



Modalidade do trabalho: Relato de experiência
Evento: 2011 SIC - XIX Seminário de Iniciação Científica

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE IJUÍ, RS¹

Danieli Alencastro Ely²; Nádia Fernandes de Oliveira³; Claudia Michele Bracht⁴

¹ Trabalho resultante de uma proposta de atividade do Estágio em Saúde Coletiva I do Curso de Nutrição da Unijui;

² Estudante do Curso de Nutrição, Departamento das ciências da Vida - DCVida; E-mail: danielieli@yahoo.com.br

Resumo:

Objetivo- O presente trabalho tem como objetivo geral avaliar a aceitabilidade da alimentação escolar em escolas da rede municipal de ensino do município de Ijuí, RS. **Metodologia-** A pesquisa foi realizada em três escolas da rede municipal de ensino no município de Ijuí no Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. A aceitabilidade da alimentação pelos escolares foi investigada através de formulários de Escala Hedônica Híbrida. Para aplicação do teste de aceitabilidade preconiza-se pelo PNAE uma amostra de 100 a 500 alunos, e ainda que o índice de aceitabilidade não seja inferior a 85% para Escala Hedônica. As escolas, bem como as preparações analisadas foram sorteadas em Assembléia do Conselho de Alimentação Escolar Municipal. O período da realização da pesquisa ocorreu nos meses de outubro e novembro de 2010. **Resultados e discussões-** Obteve-se uma amostra total de 373 alunos de ambos os sexos, de 4 a 12 anos. A preparação 1, da escola 1 obteve menor número de crianças que marcaram a opção “desgostei moderadamente” com 0,86%, apesar da maioria ter marcado a opção “gostei extremamente” com 71,30%. Já na preparação 2 também obteve-se menor número de crianças que marcaram a opção “desgostei moderadamente” com 2,30%, e a maioria marcou a opção “gostei extremamente” com 57,6%. Nas escolas 2 e 3, a preparação 3, teve boa aceitação com 82,08% para a escola 2 e 80,39% para 3. Em relação a adesão da alimentação escolar, a escola 1, havia 201 alunos para a preparação 1 onde destes 57,21% fizeram a refeição e 42,78% não fizeram. Para a preparação 2 havia 198 alunos, onde 65,65% fizeram a refeição e 34,34% não fizeram. Na escola 2 havia 81 alunos onde 82,71% fizeram a refeição e 20,89% não fizeram. Escola 3 havia 58 alunos onde 87,83% fizeram a refeição e 13,72% não fizeram.

Palavras-chave: Teste de Aceitabilidade, Alimentação escolar, PNAE (Programa de Alimentação e Nutrição), Alimentação saudável.

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é reconhecido pela United Nations Children's Found (UNICEF) como o maior projeto de alimentação do mundo. É o mais antigo programa social do Governo Federal Brasileiro, na área da Educação, atendendo durante os 200 dias letivos a 37 milhões de crianças e adolescentes por dia, correspondendo a 21% da população brasileira (FNDE, 2002).



Modalidade do trabalho: Relato de experiência

Evento: 2011 SIC - XIX Seminário de Iniciação Científica

Tradicionalmente, o Programa de Alimentação Escolar distribui uma refeição, durante o período de aula, com valor nutricional variando entre 15% e 30% das recomendações nutricionais, garantindo uma refeição diária que atenda às necessidades nutricionais do aluno, proporcionando melhores condições para a aprendizagem.

Ainda o PNAE visa suplementar a alimentação do aluno, melhorando suas condições nutricionais e sua capacidade de aprendizagem sendo que objetiva, também, formar bons hábitos alimentares (FNDE/MEC,2003).

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 alimentação escolar. Para averiguar a aceitação de determinado alimento, a pesquisa de preferência e aceitação da alimentação escolar é um instrumento fundamental, pois é de fácil execução e permite verificar a preferência média dos alimentos oferecidos (CALIL e AGUIAR, 1999).

