

PROJETO SABOR NA ESCOLA: OFICINAS CULINÁRIAS DE 2024 PARA IMPLANTAÇÃO DE PREPARAÇÕES SAUDÁVEIS EM CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE PELOTAS, RS

ANA CAROLINA ABREU SILVEIRA¹; ELISA DOS SANTOS PEREIRA²
KHADIJA BEZERRA MASSAUT³, CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI⁴,
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA⁵, MARIANA GIARETTA MATHIAS⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – carolsilveira177@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – chirleraphaelli@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas - khadijamassaut@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – lisaspereira@gmail.com

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

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

1. INTRODUÇÃO

A obesidade infantil é um problema mundial de saúde pública que precisa ser enfrentado, e políticas públicas são necessárias para combater essa doença. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que em 2030 o Brasil ocupará o 5º lugar no ranking de países com o maior número de crianças e adolescentes com obesidade. Além disso, observa-se um quadro com mínima possibilidade de reversão, com apenas 2% de chance, o que exige mudanças imediatas e eficazes. Em 2018, mais de 4 milhões de crianças entre 5 e 9 anos foram avaliadas no Brasil, das quais 552 mil apresentaram obesidade e mais de 1 milhão estavam com excesso de peso (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019).

No Brasil, políticas educacionais são implementadas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Um exemplo importante é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que oferece alimentação escolar e promove ações de educação alimentar e nutricional para estudantes de todas as etapas da educação básica pública.

Em 8 de maio de 2020 o Ministério da Educação publicou a Resolução nº 06, que regulamenta a alimentação escolar dos alunos de educação básica no âmbito do PNAE. A Resolução estabelece normas referentes à alimentação escolar, ações de educação alimentar e nutricional, processo de aquisição de alimentos, funcionamento dos conselhos de alimentação escolar, execução dos recursos financeiros, prestação de contas, fiscalização, monitoramento e denúncias. Na seção sobre os cardápios, a Resolução proíbe a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e/ou adoçantes nas preparações culinárias e bebidas para crianças de até três anos de idade. Aos alunos acima de 3 anos existem restrições em relação a preparações doces e alimentos ultraprocessados. Para todas as crianças exige a obrigatoriedade da inclusão de frutas e hortaliças nos cardápios ofertados.

Desde então, tem-se observado dificuldade na adequação e aceitação dos cardápios devido à ausência de açúcar nas preparações culinárias, especialmente em escolas de educação infantil. Diante disso, o principal objetivo deste trabalho é apresentar o índice de aceitabilidade das preparações realizadas nas Oficinas Culinárias de 2024 do Projeto de Extensão “Implantação de ações para a melhoria da aceitação de cardápios da Alimentação Escolar em escolas municipais de Pelotas e região – Projeto Sabor na Escola”. As Oficinas Culinárias são destinadas às merendeiras vinculadas à Secretaria Municipal de

Educação de Pelotas (SMED), em parceria com professores e alunos dos cursos de Nutrição e Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas.

2. METODOLOGIA

As Oficinas Culinárias do Projeto ocorrem mensalmente, desde agosto de 2023. No ano de 2024, foram convidadas a participar das Oficinas merendeiras da rede municipal de escolas de educação infantil e fundamental. As receitas das preparações apresentadas são elaboradas previamente pelos cursos de Nutrição e Gastronomia e aprovadas pelas nutricionistas da SMED, que fornece os gêneros alimentícios para que esta possa ocorrer, considerando a realidade financeira do município. Em 2024 ocorreram Oficinas Culinárias nas datas de 22/03, 28/06, 23/08 e 27/09. As receitas executadas nessas datas foram: Caldo de legumes, Cuca, Torta de frango, Bolo de cenoura, Molho de tomate, torta de frango, curau de milho, sopa de abóbora, hambúrguer de frango, bolo de bergamota, bolinho de legumes, legumes ao creme de milho, bolacha de maracujá, almôndegas nutritivas e pizza de cenoura. No final dos preparos de cada oficina, as merendeiras participantes são convidadas a degustar as preparações e a responderam um teste de aceitabilidade, a fim de identificar a aceitação daquela receita, e assim, analisar a possibilidade de posterior teste de aceitabilidade com as crianças, no ambiente escolar. Para esse teste de aceitação foi utilizada uma escala hedônica de 5 pontos, variando de “detestei” até “adorei”. Para análise dos dados foi utilizada planilha Microsoft Excel, sendo considerada boa aceitabilidade as respostas “adorei” e “gostei”. Uma preparação é considerada como bem aceita quando apresenta acima de 90% de respostas positivas, conforme Manual do PNAE (REFERÊNCIA).

