

PROJETO SABOR NA ESCOLA NA FENADOCE: ÍNDICE DE ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES SAUDÁVEIS ENTRE MERENDEIRAS E PROFESSORES DA EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE PELOTAS

NATHÁLIA ARAUJO OSÓRIO KRAUSE¹; CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI²;
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA³; ELISA DOS SANTOS PEREIRA⁴;
KHADIJA BEZERRA MASSAUT⁵; MARIANA GIARETTA MATHIAS⁶

¹ Universidade Federal de Pelotas – nathaliaraujo.2001@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – chirleraphaelli@gmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas – tkvgranda@gmail.com

⁴ Faculdade Anhanguera – lisaspereira@gmail.com

⁵ Universidade Federal de Pelotas – khadijamassaut@gmail.com

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

1. INTRODUÇÃO

Uma alimentação equilibrada na infância é essencial para garantir o crescimento e desenvolvimento adequado da criança. O *Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos* recomenda que a introdução alimentar seja realizada majoritariamente com alimentos *in natura* ou minimamente processados, de elevada qualidade nutricional, com intuito de promover a saúde e prevenir agravos futuros. Apesar destas recomendações, o estudo de CARVALHO et al. (2015), identificou inadequações nos hábitos alimentares infantis, evidenciando a introdução precoce de alimentos com alta densidade energética e o consumo elevado de produtos industrializados ricos em açúcar, gorduras e sal. Tais práticas podem resultar em deficiências ou excessos nutricionais, comprometendo o estado nutricional e a saúde das crianças.

Hoje, já existem políticas públicas que promovem e apoiam a alimentação saudável, como por exemplo, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que busca garantir uma alimentação escolar saudável e variada para as crianças. A Resolução nº 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação estabeleceu diretrizes que proíbem a oferta de bebidas ou preparações com adição de açúcar, mel ou adoçantes para crianças menores de três anos, além de exigir que, no mínimo, 75% dos recursos destinados à alimentação escolar sejam aplicados na compra de alimentos *in natura* ou minimamente processados, a fim de garantir uma nutrição adequada no ambiente escolar.

O objetivo do Projeto Sabor na Escola na Fenadoce, foi apresentar oficinas de preparações saudáveis às merendeiras e aos professores da educação infantil da rede municipal de Pelotas, e mostrar o índice de aceitabilidade destas preparações como opção para, futuramente, serem inseridas nos cardápios das escolas de educação infantil.

2. METODOLOGIA

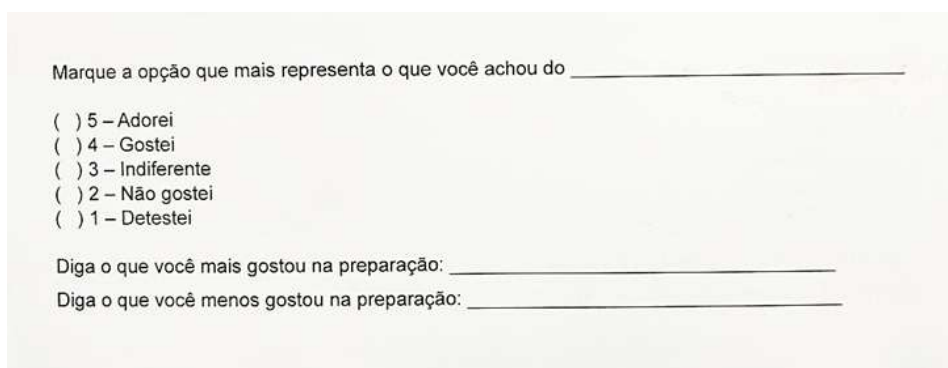
Foram realizadas quatro oficinas culinárias durante a Fenadoce, as preparações foram criadas em uma parceria entre os cursos de Nutrição e

Gastronomia. Os discentes do curso de gastronomia executaram as preparações, enquanto os discentes e docentes do curso de nutrição ficaram responsáveis por aplicar e analisar o teste de aceitabilidade.

O teste de aceitabilidade aplicado contém uma questão de múltipla escolha acerca do prato degustado pelo convidado, que possui como opção de resposta “adorei”, “gostei”, “indiferente”, “não gostei” e “detestei”. Além disso, o participante deve descrever, em duas perguntas abertas, o que mais gostou e o que menos gostou na preparação, conforme indicado na Figura 1.

As oficinas tiveram como público-alvo merendeiras e professores da educação infantil da rede municipal de Pelotas, que foram convidadas a partir de um convite virtual. Para completar as vagas disponíveis do espaço foram convidados visitantes da feira.

Figura 1. Ficha de avaliação de aceitabilidade, aplicada ao final de cada oficina.



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: _____

Fonte: Adaptado pelos autores de Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE (BRASIL, 2017).

3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

O Projeto Sabor na Escola realizou quatro oficinas na Fenadoce, contando com dez preparações isentas de adição de açúcar.

As receitas testadas foram: bolo de bergamota, bolo de maçã, bolo de abóbora, mousse de maracujá, cookie de banana e brigadeiros de banana, cenoura, abóbora, beterraba e batata doce. Foram obtidas 108 respostas ao total, os dados estão contidos na Tabela 1.

Tabela 1. Índice de aceitabilidade das dez preparações realizadas nas oficinas da Fenadoce.

Preparações	Adorei		Gostei		Indiferente		Não gostei		Detestei	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)
Bolo de bergamota	9	75	3	25	-	-	-	-	-	-
Bolo de maçã	10	71,4	4	28,6	-	-	-	-	-	-
Bolo de abóbora	12	60	8	40	-	-	-	-	-	-
Mousse de maracujá	8	42,1	8	42,1	2	10,5	1	5,3	-	-
Cookie de banana	3	27,3	4	36,4	-	-	4	36,4	-	-

Brigadeiro banana	de	1	25	3	75	-	-	-
Brigadeiro cenoura	de	6	66,7	3	33,4	-	-	-
Brigadeiro abóbora	de	3	37,5	5	62,5	-	-	-
Brigadeiro de beterraba		2	66,7	1	33,3	-	-	-
Brigadeiro batata doce	de	3	37,5	4	50	1	12,5	-

De maneira geral, as respostas provenientes das questões abertas indicaram uma elevada aceitação das preparações tipo bolos, as quais foram elogiadas pelo sabor adocicado mesmo sem a adição de açúcar. Por outro lado, o cookie recebeu críticas relacionadas à proporção de aveia utilizada, que foi associada ao aspecto ressecado e à falta de sabor oriunda da banana na preparação. Já no caso dos brigadeiros, embora tenham apresentado boa aceitação, alguns convidados questionaram sobre o sabor muito presente do leite em pó, que é a base da preparação, como um fator a ser ajustado.

Se forem usadas tabelas e figuras, seus títulos deverão ser centralizados, com as letras iniciais maiúsculas e fonte Arial, corpo 12.

4. CONSIDERAÇÕES

Diante das análises apresentadas, foi possível observar um envolvimento considerável das merendeiras e professores com as oficinas. As informações coletadas possibilitam o aprimoramento das preparações, permitindo que estas sejam novamente testadas e, quando aprovadas, aplicadas nas escolas de educação infantil da rede municipal de Pelotas, com intuito de promover uma alimentação saudável e livre de açúcares no ambiente escolar. A realização destas oficinas, por meio do Projeto Sabor na Escola, em um evento de grande porte, como a Fenadoce, fortalece a visibilidade institucional e a interação entre a Universidade e a comunidade. Além disso, o projeto contribui com a formação dos acadêmicos envolvidos com as atividades extracurriculares e promove a educação nutricional entre os convidados presentes.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Governo Federal, [s.d.]. Acessado em: 16 ago. 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/pnae>.

BRASIL. **Ministério da Saúde**. *Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos*. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. ISBN 978-85-334-2737-2. Acessado em 16 ago. 2025. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 06, 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. Compilada com as Resoluções CD/FNDE nº 20/2020 e nº 21/2021. Acessado em 20 ago. 2025. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13923-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%B0-20,-de-02-de-dezembro-de-2020>.

BRASIL. Ministério da Educação. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE. revisão e atualização do CECANE UFRGS. - 2. ed. – Brasília, DF : Ministério da Educação, 2017. Acessado em 02 jun. 2025. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao_escolar/consultas/Teste%20de%20Aceitabilidade%20_%202a%20edicao%202017.pdf

CARVALHO, Carolina Abreu de, *et al.* Consumo alimentar e adequação nutricional em crianças brasileiras: revisão sistemática. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 33, n. 2, p. 211–221, 1 jun. 2015. Acessado em 20 ago. 2025. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rpp/a/tpJpvdBLB4TQdjMc6rMxJMq/?lang=pt>