A Medida Provisória nº 2.178-36, 24 de agosto de 2001 dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Assim inicia-se exigência da aplicação do teste de aceitabilidade via medida provisória, então fica o FNDE autorizado a não proceder o repasse de recursos do PNAE aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, quando esses entes não aplicarem testes de aceitabilidade e não realizarem controle de qualidade dos produtos adquiridos com recursos do PNAE.

A Resolução/FNDE/CD nº 32 de agosto de 2006, dispõe os critérios para aplicação de testes de aceitabilidade, que deverá ocorrer sempre que houver a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar diferente do local ou em qualquer inovação e alteração do cardápio ou para avaliar a aceitabilidade dos cardápios oferecidos frequentemente. Em relação ao índice de aceitabilidade este não deverá ser inferior que 85%.

Assim o objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitabilidade da alimentação escolar em alunos de escolas da rede municipal de ensino do município de Ijuí, RS.

Metodologia

A pesquisa foi realizada em três escolas da rede municipal de ensino no município de Ijuí no Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. A aceitabilidade da alimentação pelos escolares foi investigada através de formulários de Escala Hedônica Híbrida. Estes formulários continham cinco opções de escolhas retratadas por carinhas onde cada uma correspondia a uma sensação da criança. Para aplicação do teste de aceitabilidade preconiza-se pelo PNAE uma amostra de 100 a 500 alunos, e ainda que o índice de aceitabilidade não seja inferior a 85% para Escala Hedônica. As escolas, bem como as preparações analisadas foram sorteadas em Assembléia do Conselho de Alimentação Escolar Municipal. A partir do sorteio foram definidas quatro escolas e quatro preparações a serem avaliadas. Este trabalho analisou os testes de aceitabilidade realizados em três escolas, com três preparações O período da realização da pesquisa ocorreu nos meses de outubro e novembro de 2010.

Na escola A, foram sorteadas as preparações 1: massa com molho de frango; e preparação 2: polenta com molho de carne moída. Uma porção correspondia a uma escumadeira cheia para a preparação 1; e uma colher de servir de polenta e uma colher de sopa de molho para a preparação 2. Nas escolas B e C a preparação sorteada foi cereal de milho com leite, esta preparação foi servida na quantidade de uma xícara de leite para duas

Modalidade do trabalho: Relato de experiência
Evento: 2011 SIC - XIX Seminário de Iniciação Científica

colheres de sopa de cereal. Vale lembrar que cada preparação foi servida em dias diferentes e alternados.

Figura 1: Escala Hedônica Híbrida



Resultados e Discussão

A preparação 1, da escola A obteve menor número de crianças que marcaram a opção “desgostei moderadamente” com 0,86%, apesar da maioria ter marcado a opção “gostei extremamente” com 71,30%. Já na preparação 2 também obteve-se menor número de crianças que marcaram a opção “desgostei moderadamente” com 2,30%, e a maioria marcou a opção “gostei extremamente” com 57,6%. Nas escolas B e C, a preparação 3, teve boa aceitação com 82,08% para a escola B e 80,39% para C. A baixa aceitação destas preparações pode estar relacionado ao clima, já que as duas eram preparações quentes, e os dias em que foram feitos os testes de aceitabilidade fez muito calor. As cozinheiras da escola A relataram que estas preparações são bem aceitas, mas nos dias em que a temperatura é mais amena.

Nas escolas B e C, a preparação cereal de milho com leite, teve boa aceitação em relação as preparações da escola A. Onde, na escola B, nenhuma criança marcou a opção “desgostei moderadamente” e a maioria marcou a opção “gostei extremamente” com 82,08%. Já na escola C, nenhuma criança marcou as opções “desgostei moderadamente” e “nem gostei/nem desgostei”, sendo que a maior parte das crianças marcou a opção “gostei extremamente” com 80,39%. Conforme a tabela 1.

