

LIGA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO NORTE
FARN – FACULDADE NATALENSE PARA O DESENVOLVIMENTO DO
RIO GRANDE DO NORTE

MARIA JOSÉ DANTAS

ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS
PÚBLICAS DE ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE
NATAL/RN

Natal/RN
2009

MARIA JOSÉ DANTAS

ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS PÚBLICAS DE
ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE NATAL-RN

Monografia apresentada ao curso de
Nutrição da Faculdade Natalense
para o Desenvolvimento do Rio
Grande do Norte como requisito final
para obtenção do grau de
nutricionista.

Orientadora: Bianca Arnoud Rodrigues (Esp).

Natal/RN
2009

MARIA JOSÉ DANTAS

ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS PÚBLICAS DE
ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE NATAL – RN.

Aprovado em -----/-----/-----

Monografia apresentada ao curso de
Nutrição da Faculdade Natalense para o
Desenvolvimento do Rio Grande do Norte
como requisito final para a obtenção do
grau nutricionista.

Prof^a. Bianca Arnoud Rodrigues (Esp)

Prof^a. Monique Silveira Rosa (Ms)

Prof^a. Valtêmia Porpino Gomes da Costa (Ms)

Dedico este trabalho ao meu marido Henrique, a meu filho Matthew e aos meus pais que compartilharam, em todos os momentos, as dificuldades e alegrias vividas.

AGRADECIMENTOS

A Deus, pela vida, força, coragem e perseverança para a realização dos meus sonhos;

A minha orientadora Bianca, pelos ensinamentos, oportunidade, orientação e dedicação;

Ao meu esposo Henrique, pela paciência, apoio, companheirismo e solidariedade nos momentos de dificuldades;

Ao meu filho Matthew pela compreensão diante a minha ausência;

Aos meus avós paternos (“in memoriam”) eternas saudades;

As amigas que conquistei Marília, Ingrid, Anne, Raphaela, Laine, Regina pelo companheirismo, força e alegrias;

A Elisabeth pela amizade e força nos momentos de angústia e por sua sabedoria;

Aos professores, pelos ensinamentos, sem eles não teria chegado até aqui;

E a todos que participaram da minha trajetória enquanto universitária.

Muito Obrigada!

“Grandes foram às lutas, maiores as vitórias”.
Muitas vezes pensei que este momento nunca
chegaria. Queria recuar ou parar, no entanto Tu
estavas presente, fazendo da derrota uma vitória,
da fraqueza uma força. Não cheguei ao fim, mas
ao início de uma longa caminhada .”

(Isaías, 55:10-11)

RESUMO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mais conhecido como merenda escolar, é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos. A alimentação escolar representa um atrativo para a frequência de considerada porcentagem de alunos matriculados nas escolas públicas. Diante disso o objetivo do trabalho foi avaliar a aceitabilidade da merenda escolar servida aos alunos do ensino fundamental das escolas públicas do Município de Natal-RN, identificando as possíveis causas de rejeição. A metodologia utilizada foi do tipo quantitativo-exploratório. O universo desse estudo foram 6 escolas públicas de ensino fundamental sendo sorteadas 2 no distrito sanitário sul, 2 no distrito leste e 2 no distrito oeste. Esse critério foi adotado para permitir uma melhor visão do objeto de estudo. O instrumento utilizado foi um questionário estruturado contendo 18 perguntas. A amostra foi composta por alunos do 4º ao 9º ano, com faixa etária de 9 a 15 anos. A pesquisa foi realizada com autorização do setor de alimentação escolar do município de Natal-RN, através de um ofício enviado as escolas sorteadas para a realização da pesquisa durante o mês de agosto. Os questionários foram aplicados em sala de aula e preenchidos pelos próprios alunos. Para tabulação dos dados foi utilizado o programa Excel 2003. De acordo com os dados obtidos 52% (n=62) dos entrevistados são do gênero masculino e 48% (n=58) feminino. Quanto ao hábito de consumir a merenda escolar 84% (n=101) consomem a merenda, sendo 33% (n=40) de 3 a 4 vezes na semana, 29% (n=35) todos os dias, 27% (n=32) de 1 a 2 vezes na semana e apenas 11% (n=13) não opinou. Em relação à preparação que mais aprecia 18% (n=22) afirmaram gostar de cachorro quente, e a que menos aprecia 34% (n=41) não gostam de sopa. Quanto ao sabor da merenda 49% (n=59) afirmam que a mesma é saborosa, no tocante a variedade 48% (n=57) diz ser muito repetitiva. Em relação à classificação da merenda escolar a variável foi regular com 31% (n=37). Quanto às mudanças no serviço da merenda escolar 30% (n=36) responderam que as preparações precisam mudar. Sobre a higiene dos utensílios 38% (n=47) classificaram como regular. Em relação à compra de alimentos em cantina 58% (n=69) afirmaram comprar, prevalecendo a aquisição de salgadinhos com 42% (n=29) sendo este adquirido pelo menos de 1 a 2 vezes na semana com 48% (n=33). Conclui-se que a aceitabilidade da merenda escolar é regular, e que apesar de boa parte dos alunos consumi-la um número pequeno a consome todos os dias. Nota-se que embora a aceitação de algumas preparações seja alta a rejeição por outras é considerável. Dentre as causas da rejeição pode-se citar a baixa variedade das preparações tornando o cardápio repetitivo, assim como a reduzida qualidade da higiene dos utensílios. Assim a melhoria destes pontos pode favorecer o aumento da aceitabilidade da merenda escolar.

Palavras-chave: Merenda escolar. Alimentação. Escolas públicas.