Este Projeto também faz parte do Programa Andorinhas.

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

Na Primeira Oficina de 2024 tivemos a participação de 12 merendeiras; na Segunda Oficina, 21 merendeiras; na Terceira e Quarta Oficina, 13 participações em cada. A *Tabela 1* apresenta a frequência de respostas quanto à aceitabilidade das preparações. Vale destacar que nem todas as merendeiras participantes responderam ao questionário de aceitabilidade de todas as preparações. É possível perceber, que no dia 22 de março, o Caldo de Legumes, o Molho de Tomate e a Torta de Frango apresentaram maior aceitação, recebendo respostas apenas como “adorei” e “gostei”. Quanto à Cuca de Pêssego, 91,7% dos participantes adoraram ou gostaram, enquanto 8,3% mostraram-se indiferentes.

No dia 28 de junho, o Curau de Milho e a Sopa de Abóbora também obtiveram respostas exclusivamente entre “adorei” e “gostei”. No entanto, o Hambúrguer de Frango registrou 5% de indiferença, sendo então, os outros 95% entre “adorei” e “gostei”. No dia 23 de agosto, houve duas preparações: o Bolo de Bergamota, que foi adorado por 84,6% dos participantes, gostado por 7,7%, enquanto outros 7,7% foram indiferentes; e o Bolinho de Legumes, que obteve 69,2% dos votos referentes à “adorei” e 30,8% à “gostei”.

A última oficina ocorreu no dia 27 de setembro e apresentou três preparações. As Almôndegas Nutritivas tiveram ótima aceitação, com todos os participantes respondendo “adorei” ou “gostei”. A Bolacha de Maracujá teve o menor percentual de “adorei”, com 27,3%, enquanto 63,6% gostaram e 9,1% foram indiferentes. Por fim, a Pizza de Cenoura foi a única receita a registrar respostas de “não gostei”, com

15,4%. Além disso, 15,4% adoraram, 15,4% foram indiferentes e mais de 50% gostaram.

Tabela 1. Frequência de aceitação das preparações ofertadas nas Oficinas Culinárias do Projeto Sabor na Escola no ano de 2024.

DATA	PREPARAÇÃO	ADOREI	GOSTEI	INDIFERENTE	NÃO GOSTEI	DETESTEI	RESPONDENTES
22/03	Caldo de Legumes	4 (80%)	1 (20%)	0	0	0	5
	Cuca de Pêssego	7 (58,4%)	4 (33,3%)	1 (8,3%)	0	0	12
	Molho de Tomate	10 (90,9%)	1 (9,1%)	0	0	0	11
	Torta de Frango	10 (83,4%)	2 (16,6%)	0	0	0	12
	Curau de milho	17 (85%)	3 (15%)	0	0	0	20
28/06	Sopa de abóbora	16 (76,2%)	5 (23,8%)	0	0	0	21
	Hambúrguer de frango	12 (60%)	7 (35%)	1 (5%)	0	0	20
23/08	Bolo de Bergamota	11 (84,6%)	1 (7,7%)	1 (7,7%)	0	0	13
	Bolinho de Legumes	9 (69,2%)	4 (30,8%)	0	0	0	13
	Almôndegas Nutritivas	9 (69,2%)	4 (30,8%)	0	0	0	13
27/09	Bolacha de maracujá	3 (27,3%)	7 (63,6%)	1 (9,1%)	0	0	11
	Pizza de cenoura	2 (15,4%)	5 (53,8%)	2 (15,4%)	2 (15,4%)	0	13

4. CONSIDERAÇÕES

É possível concluir que as oficinas culinárias para as merendeiras da rede municipal foram um grande êxito, devido ao alto índice de aceitabilidade das receitas por parte dos participantes e à inclusão de receitas com ingredientes adaptáveis que estão inclusos nos recursos da Secretaria Municipal de Educação de Pelotas. Portanto, com essa boa aceitação por parte daqueles que são os manipuladores da alimentação escolar, é possível proceder à etapa de testes de aceitabilidade direto com as crianças, nas escolas. Com a capacitação fornecida nas oficinas, espera-se que haja um estímulo à produção de alimentação adequada, livre da adição de açúcar, conforme determina a Legislação, e, consequentemente, uma melhora na saúde nutricional infantil. Sendo assim, o Projeto Sabor na Escola tem potencial de trazer inovação às preparações ofertadas aos alunos da rede e, por meio da oferta de uma alimentação saudável, exercer seu papel de educação alimentar e nutricional.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Resolução no 6 de 8 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. Diário Oficial da União, 2020.

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, 17 jun. 2009.

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. Acessado em 20 abr. 2023. Online. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf