

PROJETO SABOR NA ESCOLA: INSERÇÃO DE PREPARAÇÕES SAUDÁVEIS E SEM AÇÚCAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO DE PELOTAS, RS

ANE PERES MENDONÇA¹; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI²;
TATIANE KUKA VALENTE GRANDA³; ELISA DOS SANTOS PEREIRA⁴;
KHADIJA BEZERRA MASSAUT⁵; MARIANA GIARETTA MATHIAS⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – aneperesmendo@yahoo.com

²Universidade Federal do Pampa – chirleraphaelli@unipampa.edu.br

³Universidade Federal de Pelotas – tkvgranda@gmail.com

⁴Faculdade Anhanguera – lisaspereira@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – khadijamassaut@gmail.com

⁶Universidade Federal de Pelotas – marimathias@hotmail.com

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). Ademais, pela pesquisa realizada na primeira edição do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI), o Ministério da Saúde (2020) atenta que 25% das refeições diárias das crianças brasileiras é composta por ultraprocessados. 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.

O Ministério da Saúde publicou em 2019 o Guia alimentar para crianças menores de 2 anos de idade, trazendo recomendações sobre alimentação de crianças nos dois primeiros anos de vida, com o objetivo de promover saúde, crescimento e desenvolvimento para que elas alcancem todo o seu potencial. 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 pública (BRASIL, 2023). Através do PNAE, ocorre o incentivo à aquisição de gêneros provenientes da agricultura familiar e orgânicos, e programas de educação alimentar nas escolas. O PNAE apresenta entre seus objetivos a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

O Projeto Sabor na Escola visa introduzir preparações saudáveis na alimentação escolar de Pelotas por meio de oficinas culinárias realizadas com as merendeiras da rede municipal de educação. Além disso, é objetivo do Projeto praticar a educação alimentar e nutricional entre as crianças matriculadas na rede

municipal de Educação Infantil, melhorando assim a aceitação de receitas sem açúcar, incentivando o consumo de alimentos saudáveis desde a primeira infância.

2. METODOLOGIA

As atividades do Projeto sabor na Escola são organizadas em etapas, a fim de manter a efetividade de suas ações. As realizações do Projeto contam com a participação de docentes, bem como discentes dos cursos de Nutrição e Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, em parceria com a Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e Desporto (SMED) de Pelotas, RS. Primeiramente, são organizadas Oficinas Culinárias, nas quais as merendeiras da rede municipal de ensino são convidadas a participar, através de um convite virtual. Nestas Oficinas, ocorre a elaboração de receitas saudáveis utilizando gêneros alimentícios fornecidos pela Alimentação Escolar do município, sendo receitas salgadas e doces, com e sem adição de açúcar, e sempre visando a introdução de ingredientes nutritivos, com o objetivo de implementar estas preparações no cardápio da merenda escolar da rede municipal (BRASIL, LEI 11.947). Após a realização de cada oficina, as merendeiras respondem a um teste de aceitabilidade, e as receitas que obtiverem um índice adequado de aprovação, são levadas ao teste de aceitabilidade no ambiente escolar.

É necessário que as receitas elaboradas nas Oficinas Culinárias passem pelo teste de aceitabilidade junto às crianças nas escolas para serem introduzidas ao cardápio. Desse modo, requer-se 85% de aprovação no caso do teste pela escala hedônica e 90% de aprovação no caso do teste pelo método de resto-ingestão (BRASIL, 2023), para que sejam inseridas definitivamente. Vale ressaltar que a avaliação do cardápio das escolas municipais segue as diretrizes do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE, do Ministério da Educação e a Resolução 06/2020 do FNDE. Durante os testes as crianças têm a oportunidade de ter contato com receitas saudáveis e sem açúcar, um momento em que utilizamos para ensiná-las sobre a importância de experimentarem novos alimentos e conhecerem novas possibilidades de alimentação. Ademais, os acadêmicos participantes do Projeto, ao avaliarem a aceitação dos alunos, possuem a oportunidade de experienciar em prática a sua formação teórica.