ABSTRACT

The National School Nutrition (PNAE), better known as school meals, is managed by the National Development of Education (FNDE) and seeks to transfer, on an additional financial resources to the states, the Federal District and municipalities for supply, in part, the nutritional needs of students. School feeding is appealing to the frequency considered percentage of students enrolled in public schools. Given that the objective was to evaluate the acceptability of school lunches served to elementary school students from public schools in the city of Natal, identify possible causes of rejection. The methodology used was a quantitative and exploratory. The universe of this study were 6 public schools in elementary and drawn 2 in the southern sanitary district, 2 in the Eastern District and 2nd District in the west. This criterion was adopted to allow a better view of the object of study. The instrument used was a structured questionnaire containing 18 questions. The sample consisted of students from the 4th to 9th grade, with ages ranging from 9 to 15 years. The survey was conducted with permission of the school food industry in the city of Natal, through a letter sent to selected schools to conduct the survey during the month of August. The questionnaires were administered in the classroom and completed by the students. Data analysis was carried out using Excel 2003. According to the data obtained 52% (n = 62) of respondents are male and 48% (n = 58) female. The habit of eating school meals 84% (n = 101) consume the meal, 33% (n = 40) from 3 to 4 times a week, 29% (n = 35) every day, 27% (n = 32) from 1 to 2 times a week and only 11% (n = 13) no opinion. In relation to the preparation that it appreciates 18% (n = 22) said they like hot dogs, and appreciates that less 34% (n = 41) do not like soup. The flavor of the meal 49% (n = 59) state that it is tasty, with regard to range 48% (n = 57) says it is very repetitive. Regarding the classification of the school lunch variable was regular with 31% (n = 37). The changes in the service of school meals 30% (n = 36) responded that preparations need to change. On the hygiene of utensils 38% (n = 47), as regular. Regarding the purchase of food in the canteen 58% (n = 69) indicated that they purchase, whichever is the purchase of snacks with 42% (n = 29) which is acquired at least 1 to 2 times a week with 48% (n = 33). Conclude that the acceptability of school meals is regular, and that although many of the students using it a small number consumes every day. Note that although the acceptance of some preparations is high rejection by others is considerable. Among the causes of rejection can cite the low variety of preparations making the repetitive menu, as well as reduced quality of hygiene of utensils. So improvement of these points may contribute to increase the acceptability of school meals.

Keywords: School meals. Food. Public Schools.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 -	Distribuição percentual quanto à idade dos alunos entrevistados	24
Gráfico 2 -	Distribuição percentual quanto o nível escolar	25
Gráfico 3 -	Distribuição da frequência do consumo da merenda escolar	26
Gráfico 4 -	Distribuição da preparação mais apreciada	27
Gráfico 5 -	Distribuição da preparação menos apreciada	28
Gráfico 6 -	Distribuição quanto ao sabor da merenda escolar	29
Gráfico 7 -	Distribuição quanto à variedade da merenda escolar	29
Gráfico 8 -	Distribuição quanto o local onde os alunos consomem a merenda	30
Gráfico 9 -	Distribuição quanto à classificação da merenda escolar	31
Gráfico 10 -	Distribuição quanto a mudanças no serviço da merenda escolar	32
Gráfico 11 -	Distribuição quanto à higiene dos utensílios	32
Gráfico 12 -	Distribuição quanto à frequência da compra de lanches na cantina	34
Gráfico 13 -	Distribuição dos alimentos adquiridos na cantina	35

LISTA DE ABREVIATURAS

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

CAE - Conselho de Alimentação Escolar

FAE - Fundação da Assistência ao Estudante

MEC – Ministério da Educação e Cultura

UNICEF - United Nations Children's Found

DTAs - Doenças Transmitidas por Alimentos

DCNT - Doenças Crônicas Não Transmissíveis

FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

MDS – Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	11
2. OBJETIVOS.....	13
2.1 GERAL.....	13
2.2 ESPECÍFICO.....	13
3. REFERENCIAL TEÓRICO.....	14
3.1 ADOLESCÊNCIA.....	14
3.2 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	16
3.3 ACEITAÇÃO DE CARDÁPIOS.....	18
4. METODOLOGIA.....	21
4.1 TIPO DE PESQUISA.....	21
4.2 UNIVERSO E AMOSTRA.....	21
4.3 CONSIDERAÇÕES ÉTICAS.....	22
4.4 INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS.....	22
4.5 TRATAMENTO PARA ANÁLISE DE DADOS.....	23
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	24
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	38
REFERÊNCIAS.....	39
APÊNDICE.....	45

1. INTRODUÇÃO

A adolescência pode ser definida como uma fase de transição entre a infância e a idade adulta, compreendendo a faixa cronológica entre 10 e 20 anos. É caracterizada por profundas transformações biológicas e psico-sociais que envolvem intenso crescimento e desenvolvimento. Nesta fase as necessidades de energia e nutrientes aumentam para poder proporcionar um crescimento adequado. Para Braggion (2000) Os adolescentes consideram que os bons hábitos alimentares não são uma prioridade, apesar dos benefícios a curto e longo prazo; devido à falta de senso de urgência com relação aos agravos à saúde.

De acordo com Araújo (2009) na adolescência a influência da família, dos amigos e de todo contexto socioeconômico e cultural no qual o adolescente se insere é primordial em suas decisões cotidianas. Assim, o ambiente social e o contexto econômico-cultural contribuem muito para orientações dos hábitos alimentares.

É fato que uma alimentação equilibrada e variada propõe ao indivíduo todos os nutrientes necessários para uma boa saúde.

Ximenes et al. (2006, p.288) relatam que a inadequação de dietas é mais comum em adolescentes do que em qualquer outro segmento da população. A nutrição deficiente durante a adolescência pode ser causada por uma variabilidade de fatores, incluindo-se a instabilidade emocional, o desejo obsessivo de emagrecer e a instabilidade geral no estilo de vida e circunstâncias sociais.

Gaglione (2003) considera que o ambiente escolar tem papel importante na formação de valores e atitudes relativas à alimentação para a promoção da saúde individual e coletiva, e reforça a idéia de que na escola devem ser desenvolvidos conhecimentos, atitudes positivas e experiências necessárias à adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Considerando-se que a escola se apresenta como espaço e tempo privilegiado para promover a saúde, por ser um local onde muitas pessoas passam grande parte do seu tempo, vivem, aprendem e trabalham, Costa et al (2001, p.227) relatam que o ambiente de ensino, ao articular de forma dinâmica alunos e familiares, professores, funcionários e profissionais de saúde, proporciona as condições para desenvolver atividades que reforçam a capacidade da escola de se transformar em um local favorável a convivência saudável.

O mesmo autor ainda ressalta “O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), popularmente conhecido como Merenda Escolar que visa à transferência de recursos financeiros, e tem por objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, tem dentre as diversas situações as atividades educativas em nutrição que podem ocorrer, visando promover a saúde e possibilitando construir novos conhecimentos”.

A alimentação escolar tem características de assistência nutricional, desde que ofereça alimentos adequados em quantidades e qualidade, para satisfazer as necessidades nutricionais do escolar, no período do dia em que permanece na escola (COSTA et al. 2001, p.227).

Os cardápios das escolas beneficiadas pelo PNAE devem ser elaborados por nutricionistas capacitados, com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), e respeitando hábitos alimentares, dando preferência aos produtos semi-elaborados e in-natura. O CAE atua na fiscalização, da aplicação dos recursos financeiros, acompanhamento do programa nas escolas, participação na elaboração de cardápio e assessoria na execução e avaliação do programa (CONRADO; NOVELLO, 2007).

No aspecto nutricional, o PNAE deve conter alimentos de boa aceitação, que supram as recomendações de macro e micronutrientes, durante o período de permanência na escola (BRASIL, 2004).

Diante dessa realidade vê-se a necessidade de avaliar a aceitabilidade da merenda escolar servida aos alunos do ensino fundamental, com o intuito de identificar os alimentos com maior e menor aceitação, além de conhecer a opinião dos alunos quanto aos serviços prestados através da merenda escolar.

2. OBJETIVOS

2.1 Geral

- Avaliar a aceitabilidade da merenda escolar servida aos alunos do ensino fundamental, em escolas públicas do Município de Natal-RN.

2.2 Específicos

- Conhecer as preferências alimentares dos alunos;
- Identificar as possíveis causas de rejeição à merenda escolar;
- Identificar os alimentos de maior e menor aceitação;
- Conhecer sobre a prática de adquirir alimentos em cantinas situadas no entorno do ambiente escolar.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Adolescência

A adolescência é considerada uma fase de transição gradual da infância para idade adulta. Para Nacif e Viebig (2007, p.47) essa fase representa um dos períodos mais importantes do ciclo de vida do ser humano, pois é quando o crescimento e o desenvolvimento do indivíduo se completam, culminando com plena capacidade de reprodução. Esses autores ainda ressaltam que na adolescência o indivíduo está desenvolvendo e definindo sua identidade, auto-imagem e estilo de vida, se ajustando à vida social, familiar e escolar de forma a torna-se um adulto.

Para Mahan; Escott-Stump (2005, p.272-273) a adolescência é um período de maturação para mente e corpo. Juntamente com o crescimento físico da puberdade, o desenvolvimento emocional e intelectual é rápido. O desenvolvimento cognitivo e emocional pode ser dividido em adolescência inicial, intermediária e final. Assim, o reconhecimento do período da adolescência permite auxiliar no planejamento de programas educacionais assim como no aconselhamento nutricional adequado.

O comportamento alimentar sofre grandes alterações durante o desenvolvimento puberal. Embora ocorra um aumento na ingestão de nutrientes, este comportamento alimentar pode ser modificado como um resultado às mudanças do estilo de vida e atividade física (RUVIARO, 2008, p. 48)

Os adolescentes são vulneráveis do ponto de vista nutricional em virtude de apresentarem comportamentos alimentares inadequados, entre eles, omitir refeições, especialmente o café da manhã, consumindo mais alimentos entre as principais refeições, aumentando a ingestão de açúcares e gorduras saturadas e diminuindo a ingestão de micronutrientes.

Conforme ressaltado a tendência atual sobre o consumo alimentar dos adolescentes constitui motivo de preocupação, tendo em vista que, comumente, trocam a alimentação habitual pelo consumo de lanches inadequados. Diante dessa constatação Felice et al (2007) ressaltam que essas mudanças nos hábitos alimentares associadas a um estilo de vida sedentário durante a infância e

adolescência são responsáveis pelo desenvolvimento de doenças crônicas na fase adulta, como a obesidade e outras doenças associadas.

Esses autores afirmam ainda que:

Esse comportamento também ocorre na escola. Havendo a necessidade de melhorar a qualidade dos alimentos oferecidos nas escolas, concluindo que se trata de um bom local para estimular o aumento do consumo de frutas e verduras (FELICE et al.2007,p.8).

Para Philippi et al apud Francisco et al. (2007) a alimentação cumpre um papel fundamental durante todos os ciclos de vida do indivíduo destacando-se a idade escolar que se caracteriza por ser uma fase em que crianças e adolescentes apresentam um metabolismo muito mais intenso quando comparado ao do adulto, sendo uma fase ideal para orientação nutricional ativa e participativa que pode ser implementada ao ambiente escolar e também pela família.

Segundo Witt et al (2006) os hábitos alimentares não podem ser entendidos como algo “natural” e sim como adquiridos nas práticas culturais cotidianas de significação, presentes na família, na mídia, nas escolas, nos grupos sociais, que ensinam paladares, sentimentos de prazer/desprazer, comportamentos e preocupações ou não com determinados alimentos.

Nesse contexto os autores ainda esclarecem:

Grande parte das aprendizagens em torno dos hábitos alimentares se dá na infância, pois é a partir do olhar e das vivências das crianças que se memorizam os cheiros, os gostos, as sensações [...] aliado à família, mídia entre outros - que nos dias de hoje, ensinam sobre o comer, sendo esse aprendizado integrante do currículo escolar de diferentes formas (WITT et al., 2006,p.11).

A escola tem sido desde as épocas mais remotas, um espaço propício e privilegiado para o desenvolvimento de programas de intervenção junto à população. Bonbach et al (2005) considera que sua abrangência não se restringe ao ensino, mais incluindo também, nas ações de promoção da saúde, as relações lar-escola-comunidade, a prestação de serviços, como o da alimentação escolar e a promoção do ambiente escolar saudável (físico e emocional).

Bugay; Bleil (2007) deixam claro que “o acompanhamento do consumo alimentar de adolescentes é muito importante já que devido a várias alterações que

ocorrem nessa fase, sua ingestão alimentar apresenta-se modificada”. Nessa fase os jovens são bombardeados de todos os lados por influências positivas e negativas, como o aumento do consumo de alimentos ricos em sódio, pobres em fibras e nutrientes essenciais.

Por fim, Campos; Zuanon (2004, p.67) consideram que a escola, local onde crianças e adolescentes passam grande parte de suas vidas, atua significativamente na formação de opiniões e na construção de conceitos. A maioria de crianças e adolescentes permanecem muitas horas dentro da escola, quando o aprendizado é sedimentado e os hábitos familiares podem sofrer influências. Sabe-se da existência de um intercâmbio entre os hábitos adquiridos no núcleo familiar e aqueles obtidos na escola, os quais se completam e se renovam.

3.2 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mais conhecido como merenda escolar, é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos. É considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e é o único com atendimento universalizado (BRASIL, 2004).

De acordo com as Diretrizes Operacionais para o Planejamento de Atividades do Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ministério da Educação (2004) os estados e municípios deverão selecionar os alimentos do PNAE referendado pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), adotando alguns critérios: 1) Considerar os hábitos e culturas alimentares e regionais, facilitando a melhor aceitação dos alimentos pelos estudantes, 2) Selecionar produtos adequados às condições de conservação e preparo existentes nas cozinhas das escolas, 3) Apoio ao desenvolvimento sustentável, 4) Emprego da alimentação saudável e adequada, 5) Educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem; 6) O direito a alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos.

O PNAE consolidava-se em uma política centralizada, na qual os alimentos formulados e industrializados eram comprados de um conjunto selecionado de

poucas empresas, por meio de licitação pública, contando com o apoio dos mecanismos instituídos pela própria Fundação da Assistência ao Estudante (FAE), responsável pelo financiamento, desenho e gerenciamento do programa.

Convém ressaltar que:

O sistema centralizado de aquisição alimentar absorveu o maior volume dos recursos financeiros do programa, afetando a sua operacionalização e a eficácia dos resultados, em consequência de um conjunto de distorções [...].Tomou ainda, compulsórios e bastante desequilibrados, os gastos com aquisição de produtos alimentares formulados e industrializados em relação aos produtos básicos, além de não condizer com os hábitos dos alunos, pois os cardápios eram padronizados em função daquele mecanismo (PECORARI,2006,p.23).

Deste modo a descentralização do Programa de Alimentação Escolar, iniciada em 1993, passou de uma experiência a uma política concreta em decorrência da crise do PNAE no início da década de 1990, dado ao gigantismo, ineficácia, consumo elevado de recursos financeiros e deficiência no controle da qualidade dos alimentos até então, centralizado, buscando simplificar a estrutura burocrática no nível central, além de otimizar a utilização dos recursos financeiros (PECORARI,2006,p.24).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar, um dos mais antigos programas de alimentação, que surgiu na década de 1940, mantido pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC), abrange os alunos do ensino fundamental. Determina que “os cardápios da merenda devem conter, no mínimo, 350 kcal e 9g de proteínas e devem estar equilibrados de modo que permita uma boa condição de saúde”. Devem atender 15% das recomendações diárias para alunos matriculados em creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental e filantrópicas durante sua permanência em sala de aula e 30% das necessidades nutricionais dos alunos das creches e escolas indígenas e das localidades em áreas remanescentes de quilombo (BRASIL, 2006).

Segundo Stolarski; Castro (2007, p.33) o objetivo principal do programa é distribuir uma refeição/aluno do ensino fundamental da rede pública de ensino nos 200 dias letivos de forma universalizada, suprimindo as necessidades nutricionais referente ao período em que o mesmo estiver na escola. Desta forma, pressupõe-se que alimentação escolar propicie ao aluno um estado fisiológico adequado à

aprendizagem, ao mesmo tempo em que é criado um forte atrativo a freqüência deste.

De acordo com FNDE apud Flávio et al (2004, p.840) o PNAE é reconhecido pelo United Nations Children's Found (UNICEF) como o maior projeto de alimentação do mundo. É o mais antigo programa social do Governo Federal Brasileiro, na área da Educação, atendendo 37 milhões de crianças e adolescentes por dia, correspondendo a 21% da população brasileira. Após várias experiências de gestão centralizada e descentralizada, o programa adquiriu nova face em 1999, caracterizada, principalmente, pela transferência automática dos recursos financeiros e pela criação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), que envolve a participação de representantes da comunidade, dos professores, dos pais de alunos e dos poderes Executivo e Legislativo.

Os autores ainda relatam

A direção das escolas públicas planeja o cardápio de acordo com a verba disponível, repassada com base no censo escolar do ano anterior e é orientada para dar preferência aos alimentos regionais, possibilitando, assim, uma maior aceitação da merenda, bem como maior incremento na renda local pela produção de alimentos regionais, o valor repassado para cada estudante é de 0,22 centavos de reais dia (FNDE apud FLÁVIO et al,2004,p.841)

Desta forma, percebe-se que o programa tem passado por mudanças desde sua origem. Contudo, deve-se ter em mente que em sendo um programa de relevância para comunidade escolar, requer atenção especial ao cardápio oferecido para que ele alcance de fato sua missão que é oferecer refeições de qualidade nutricional aos seus consumidores favorecendo o crescimento e desenvolvimento, além de contribuir para o bom rendimento escolar.

3.3 Aceitação de Cardápio

O conceito de aceitabilidade é descrito por Ferreira (2004, p.87) como qualidade ou caráter aceitável. Por sua vez aceitável trata-se de algo que pode ser aceito, e aceitação é o ato ou efeito de aceitar; anuência, acolhimento, receptividade etc.

Cardápio é definido como “lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõe todas as refeições de um dia ou período determinado”. Para tal, utiliza-se de padrões nutricionais e o reconhecimento de técnicas dietéticas dos alimentos a fim de atender as leis da alimentação.

É pertinente ressaltar que a elaboração de cardápios é uma atividade importante e possui relação direta com a população a que se destina, sendo responsável pelo planejamento das compras, e da produção, além de ser fundamental no acompanhamento nutricional.

Riekes (2004) argumenta que “através do próprio cardápio existem maneiras de realizar educação nutricional, podendo vir acompanhado de um instrumento de educação alimentar”.

Segundo Proença (apud PFAFFENZELLER 2003 p. 52-53):

“alimentação constitui-se numa das atividades humanas mais importantes, devido a razões ecológicas e por envolver aspectos sociais, psicológicos e econômicos, de fundamental importância na dinâmica de evolução das sociedades”.

Por sua vez, a nutrição é a ciência que estuda o conjunto de processos pelo qual o organismo vivo recolhe e transforma substâncias sólidas e líquidas exteriores de que precisa para sua manutenção, desenvolvimento orgânico e produção de energia.

Esses autores ressaltam ainda

O equilíbrio alimentar valoriza-se pela conscientização da importância da alimentação na manutenção da saúde. Os avanços tecnológicos que oferecem ao mercado uma grande variedade de alimentos contribuem para a busca de o equilíbrio alimentar. A qualidade sanitária do alimento depende do controle sobre os perigos químicos, físicos e biológicos, que permeiam as etapas da cadeia alimentar, que inicia na produção e finaliza no consumo (PFAFFENZELLER, 2003, p.53).

Yabuta et al (2006) afirmam que um dos métodos de avaliação do consumo alimentar, a estimativa visual, possui como vantagens: não depender de memória e do grau de alfabetização do entrevistado, ser de custo reduzido. Como desvantagem, apresenta a variação acurácia da estimativa, que pode ser resolvida

pelo treinamento do avaliador, obtendo-se correlações positivas e significativas entre valores pesados e estimados.

A “aceitação de um alimento pelo aluno é o primeiro fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas, no tocante ao fornecimento da merenda escolar” (MAGALHÃES et al, 2007). De acordo com as normas do PNAE as instituições de ensino devem aplicar teste de aceitabilidade, sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados freqüentemente (BRASIL, 2004, p.2).

Para averiguar a aceitação de determinado alimento, “a pesquisa de preferência e aceitação da merenda escolar é um instrumento fundamental, pois é de fácil execução e permite verificar a preferência média dos alimentos oferecidos” (FLÁVIO et al, 2004).

Por fim, Camargo (2006) ressaltam que a busca de uma maior aceitação e adesão dos alunos à alimentação escolar deve partir da realização de diagnósticos sobre as suas preferências alimentares. A qualidade e, conseqüentemente, a maior aceitabilidade do cardápio escolar depende da obediência a critérios como hábitos alimentares, características nutricionais, custo, horário de distribuição e estrutura das cozinhas das unidades educacionais

4. METODOLOGIA

4.1 Tipo de pesquisa

A metodologia a ser utilizada será do tipo quantitativo-exploratório. Richardson (1999) caracteriza a pesquisa quantitativa como “o emprego da quantificação tanto nas modalidades de coleta de informações, quanto no tratamento delas por meio de técnicas estatísticas, como percentual, média ou desvio-padrão”. O método quantitativo representa, em princípio, a intenção de garantir a precisão dos resultados, evitar distorções de análise e interpretação, possibilitando, consequentemente, uma margem de segurança quanto às inferências.

Pesquisa exploratória refere-se a um estudo preliminar realizado com a finalidade de melhor adequar o instrumento de medida à realidade que se pretende conhecer. Tem por objetivo conhecer a variável de estudo tal como se apresenta, seu significado e o contexto onde ela se insere (PIOVESAN; TEMPORINI,1995,p.321)

Neste estudo partimos da hipótese de que existe uma estreita relação entre as características inerentes ao cardápio oferecido e a aceitação do mesmo. Assim, sentimos a necessidade de interrogar quais são os alimentos mais e menos apreciados pelos alunos bem como os fatores que justificam a rejeição a merenda escolar.

4.2 Universo e Amostra

O universo desse estudo foram 6 escolas públicas de ensino fundamental situadas no município de Natal-RN, onde a seleção deu-se através de sorteio sendo, 2 no distrito sanitário sul, 2 no distrito sanitário leste e 2 no distrito sanitário oeste.

Em cada escola foram aplicados questionários individuais aos alunos do 4º ao 9º ano, com faixa etária de 9 a 15 anos, possibilitando uma avaliação melhor sobre os dados coletados. Considerou-se 20 questionários por escola o que totalizou 120 questionários, sendo esta a amostra final. Para as turmas que apresentavam mais de vinte alunos a professora selecionou aqueles que apresentavam melhor desempenho escolar.

4.3 Considerações Éticas

O presente estudo está ciente dos aspectos éticos necessários na condução de pesquisas envolvendo seres humanos. Para isso, serão respeitados os princípios da autonomia, não maleficência, beneficência e justiça, visando assegurar os direitos e deveres que dizem respeito à comunidade científica, ao sujeito da pesquisa e ao estado, onde há um comprometimento com o máximo de benefícios e o mínimo de danos e riscos ao sujeito (CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE RESOLUÇÃO 196/96).

Como requisito inicial para o desenvolvimento da pesquisa, o referido estudo obteve a autorização da Secretaria Municipal de Educação (setor de alimentação escolar) para a realização da aplicação dos questionários aos alunos das escolas públicas de ensino fundamental do município de Natal/RN.

Ressaltamos que aos participantes fica assegurada a liberdade de recusar a participar em qualquer fase da pesquisa, sem penalização alguma, e sem prejuízo ao seu cuidado.

4.4 Instrumento de Coleta de Dados

Foi elaborado um questionário estruturado (Apêndice A) com perguntas abertas e fechadas totalizando 18 questões, com o objetivo de identificar a aceitabilidade da merenda escolar servida aos alunos do ensino fundamental de escolas públicas de Natal-RN.

No primeiro momento foi realizado um teste piloto com 20 alunos do 7º ano de uma escola pública municipal localizada no distrito sul de Natal-RN, com o intuito de identificar possíveis falhas ou dificuldades na compreensão do questionário. No segundo momento foi feita a aplicação dos questionários em 6 escolas distribuídas em 3 distritos sanitários, sendo 2 no distrito sanitário sul, 2 leste e 2 oeste. As escolas previamente sorteadas foram informadas que seria realizada uma pesquisa através de um ofício enviado pelo setor responsável da alimentação escolar durante o mês de agosto de 2009.

Os questionários foram aplicados em sala de aula em cinco das escolas selecionadas e apenas em uma escola o questionário foi aplicado no corredor do colégio onde participaram alunos de várias turmas. Os questionários aplicados em

sala foram entregues aos alunos sendo os mesmos esclarecidos sobre a pesquisa a ser realizada e orientados quanto ao preenchimento. Primando pela imparcialidade do pesquisador, este só manteve contato com os entrevistados somente para somar dúvidas de preenchimento do questionário

4.5 Tratamento para Análise dos Dados.

Para análise dos dados foi usado o programa Excel 2003. Que forneceu os percentuais acerca da aceitabilidade da merenda escolar assim como a prática de adquirir alimentos em cantinas adscritos ao ambiente escolar.

Ressaltamos que alguns entrevistados não responderam a todas as perguntas. Primando para que o número da amostra fosse mantido, isto é, 120 entrevistados, as questões que por ventura não tenham sido respondidas foram contabilizadas e denominados de “não opinou neste quesito”.

Para a pergunta que permitia resposta aberta procurou-se selecionar as que fossem mais representativas no tocante as preparações que os entrevistados gostariam que fosse servido na merenda escolar. Os nomes utilizados são fictícios resguardando a identidade dos alunos.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.

Sabe-se que a alimentação sofre influência de vários fatores como a família, a escola, mídia entre outros. Diante disso, Campos (2004) ressalta que muitos esforços devem ser despendidos buscando-se a inter-relação entre as partes, para que se possa estabelecer uma postura adequada frente à saúde alimentar da criança.

De acordo com os resultados obtidos 52% (n=62) dos alunos que responderam ao questionário são do gênero masculino e 48% (n=58) do gênero feminino. Com relação à idade, a amostra deste estudo esteve distribuída entre 9 e 15 anos, sendo 5% (n=6) 9 anos; 18% (n=22) 10 anos; 24% (n=29) 11 anos; 17% (n=20) 12 anos; 18% (n=22) 13 anos, 13% (n=16) 14 anos e 5% (n=5) 15 anos. Conforme apresentado no gráfico 1.

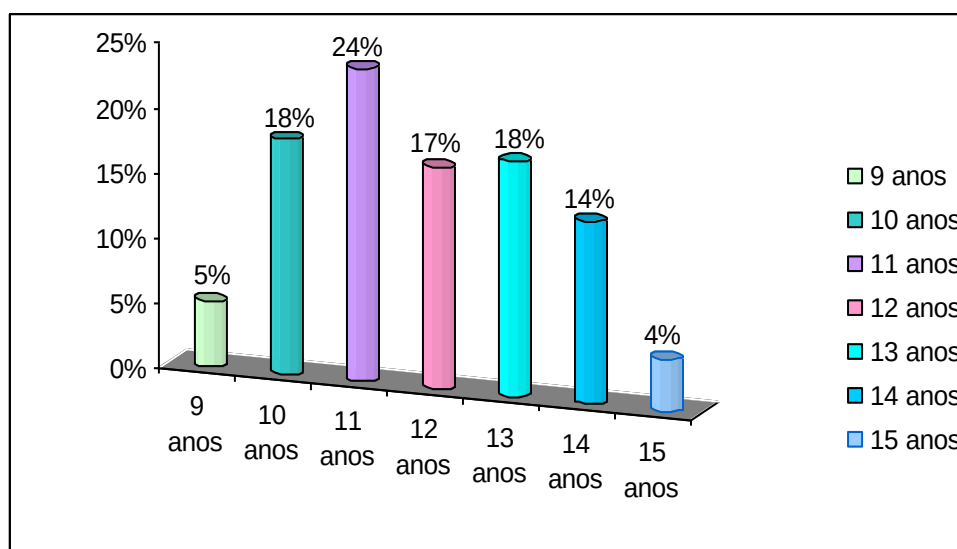


Gráfico 1 - Distribuição (%) quanto à idade dos alunos entrevistados.

Fonte: Dados da pesquisa (2009).

A distribuição por nível escolar variou desde o 4º ao 9º ano do ensino fundamental, sendo 16% (n=20) estudantes do 4º ano, 33% (n=40) 5º ano, 8% (n=10) 6º ano, 33% (n=40) 7º ano, 4% (n=5) do 8º ano e 4% (n=5) 9º ano. Conforme mostra o gráfico 2. No tocante à escolaridade, 83% (n=100) estão matriculados no turno matutino e 17% (n=20) no turno vespertino.

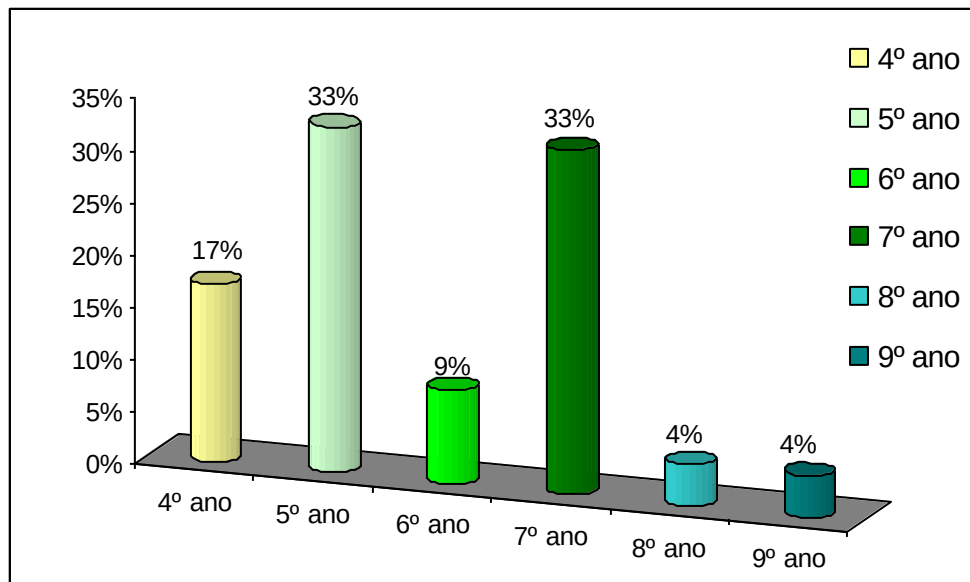


Gráfico 2 – Distribuição (%) quanto o nível escolar.
Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Inicialmente foi perguntado aos participantes se os mesmos realizavam alguma refeição em casa antes de ir para a escola. Nas respostas predominou os que realizam pelo menos um lanche correspondendo a 79% (n=95) enquanto que os 21% (n=25) informaram não fazer nenhum tipo de refeição.

Segundo Felice et al (2007) a omissão de refeições é um hábito comum na adolescência. A dieta dos adolescentes é inadequada em vitaminas e minerais, incluindo ácido fólico e vitaminas, A, B, E, ferro, zinco e cálcio.

Quanto ao hábito de consumir a merenda escolar 84% (n=101) responderam sim, isto é, consomem a merenda oferecida na escola e 16% (n=19) não a consomem.

Em relação à frequência do consumo da merenda a maior parte dos alunos a fazem de três a quatro vezes na semana correspondendo a 33% (n=40), seguido de 29% (n=35) a consomem todos os dias enquanto que 27% (n=32) consomem de uma a duas vezes na semana, e apenas 11% (n=13) não opinou. A distribuição da frequência de consumo da merenda escolar está apresentada no gráfico 3.

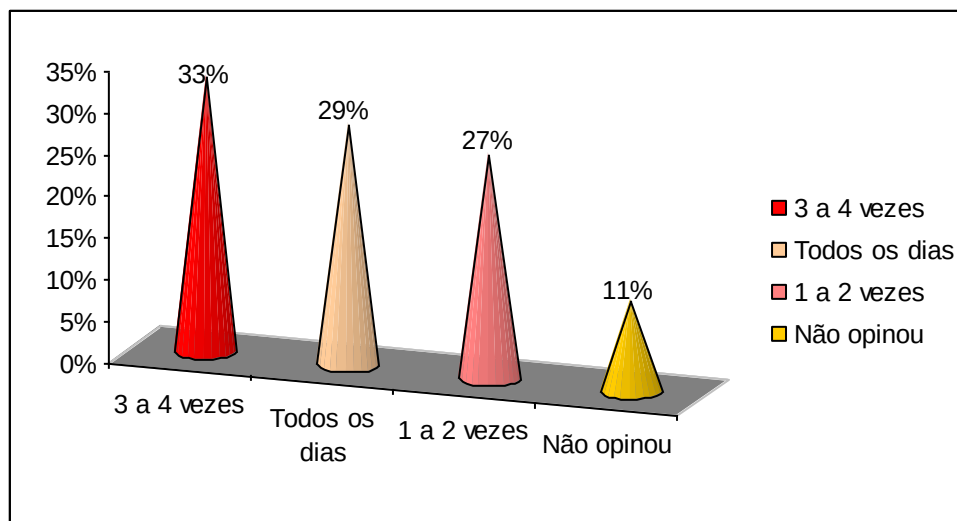


Gráfico 3 – Distribuição (%) da frequência do consumo da merenda escolar.

Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Diante dessa realidade Flávio et al apud Camargo (2006, p.1-2) ressalta que a alimentação escolar representa um atrativo para a frequência de considerada porcentagem de alunos matriculados nas escolas públicas, consistindo-se em uma atividade integrada ao ensino. O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, segundo os autores, ganha uma dimensão social maior, à medida que, em face da pobreza de significativas parcelas da população brasileira, cresce o número de crianças e adolescentes que vão à escola em jejum e/ou que se alimentam em casa de maneira inadequada e ainda, para muitos alunos das escolas públicas brasileiras, a merenda é sua única refeição diária.

Questionados sobre algum alimento que não consumia em casa mais que passou a consumir através da merenda escolar, 79% (n=95) responderam que não houve influencia da merenda nas refeições de casa e 21% (n=25) relataram que alguns alimentos antes não consumidos passaram a fazer parte do dia-a-dia influenciado pela merenda.

Corroborando a idéia de que a merenda escolar pode exercer a influência nos hábitos alimentares, Fisberg et al (2002, p.396) relata a preferência por sardinhas em conservas, expressa por alunos, professores e funcionários, quando da implementação no cardápio no Programa de Merenda Escolar nos municípios da região - antes, uma imposição de um programa de alimentação centralizado e verticalizado; hoje, um novo hábito alimentar.

Quanto ao (s) alimento (s) que tiveram essa influência 6% (n=7) passaram a consumir sopa, 5% (n=6) cachorro quente, 4% (n=5) cuscuz, 3% (n=3) arroz com frango, 2% (n=2) biscoito com suco, 1% (n=1) macarrão e 79% (n=94) responderam não ter sido influenciado ou não consumir a merenda.