Tabela 1: Aceitabilidade dos alunos quanto à alimentação escolar

Preparação	Nº Alunos	Desgostei extremamente %	Desgostei moderadamente %	Nem gostei/Nem desgostei %	Gostei moderadamente %	Gostei extremamente %
1	115	1,73%	0,86%	1,73%	24,34%	71,30%
2	130	10%	2,30%	7,69%	22,30%	57,60%
3	67	2,98%	0%	1,49%	13,43%	82,08%
3	51	7,84%	0%	0,00%	11,76%	80,39%

Tabela 2: Adesão dos alunos quanto à alimentação escolar

Escola	Preparação	Nº Alunos presentes	Alunos que consumiram a preparação (n %)	Alunos que não consumiram a preparação
1	1	201	115 (57,21%)	86 (42,78%)
	2	198	130 (65,65%)	68 (34,34%)
2	3	81	67 (82,71%)	14 (20,89%)
3	3	58	51 (87,93%)	7 (13,72%)



Modalidade do trabalho: Relato de experiência

Evento: 2011 SIC - XIX Seminário de Iniciação Científica

A aceitação da preparação das escolas B e C, difere das preparações da escola A pelo fato de ser um lanche e ter sabor doce. Outro relato das cozinheiras, é que além desta preparação o creme de chocolate, que também está presente no cardápio das escolas da rede de ensino municipal tem uma boa aceitação pelos alunos, indiferente da temperatura. Assim, observou-se que a aceitação de todas as preparações não alcançou o índice proposto pelo PNAE que não pode inferir a 85%, mesmo que em todas as preparações a opção “gostei extremamente” foi a que mais apareceu.

Em relação a adesão da alimentação escolar, a escola A, havia 201 alunos para a preparação 1 onde destes 57,21% fizeram a refeição e 42,78% não fizeram. Para a preparação 2 havia 198 alunos, onde 65,65% fizeram a refeição e 34,34% não fizeram. Na escola B havia 81 alunos onde 82,71% fizeram a refeição e 20,89% não fizeram. Escola C havia 58 alunos onde 87,83% fizeram a refeição e 13,72% não fizeram.

Na realização dos testes de aceitabilidade foi importante o preenchimento adequado da ficha técnica, pois nela consta todos os ingredientes e o modo de preparo de cada preparação que foi avaliada. Com isso o nutricionista terá um maior controle e poderá fazer modificações tanto nos ingredientes da preparação quanto no modo de preparo, e assim fazer inovações que possam melhorar a aceitação dos alunos quanto a alimentação escolar.

Conclusões

O teste de aceitabilidade para crianças menores de três anos, não é satisfatória quando utilizado método de avaliação da aceitabilidade, Escala Hedônica Híbrida, como foi visto neste trabalho. Para esta faixa etária o adequado seria uma atividade lúdica, onde levaria mais tempo e facilitaria o entendimento das crianças.

Muitas crianças fazem sua principal refeição nas escolas, devido às baixas condições socioeconômicas de suas famílias e por isso é importante optar por alimentos que sustentam mais. Dessa forma, ao garantir uma merenda gostosa, de qualidade e nutritiva, o município também está assegurando uma forma bem atrativa de manter as crianças no ambiente escolar.

Portanto, as escolas devem oferecer alimentação equilibrada e orientar seus alunos para a prática de bons hábitos de vida, pois o aluno, bem alimentado, apresenta maior aproveitamento escolar, tem o equilíbrio necessário para seu crescimento e desenvolvimento e mantém as defesas imunológicas adequadas. As conseqüências principais da alimentação inadequada, no período escolar, podem ser caracterizadas como alterações do aprendizado e da atenção, aumento do número de repetências, carências nutricionais específicas ou decorrentes do excesso de alimentos (sobrepeso e obesidade).

Referências

BRASIL. Resolução FNDE/CD/Nº 32/2006. Estabelecer normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, 2006.

CALIL, R.; AGUIAR, J. Nutrição e administração nos serviços de alimentação escolar. São Paulo: Marco Markovitchi, 1999. 80 p.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO. Merenda escolar: você Sabia? <<http://www.fnde.gov.br/vcsabia/vcsabia0002.html>>. Acesso em: 17 fev. 2002.

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Relatório de atividades [Internet]. Brasília: MEC; 2003. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/Programas/Merenda>