Dentre os métodos para avaliar a aceitação das crianças às receitas, o Projeto utiliza duas abordagens, divididas entre alunos do maternal e alunos do pré. Para os alunos que estão no maternal, utiliza-se o método de resto-ingestão, feito a partir do valor de pesagem inicial e final do alimento ofertado e resultando na aceitabilidade final da preparação. Já para os alunos do pré, utiliza-se o método da escala hedônica facial mista, no qual a preparação é oferecida a todos os alunos (BRASIL, 2023), mas somente responde ao questionário os alunos que de fato experimentaram a receita. A coleta de dados, tanto no maternal quanto no pré, é feita com o auxílio do corpo acadêmico e após é elaborada uma planilha que consta a aceitabilidade de cada receita ofertada para as crianças, em determinada escola. Os testes são realizados semanalmente, com escala de diferentes escolas, visando

atingir no mínimo 100 alunos participantes para cada teste e cada preparação. Após atingido o número mínimo de participantes, os resultados são encaminhados à nutricionista responsável pela Alimentação escolar.

Este projeto também está inserido no Projeto “Eventos e Ações do Programa Andorinhas”

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

O Projeto Sabor na Escola concluiu 1 ano em atividade em agosto de 2024. Até setembro de 2024 foram realizadas 10 Oficinas Culinárias dentro do campus da Universidade Federal de Pelotas, sendo que todas as merendeiras da rede municipal de Educação Infantil foram convidadas a participar, em esquema de rodízio ao longo do último ano. Nestas oficinas culinárias, foram desenvolvidas 33 preparações ensinadas, sendo 14 receitas salgadas e 19 receitas doces, nas quais 11 receitas foram preparadas sem adição de açúcar. Ademais, ao longo deste ano tivemos a participação de 224 merendeiras da rede municipal de ensino no Projeto.

Acerca das ações nas instituições do município, 17 Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs) participaram do Projeto e 7 preparações foram testadas, sendo as receitas de: brigadeiro de banana, pão colorido, bolo de laranja, muffin de couve, smoothie de manga, bolo de maçã e geleia de banana, todas feitas sem adição de açúcar. Destas, 3 receitas (brigadeiro de banana, bolo de maçã, geleia de banana) atingiram mais de 100 avaliações no maternal, bem como no pré, o que constitui uma exigência da regulação do PNAE. A respeito do número de alunos participantes, tem-se o total de 1090 crianças, sendo 554 alunos do pré e 536 alunos do maternal. Em face dessa circunstância, nota-se a significativa influência do Projeto na rede escolar municipal, visto que o ambiente escolar está diretamente ligado com o desenvolvimento físico e mental das crianças.

Cabe ressaltar ainda que no ambiente acadêmico, o discente dos cursos participantes que estão no Projeto Sabor na Escola, tem a oportunidade de estar inserido no contexto atual da saúde pública, bem como analisar o padrão comportamental alimentar infantil. Assim, o acadêmico atua de forma prática, mostrando para as crianças a importância da alimentação saudável, e como ela pode ser implementada de maneira segura, responsável e lúdica.

4. CONSIDERAÇÕES

O projeto seguirá realizando Oficinas Culinárias para as merendeiras da rede municipal mensalmente e seguirá realizando os testes de aceitabilidade nas escolas do município até que consigamos atingir um mínimo de 100 crianças do maternal e 100 crianças da pré-escola, para cada preparação aceita nas Oficinas. Diante disso, a perspectiva é que com a aprovação dessas receitas, elas possam ser inseridas no cardápio da alimentação escolar de maneira periódica. Nesse contexto, revela-se que a educação alimentar e nutricional nas escolas é uma

estratégia eficaz para transformar a cultura alimentar da população infantil, esperando-se uma melhora no consumo de alimentos saudáveis e, conseqüentemente, na promoção da saúde a longo prazo. Por conseguinte, o Projeto Sabor na Escola atribui significativamente na formação integral dos acadêmicos envolvidos, uma vez que promove o desenvolvimento de habilidades sociais e competências interdisciplinares, capacitando estudantes e formando profissionais mais conscientes e engajados acerca das questões públicas. Por fim, salienta-se que este projeto de extensão aumenta a visibilidade da universidade, mostrando seu papel ativo e fortalecendo a relação entre a rede acadêmica e a sociedade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

BRASIL. Ministério da Saúde. **Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil**. Acesso em: 2 de outubro de 2024: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2024/abril/pesquisa-do-ministerio-vai-investigar-saude-e-nutricao-de-criancas-ate-6-anos>

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. Ministério da Educação. Acesso em 20 de abril de 2023 <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>.

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.

BRASIL. Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE**. Brasília, 2017.

ISO (2014). **Sensory analysis: Methodology-General guidance for conducting hedonic tests with consumers in a controlled area** (ISO 11136:2014). Geneva, Switzerland: International Organization for Standardization