

DOCES SEM AÇÚCAR NA 30^a FEIRA NACIONAL DO DOCE EM PELOTAS

JANETE VALADÃO DA ROSA MONTEIRO¹;
CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI²; TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³;
ELISA DOS SANTOS PEREIRA⁴; KHADIJA BEZERRA MASSAUT⁵;
MARIANA GIARETTA MATHIAS⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – kikazap@hotmail.com

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

³Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – lisaspereira@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – khadijamassaut@gmail.com

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

1. INTRODUÇÃO

A Feira Nacional do Doce, famosamente chamada de Fenadoce, surgiu em 1986 pela iniciativa do Poder Público e em 1995 sua coordenação passou a ser da Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas. A feira visa promover a cultura doceira de Pelotas, visto que o consumo dos doces se tornou tradicional a partir do hábito dos charqueadores portugueses servirem os doces finos como demonstração de requinte em banquetes, saraus e reuniões entre a alta sociedade pelotense (BERSELLI, C.; TRICÁRICO, L. T.; ROSSINI, 2019)

A feira tornou-se anual em 1988 e permanece no mesmo endereço, situado no Centro de Eventos até hoje, é um atrativo importante para a economia da cidade e atrai visitantes de cidades e países vizinhos, onde promove a cultura doceira de Pelotas e o patrimônio imaterial do doce (IPHAN, 2018).

Em 2024, a feira completou a sua 30^a edição e ocorreu entre os dias 17/07 e 04/08 com participação do projeto de extensão *Implementação de ações para a melhoria da aceitação de cardápios da alimentação escolar em escolas de Pelotas e região – Projeto Sabor na Escola*. Com objetivo de promover capacitações para merendeiras vinculadas à Secretaria Municipal de Educação de Pelotas, através de elaboração de novas preparações conforme recomendações da resolução FNDE nº 06/2020 (BRASIL, 2020).

A realização do projeto acontece entre Universidade Federal de Pelotas, pelos Cursos de Nutrição e de Gastronomia e a Secretaria Municipal de Educação pelo Setor de alimentação escolar. As merendeiras das escolas municipais têm participado de diversas oficinas para conhecerem receitas que substituem o açúcar em receitas tradicionais e receitas mais saudáveis e nutritivas que agradem ao paladar das crianças atendidas. Cabe destacar que algumas das merendeiras atuam no preparo da alimentação de crianças de 0 a 3 anos, onde há restrição em preparos das creches os quais não podem conter adição de açúcar, mel e adoçantes (BRASIL, 2020).

Neste sentido, foram realizadas duas oficinas para merendeiras de escolas de educação infantil e fundamental no Estande da Gastronomia na FENADOCE de 2024 com receitas de doces sem adição de açúcar ou com açúcar, porém com ingredientes nutritivos. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a aceitabilidade destas receitas preparadas na Fenadoce entre as merendeiras participantes.

2. METODOLOGIA

Para alcançar os objetivos dessa pesquisa foram propostas 2 oficinas na Fenadoce durante os dias de feira, foram convidadas 30 merendeiras que atuam na merenda escolar do Ensino Infantil e Fundamental, em 2 dias de oficina. Em cada dia foram propostas 3 receitas, que foram executadas por estudantes do curso de Gastronomia, sob supervisão de docentes da Nutrição.

Em todas as oficinas desenvolvidas no projeto, após o preparo e o consumo das preparações prontas, são feitos testes de aceitabilidade para as merendeiras e em seguida nas escolas colocando em prática as receitas propostas. Para a Fenadoce foram selecionadas receitas que estivessem relacionadas ao tema central da feira do doce, com intenção de promover o projeto e atrair a atenção do público externo. As receitas propostas para o dia 23/07 foram bolo de chocolate com feijão e docinhos adoçados com suco de frutas e para o dia 30/7, brownie de batata doce, mousse de frutas sem açúcar e chocolate quente. Nesse contexto foi elaborado e impresso um minibook com as receitas que seriam executadas nos dois dias de oficinas e distribuído para as participantes da Oficina Culinária.

