84	1	(1,2)	-	-	8	(9,5)	20	(23,8)	55	(65,5)
Bauruzinho (pão com molho de carne e milho com alface) e suco de abacaxi	99	2	(2,0)	-	-	3	(3,1)	13	(13,1)	81	(81,8)

A preparação macarrão com salsicha apresentou um alto índice de aceitação (91,7%), resultado semelhante ao encontrado em um estudo realizado com alunos de uma escola estadual na cidade de Maringá, Paraná, o qual avaliou o valor nutricional e a aceitabilidade da merenda, onde a aceitação foi de 87,3% para a preparação de macarrão ao sugo com frango (MATIHARA; TREVISANI; GARUTTI, 2010).

A merenda tipo lanche mais aceita pelos escolares foi o bauruzinho com suco de abacaxi (94,9%), seguida pelo sagu com creme (94,5 %), que parece ser devido à preferência das crianças por lanches no lugar da comida tradicional (CARNEIRO, 2003; FERNANDES, 2006).

Foi observado que alguns alunos da pré-escola, 1º e 2º ano não consomem a merenda ofertada pela escola, trazendo de casa principalmente bolachas recheadas, salgadinhos tipo “chips”, doces e outras guloseimas, o que igualmente foi constatado no trabalho realizado por Anjos e Muller (2006), no qual verificou-se a preferência das crianças por produtos industrializados e lanches rápidos no lugar da merenda escolar. Em pesquisa realizada por Fernandes (2006) com escolares de Vitória (ES), é explicitada a preferência dos escolares por alimentos com excessivo teor de açúcares e gorduras.

A escola estudada possui uma cantina com comercialização de pasteis fritos, pizzas, cachorros-quentes, refrigerantes e bolo de chocolate. Segundo Danelon, Danelon e Silva (2006), a presença de cantinas nas escolas, comercializando alimentos de elevada densidade energética, interfere diretamente na menor adesão à merenda ofertada gratuitamente pela escola pública.

Além disso, observou-se que as algumas crianças consumiam a merenda da escola e aquela que traziam de casa ou a que compravam na cantina da escola. Segundo Bleil e colaboradores (2009) estes resultados causam preocupação, uma vez que a ingestão energética dos alunos pode ser superior às recomendações. Isto contribui para o aumento do sobrepeso e obesidade nesta população.

4 CONCLUSÃO

Pode-se concluir que as preparações foram aceitas pelos alunos, com exceção do leite com composto de morango e pão doce (cuca). Entre as preparações, os lanches (bauruzinho com suco de abacaxi e sagu com creme) tiveram a maior aceitabilidade. Assim, parece que as preparações tipo lanche, são as mais aceitas, e poderiam ser oferecidas com maior frequência no cardápio mensal, tendo o cuidado no planejamento dessas preparações para que alcance em média 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial segundo o recomendando pelo PNAE.

A realização de pesquisas de opinião sobre a aceitação da alimentação escolar por um período maior seria de grande importância para facilitar o planejamento de cardápios e, conseqüentemente, a aceitação da merenda escolar.

5 REFERÊNCIAS

- ANJOS, L.; MULLER, E. C. Prevalência da desnutrição e obesidade em escolares do ensino fundamental do município de Vitória – ES dada a condição socioeconômica. **Revista Digital**, Buenos Aires, v. 11, n. 95, 2006.
- BLEIL, R.A.T.; SALAY, E.; SILVA, M.V. Adesão ao Programa de Alimentação Escolar por Alunos de Instituições Públicas de Ensino no Município de Toledo, PR. **Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas**, 16(1): 65-82, 2009.
- BRASIL, Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, 2000.
- CALIL, R.; AGUIAR, J. **Nutrição e administração nos serviços de alimentação escolar**. São Paulo: Marco Markovitchi, 80 p. 1999.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro, RJ: Campus, 2003.
- DANELON, M. A. S.; DANELON, M. S.; SILVA, M. V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar das cantinas. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas**, v. 13, n. 1, p. 85-94, 2006.
- FERNANDES, F.M. *Alimentação e nutrição entre escolares: caso dos alunos de uma escola do município de Vitória-ES*. 2006. 49p. Monografia (Especialização em Nutrição Clínica) – Universidade Veiga de Almeida, Vitória, 2006.
- FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). Resolução nº 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Caderno de legislação PNAE**, Brasília, 2009.
- FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Aplicabilidade do teste de aceitabilidade nos alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Brasília, 2010.
- Weis B, Chaim NA, Belick W. **Manual de gestão eficiente da merenda escolar**. 3a ed, São Paulo: Ed. Margraf; 2007.
- MATIHARA, C.H.; TREVISANI, T.S.; GARUTTI, S. Valor nutricional da merenda escolar e sua aceitabilidade. **Revista Saúde e Pesquisa**, v. 3, n. 1, p. 71-77, jan./abr. 2010.
- MASCARENHAS, J. M. O.; SANTOS, J. C. Avaliação da Composição Nutricional dos Cardápios e Custos da Alimentação Escolar da Rede Municipal de Conceição do Jacuípe/BA. **Sitientibus**, Feira de Santana, n. 35, p. 75- 90, jul./dez. 2006.