

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES SEM AÇÚCAR POR CRIANÇAS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL NA CIDADE DE PELOTAS, RS

JÚLIA SOARES RIBEIRO CORRÊA¹; ELISA DOS SANTOS PEREIRA²; CHIRLE OLIVEIRA RAPHAELLI³; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA⁴; KHADIJA BEZERRA MASSAUT⁵; MARIANA GIARETTA MATHIAS⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – juliasrcorrea@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – lisaspereira@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – chirle.oliveira@ufpel.edu.br

⁴Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – khadijamassaut@gmail.com

⁶Universidade Federal de Pelotas – marimathias@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A obesidade infantil constitui um grave problema de saúde pública, gerando consequências negativas a curto, médio e longo prazo. Além disso, sobrecarrega os sistemas de saúde, resultando em altos custos relacionados à saúde (BORTOLINI et al. 2023). De acordo com uma pesquisa realizada pelo Observatório de Saúde na Infância, no período entre 2019 a 2021, o número de crianças com excesso de peso aumentou 6,08% (FIOCRUZ, 2023). Nesse contexto, políticas públicas são imprescindíveis para a melhora desse problema no Brasil. Um exemplo dessas políticas é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), cujo objetivo é garantir a segurança alimentar e nutricional adequada e de qualidade para todos os alunos matriculados na educação básica das escolas públicas do país.

Sabe-se que a infância é o período no qual as crianças desenvolvem suas preferências alimentares, frequentemente influenciadas pelo ambiente em que estão inseridas. A escola, por sua vez, desempenha papel fundamental na promoção à saúde, incentivando a autonomia e a adoção de hábitos saudáveis, considerando que a maior parte dos alunos passam grande parte do tempo no ambiente escolar (CAMOZZI et al. 2023). Com o objetivo de controlar o aumento da obesidade e a melhorar a alimentação das crianças matriculadas nas escolas públicas do Brasil, o FNDE publicou a Resolução nº06/2020, a qual proíbe a oferta de alimentos ultraprocessados e adição de açúcar, mel e adoçantes nas preparações para crianças de até 3 anos de idade (BRASIL, 2020). Entretanto, a proibição do uso de açúcar para essa faixa etária tem gerado desafios na aceitação e na variedade das preparações dos cardápios, especialmente em escolas da educação infantil.

Diante desse cenário, o presente projeto tem como objetivo avaliar o índice de aceitabilidade de receitas sem adição de açúcar por crianças matriculadas em escolas municipais de educação infantil localizadas na cidade de Pelotas, RS.

2. METODOLOGIA

Estudo transversal de caráter descritivo, foi desenvolvido como parte do projeto de extensão intitulado “Implantação de Ações para Melhoria da Aceitação de Cardápios da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Pelotas, RS – Projeto Sabor na Escola”. O projeto consistiu em duas etapas. Na primeira, foram

realizadas oficinas mensais voltadas para capacitação das merendeiras, promovidas em parceria entre os cursos de Nutrição e Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). As oficinas tinham como objetivo ensinar preparações culinárias sem adição de açúcar, com foco em cardápios mais saudáveis. Após cada oficina, as merendeiras participantes eram submetidas a um teste de aceitação, visando avaliar sua satisfação em relação às receitas apresentadas. Esse teste foi realizado utilizando uma escala hedônica. Na segunda etapa, as receitas testadas e aprovadas pelas merendeiras foram testadas nas escolas municipais. Graduandos dos cursos de Nutrição e Gastronomia, sob supervisão de um professor responsável, acompanharam a execução das preparações nas escolas, auxiliando as merendeiras no preparo das receitas. Essas preparações foram servidas às crianças matriculadas nas turmas de maternal e pré-escola.