Previvamente às oficinas, após a seleção de receitas, os discentes da gastronomia criam as fichas técnicas de preparo com lista de insumos, peso e medida caseira, e modo de preparo. A partir delas são listados os insumos e o modo de preparo para a solicitação de gêneros alimentícios e descartáveis para execução da oficina. Os gêneros alimentícios usados para as preparações foram provenientes do Setor da merenda escolar (SMED), onde a nutricionista responsável providenciou-os para a entrega às docentes responsáveis pela organização dos dois dias de oficinas. Cabe ressaltar que todos os insumos são os mesmos disponíveis para a execução da merenda escolar no dia a dia das escolas.

Após o final de cada oficina foi aplicado um teste de aceitabilidade a fim de identificar o nível de aceitação daquela preparação e dessa forma analisar a viabilidade através de análise sensorial de se colocar aquela receita em prática na rotina da alimentação escolar. As merendeiras poderiam também expor sua opinião em relação à receita, quanto à qualidade sensorial e viabilidade de execução na escola.

O teste de aceitabilidade aplicado foi a escala hedônica. Conforme orientação do Programa Nacional de Alimentação Escolar, deve ser realizado 1 (um) teste por preparação e o índice de aceitabilidade para escala hedônica deve ser maior ou igual a 85% (BRASIL, 2017). Após a execução das receitas, todas as merendeiras participantes foram convidadas a degustar os preparos. Em seguida, foi entregue a elas a ficha de avaliação individual, pessoal e anônima, conforme a Figura 1 onde elas preenchiam o nome do preparo servido na oficina e preenchiam conforme a aceitabilidade individual.

Figura 1. Escala hedônica utilizado para teste de aceitabilidade nas oficinas culinárias da Fenadoce, 2024.

Marque a opção que mais representa o que você achou do _____
() 5 – Adorei
() 4 – Gostei
() 3 – Indiferente
() 2 – Não gostei
() 1 – Detestei

Diga o que você mais gostou na preparação: _____

Diga o que você menos gostou na preparação: _____

Os dados foram digitados e analisados em programa excel. Com base nesses dados foi possível criar um comparativo individual de cada preparo e analisar a

viabilidade de manter essas preparações nas oficinas, além de levar essas preparações para a prática nas escolas.

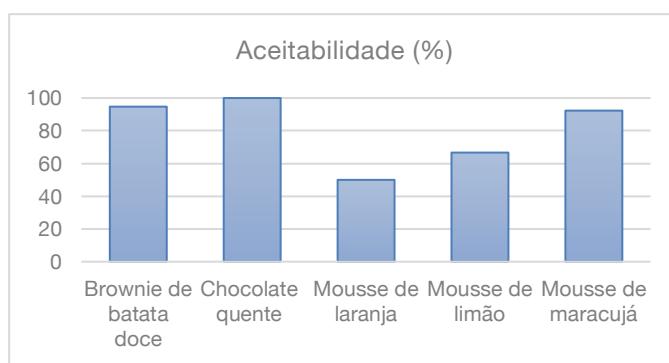
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O projeto Sabor na Escola, realizado pelos cursos de Nutrição e Gastronomia da UFPEL, tem o foco maior na alimentação infantil, especialmente em escolas municipais que atendem crianças de 0 a 3 anos. As oficinas visam desenvolver receitas mais saudáveis e nutritivas, buscando alternativas ao açúcar em preparações tradicionais. Além disso, essas atividades reforçam a importância de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, alinhando-se aos objetivos da alimentação escolar, ao mesmo tempo em que inovam ao adaptar receitas que atraem o paladar das crianças (CASTRO et al., 2007).

