

PRIMEIRA OFICINA CULINÁRIA PARA IMPLANTAÇÃO DE PREPARAÇÕES PARA MELHORIA DA ACEITAÇÃO DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE PELOTAS, RS

MARCELO DOS SANTOS MACHADO¹; TAÍS DUARTE VIÉGAS²; CHIRLE DE
OLIVEIRA RAPHAELLI³, ELISA DOS SANTOS PEREIRA⁴, TATIANE KUKA
VALENTE GANDRA⁵, MARIANA GIARETTA MATHIAS⁶

¹*Universidade Federal de Pelotas – marcelo-mx95@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – taisduarteve@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – chirleraphaeli@hotmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – lisaspereira@gmail.com*

⁵*Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@yahoo.com.br*

⁶*Universidade Federal de Pelotas – mathias.mariana@ufpel.edu.br*

1. INTRODUÇÃO

A obesidade infantil é um problema mundial de saúde pública a ser superado, e afeta aproximadamente 8% das crianças brasileiras menores de dois anos de idade, segundo dados do Atlas Mundial da Obesidade (2022). A previsão, segundo a Organização Mundial da Saúde, é de que o Brasil estará na quinta posição no ranking de países com maior número de crianças e adolescentes com obesidade em 2030, e com apenas 2% de chance de reverter essa situação se nada for feito (BRASIL, 2019).

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), é responsável pela execução de políticas educacionais, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública³. A Resolução nº 06 de 08 de 2020, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da atenção básica no âmbito do PNAE e estabelece normas referentes à alimentação escolar, ações de educação alimentar e nutricional, ações de alimentação e nutrição, dentre outros. Na seção sobre os cardápios da alimentação escolar, a Resolução proíbe a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e/ou adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças de até três anos de idade.

A partir desta resolução, tem-se observado, principalmente em escolas de educação infantil, a dificuldade de adequação e aceitação de cardápios, devido ao não uso de açúcar nas preparações culinárias.

Frente a esta dificuldade, o objetivo principal deste trabalho é avaliar a aceitabilidade de preparações culinárias executadas na Primeira Oficina Culinária do Projeto de Extensão “Implantação de ações para melhoria da aceitação de cardápios da Alimentação Escolar em escolas municipais de Pelotas e região”, para merendeiras vinculadas à Secretaria Municipal de Educação de Pelotas, em parceria com professores e alunos dos cursos de Nutrição e Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas.

2. METODOLOGIA

A primeira Oficina Culinária para as merendeiras da rede pública de ensino municipal ocorreu no dia 18/08/2023. Na primeira oficina foram executadas as preparações: pão colorido, requeijão, bolo de maçã e brigadeiro de banana; todas

sem a inclusão de açúcar. Após cada oficina, foi aplicado um teste de aceitabilidade a fim de identificar qual foi o nível de aceitação daquela preparação e dessa forma analisar a viabilidade de se colocar aquela receita em prática na rotina da alimentação escolar. Para esse teste de aceitação foi utilizada uma escala hedônica de 5 pontos, variando de “detestei” até “adorei”. Ao final, foi avaliada a porcentagem de pessoas que assinalaram cada um desses pontos, para cada preparação.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Primeira Oficina Culinária do Projeto de Extensão contou com a participação de 31 merendeiras. Após o término de cada preparação, todas as participantes degustaram todas as preparações e, em seguida, foi aplicado o teste de aceitabilidade. Como mostra a Figura 1, o bolo de maçã e o brigadeiro de banana foram as preparações que apresentaram maior percentual de aceitação entre os participantes, com 74% e 61%, respectivamente apontando “adorei” como resposta. Cabe ressaltar que todas as preparações foram bem aceitas, com mais de 90% dos participantes relatando ter gostado ou adorado as preparações. Tais resultados contribuem com a possibilidade de essas preparações serem bem aceitas ao se implementar para a rede de ensino infantil.

As únicas preparações que apresentaram os pontos “indiferente” e “não gostei”, foram o requeijão e o pão colorido, porém foi um pequeno número de participantes. Nesta primeira oficina não foi identificado os pontos “não gostei” e “detestei” para nenhuma das preparações executadas.

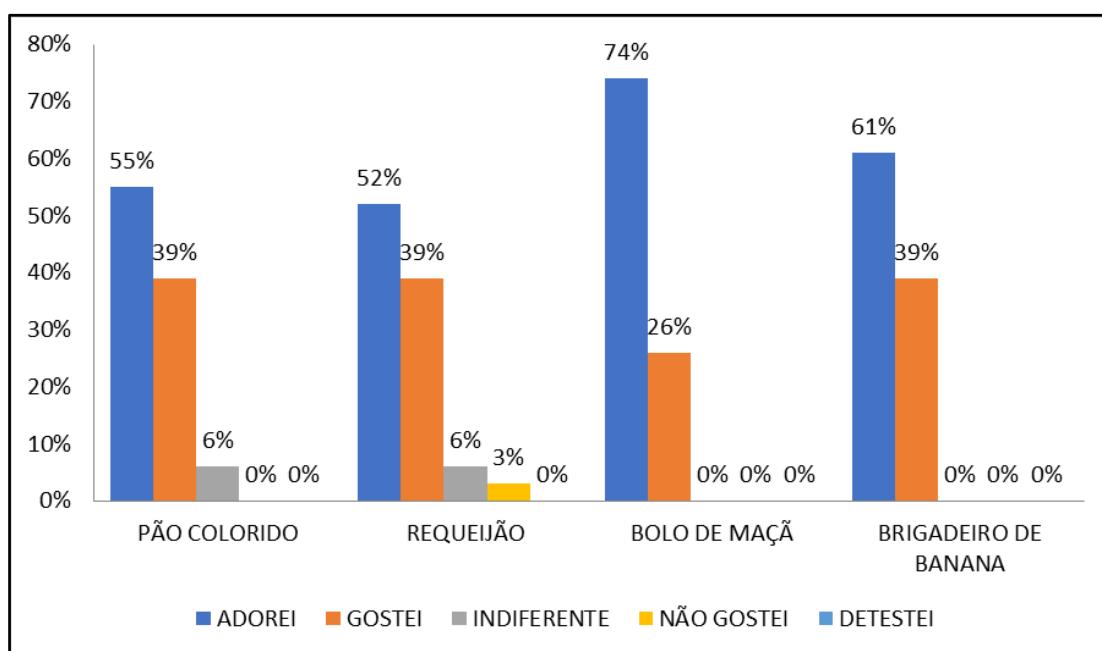


Figura 1 - Teste de Aceitabilidade Oficina 1

4. CONCLUSÕES

Com a realização das oficinas para as merendeiras das escolas do município, foi visto que a maioria das receitas obteve grande aceitabilidade, além de serem preparações com ingredientes de fácil acesso, com a utilização de recursos da Secretaria Municipal de Educação de Pelotas. Portanto, por intermédio dessas oficinas que promovem a capacitação das merendeiras, proporciona-se a realização de variadas receitas sem adição de açúcar nas escolas, contribuindo para o controle da obesidade infantil.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Atlas da obesidade infantil no Brasil**. Brasília, DF, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasília, DF, 2019. Acesso em 20 de abril de 2023: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**; altera as Leis no 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União 2009; 17 jun.