Para avaliar a aceitação das preparações pelos alunos, foram empregados dois métodos, de acordo com a faixa etária dos alunos. Para os alunos do maternal, foi aplicado o método de resto-ingestão, que consiste em avaliar a quantidade de alimento consumida e descartada, a fim de estimar a aceitação. Para as crianças do pré-escolar, foi utilizado o teste de aceitabilidade com uma escala hedônica com representação gráfica, adaptada para a faixa etária, permitindo que as crianças expressassem suas preferências de forma simples e compreensível. Para serem implementadas nos cardápios das escolas as preparações devem ser testadas com no mínimo 100 crianças e devem apresentar pelo menos 85% de aceitação no teste de aceitabilidade e 90% no resto-ingestão, conforme estipulado pelo PNAE.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pelotas.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

Até o momento, o presente projeto realizou os testes de aceitabilidade em 16 escolas de educação infantil do Município de Pelotas, RS totalizando 460 alunos do maternal e 469 da pré-escola. Foram testadas sete preparações, variando entre preparações doces e salgadas, no **Gráfico 1** é apresentado o número de crianças que testaram cada preparação, as preparações mais testadas foram a geleia e o brigadeiro de banana, já as preparações menos testadas pelas crianças foram o pão colorido e o bolo de laranja. O **Gráfico 2** apresenta os resultados dos testes de aceitabilidade. É possível perceber que a preparação da geleia de banana apresentou maior aceitabilidade entre os pré-escolares (86,18%), ultrapassando a recomendação de 85%. Dentre as outras preparações, o pão colorido (85%) e o bolo de laranja (82,93%) foram as demais preparações mais aceitas pelos pré-escolares. Quanto à aceitação das turmas do maternal, o brigadeiro de banana e o smoothie de manga foram os mais aceitos pelas crianças, sendo 81,21% e 80,88% respectivamente.

Os resultados observados no presente projeto vêm ao encontro de outro estudo que mostra que as crianças já nascem com preferência pelo sabor doce, pois apresentam maior palatividade, e com isso interfere na aceitação de frutas, legumes e verduras (FRANCO et al.2024), resultados esses que foram observados no nosso projeto, o qual os alunos do maternal não tiveram boa aceitabilidade com o bolo de laranja e a geleia de banana.

O presente projeto ocorrerá até o ano de 2025, e tem grande potencial para incentivar a alimentação saudável no âmbito escolar, além de inserir novas

receitas e diversificar o cardápio dessas escolas, além de atingir o objetivo de implementar receitas sem adição de açúcar na alimentação das crianças de 0 a 3 anos de idade.

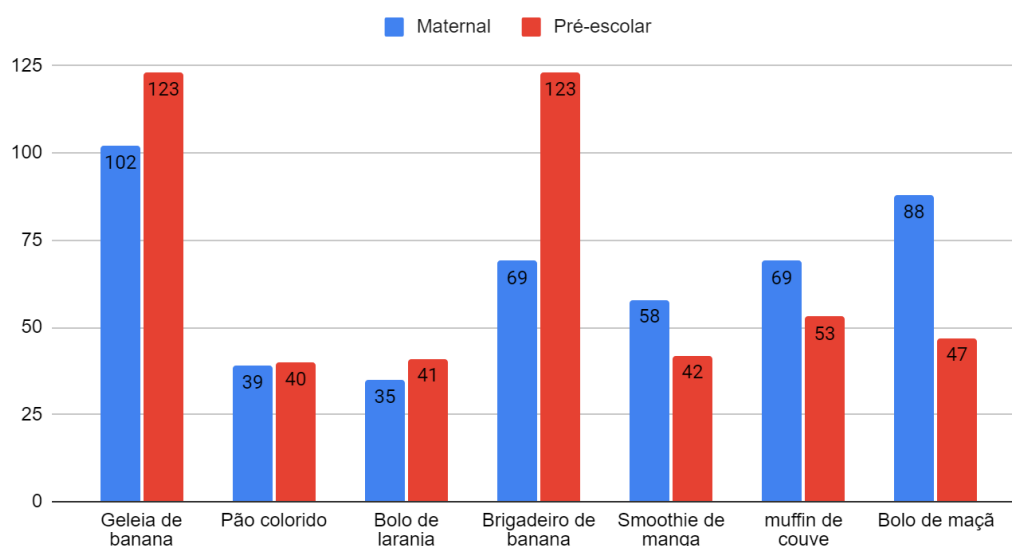


Gráfico 1. Número de alunos que experimentaram cada preparação

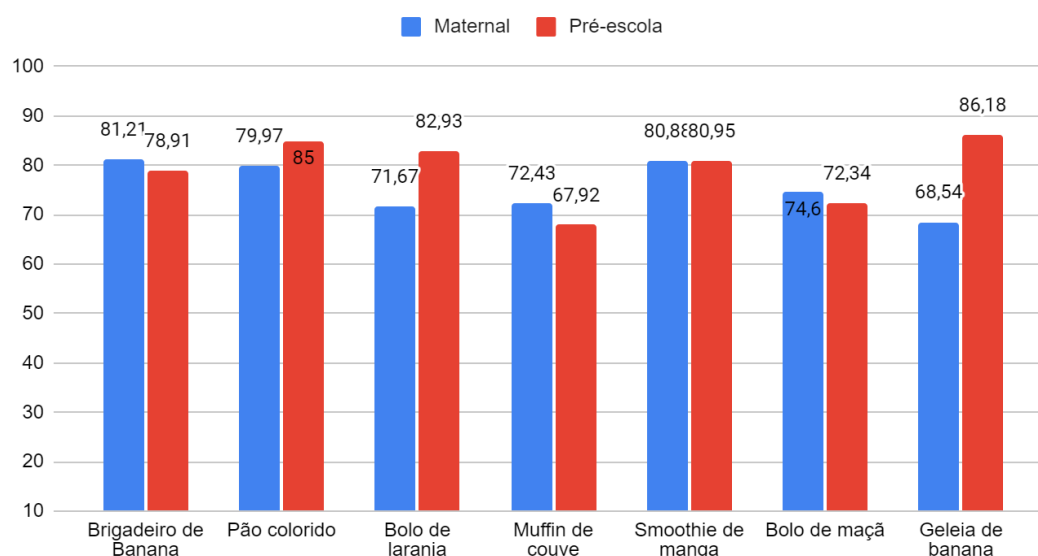


Gráfico 2. Índice de aceitabilidade das preparações ofertadas.

4. CONSIDERAÇÕES

A geleia de banana apresentou a melhor aceitabilidade entre os pré-escolares, podendo assim ser inserida no cardápio escolar. Apesar das outras receitas não terem apresentado a porcentagem ideal para a inserção no cardápio, serão realizados novos testes de aceitabilidade, fazendo com que outros escolares experimentem as preparações. Ainda, o presente projeto demonstra a importância da parceria da Universidade com a Prefeitura do município, a fim de auxiliar nos obstáculos que são apresentados às nutricionistas atuantes no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e, dessa forma, incentivar e estimular a Educação Alimentar e Nutricional e a adesão à alimentação saudável.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bortolini, G. A., Pereira, T. N., Carmo, A. S. do., Martins, A. M. T. M., Silva, J. P. da., Silva, S. A. da., Marinho, P. A. S., Lima, A. M. C. de., Spaniol, A. M., Claumann, G. S., Silveira, J. A. C. da., & Silva, J. R. M. da.. (2023). Analysis of the elaboration and proposal of a Brazilian intersectoral strategy for the prevention and care of childhood obesity. **Cadernos De Saúde Pública**, 39(10), e00117722. <https://doi.org/10.1590/0102-311XEN117722>

Unifase. **Obesidade em crianças e jovens cresce no Brasil na pandemia**. Ict/Fiocruz, 22 nov. 2023. Acessado em 24 set. 2024. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/noticia/obesidade-em-criancas-e-jovens-cresce-no-brasil-na-pandemia#:~:text=Entre%202019%20e%202021%2C%20per%C3%ADodo,%3A%20de%2017%2C2%25>.

PNAE. **Cartilha PNAE 2015**. Acessado em 23 set. 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/cartilha-pnae-2015>

CAMOZZI, A. B. Q. et al. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia? **Cadernos Saúde Coletiva**, v. 23, n. 1, p. 32–37, mar. 2015.

Resolução no 6, de 08 de maio de 2020 — Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20o%20atendimento%20da>>.

THAINÁ MAQUEDO FRANCO et al. Ingestão de açúcar por crianças com dificuldades alimentares menores de 2 anos - estudo em um centro de referência brasileiro. **Semina Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 45, n. 1, p. 81–90, 12 jul. 2024.