Durante a Fenadoce, as oficinas apresentaram receitas criativas, como bolo de chocolate com feijão e docinhos feitos com a base de leite em pó integral adoçados com suco de frutas tais como, limão taiti, limão cravo, laranja, maracujá e cacau 100%, realizadas no dia 23 de julho. No dia 30 de julho, outras preparações foram exploradas, incluindo brownie de batata-doce, mousse de frutas sem açúcar com a base de leite em pó integral e suco de frutas como, limão cravo, laranja e maracujá, e chocolate quente. Ao longo dos dois dias, participaram ativamente 35 merendeiras da rede municipal, avaliando o sabor e a viabilidade de implementação das receitas nas escolas. Também participaram das Oficinas, ao todo, sete nutricionistas da Alimentação Escolar.

A Figura 2 apresenta a porcentagem de aceitabilidade das preparações realizadas nos dois dias durante a Fenadoce. É possível observar que o brownie de batata doce, o chocolate quente e o mousse de maracujá alcançaram o mínimo de 85% de aceitabilidade e, portanto, poderiam seguir para apreciação das crianças e, consequentemente, ser mantido no cardápio da alimentação escolar.

Figura 2. Percentual de aceitabilidade das receitas executadas nas oficinas culinárias da Fenadoce, 2024.



Alguns estudos realizam teste de aceitabilidade de receitas da alimentação escolar com os estudantes. Por exemplo, em escolares da pré-escola à oitava série de Barão do Triunfo, RS, a média de aceitação dos cardápios foi de 90,64% e eles preferiam lanches quando comparadas as refeições (RAPHAELLI et al., 2017). No entanto, não se tem na literatura resultados sobre a aceitabilidade com as merendeiras visto que esses testes de aceitabilidade são fundamentais para garantir que as preparações sejam efetivamente executadas nas escolas para assim serem integradas ao cardápio escolar, promovendo a continuidade de uso nas escolas. Sabe-se que é possível reduzir o conteúdo de açúcar de preparações

a partir de políticas que combinem redução da disponibilidade e de atividades de educação nutricional (SOUZA et al., 2013).

A participação do projeto na Fenadoce foi uma oportunidade de destacar a importância de se adaptar receitas tradicionais às necessidades nutricionais contemporâneas, além de aproximar o público da feira das ações realizadas nas escolas. Essa parceria entre a Universidade e as merendeiras é um exemplo de como é possível conciliar tradição, saúde e inovação na alimentação.

4. CONCLUSÕES

Foi possível observar que a participação do projeto de extensão da UFPEL na Fenadoce destacou a relevância da inovação na alimentação escolar, especialmente em um evento que valoriza a tradição doceira de Pelotas. Ao promover oficinas com receitas sem açúcar, o projeto demonstrou que é possível unir tradição e saúde, respeitando diretrizes nutricionais e oferecendo preparações saudáveis e atraentes ao público infantil. Além disso, a interação com as merendeiras fortaleceu a implementação dessas novas práticas nas escolas, reforçando o compromisso com uma alimentação mais equilibrada e adequada às necessidades das crianças. Assim, a iniciativa se mostrou fundamental para a melhoria contínua da alimentação escolar e para a promoção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERSELLI, C.; TRICÁRICO, L. T.; ROSSINI, D. DE M. Os signos e símbolos do patrimônio nas ações do marketing, uma relação possível? Reflexões a partir das campanhas da Feira Nacional do Doce (Fenadoce) de Pelotas/RS, Brasil. **Revista Brasileira De Pesquisa Em Turismo**, v.13, n.1, p. 72–91. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

BRASIL. Ministério da educação. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. CECANE UFRGS. - 2. ed. – Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017. 43 p. : il.

CASTRO, I. R. R. DE . et al.. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 6, p. 571–588, nov. 2007.

FENADOCE. **A feira**, Pelotas, RS. Acessado em 05 out. 2024. Online. Disponível em: <https://fenadoce.com.br>.

IPHAN. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Tradições Doceiras de Pelotas (RS) se tornam patrimônio imaterial**, em maio 2018. Acessado em out. 2024. Online. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>

RAPHAELLI, C. O. et al. Adesão e aceitabilidade de cardápios da alimentação escolar do ensino fundamental de escolas de zona rural. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 20, 2017.