No tocante a preparação mais apreciada 18% (n=22) afirmaram gostar de cachorro quente, 16% (n=19) relatou não gostar de nenhuma preparação, 13% (n=16) responderam gostar de macarronada, 9% (n=11) arroz de leite com carne, 9% (n=11) biscoito com suco, 8% (n=10) biscoito com iogurte, 8% (n=10) pão com queijo, 8% (n=10) cuscuz, 4% (n=5) arroz com frango, 3% (n=4) sopa, 2% (n=3) mungunzá, 1% (n=2) bolo com suco e 1% (n=2) biscoito com leite. Conforme mostra o gráfico 4.

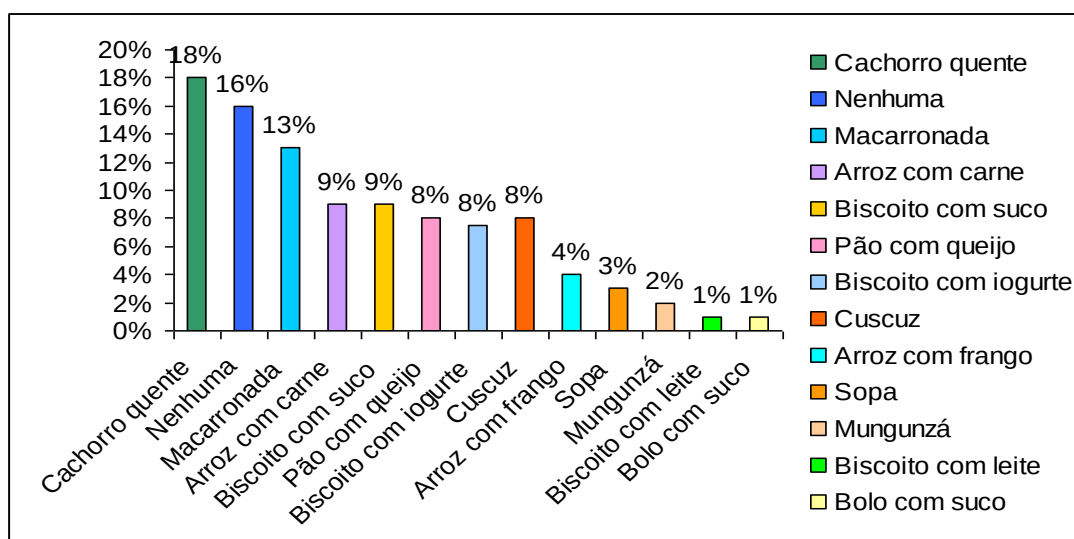


Gráfico 4 – Distribuição (%) da preparação mais apreciada.

Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Quanto às preparações menos apreciadas 34% (n=41) responderam não gostar de sopa seguido de 17% (n=20) cuscuz, 15% (n=18) biscoito com suco, 13% (n=16) não gostam das preparações servidas, 7% (n=8) macarronada, 4% (n=5) mungunzá, 3% (n=4) biscoito com iogurte, 3% (n=4) pão com suco, 3% (n=4) arroz de leite com carne e 1% (n=2) arroz com frango. Como mostra o gráfico 5.

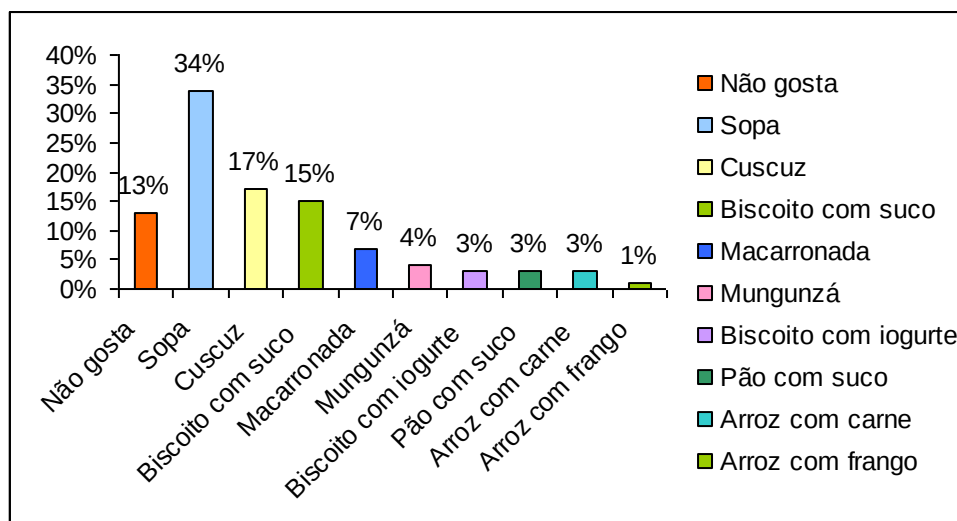


Gráfico 5 – Distribuição (%) da preparação menos apreciada.
Fonte: Dados da pesquisa (2009).

A escolha alimentar de um indivíduo está relacionada aos fatores do meio ambiente, da história individual e da personalidade refletida em valores pessoais. Trata-se de um processo multideterminado, que inclui um sistema pessoal dinâmico e construído. Alguns determinantes dessa escolha são a aparência, o tipo de preparação, sabor, variedade e o valor nutricional (JOMORI et al.2008, p. 65-69).

Diante disso percebe-se a importância de variar as preparações servidas aos alunos para que as mesmas sejam mais aceitas. No entanto, sabe-se que a variedade das preparações sofre influência do orçamento disponível e que o valor enviado para a merenda não condiz com a realidade sendo esta muitas vezes insuficiente para atender as necessidades exigidas pelo programa.

O que diz respeito ao sabor, para 49% (n=59) dos entrevistados a merenda é saborosa, enquanto 42% (n=50) relataram que a mesma é sem gosto e 9% (n=11) não opinou neste quesito. Conforme apresentado no gráfico 6.

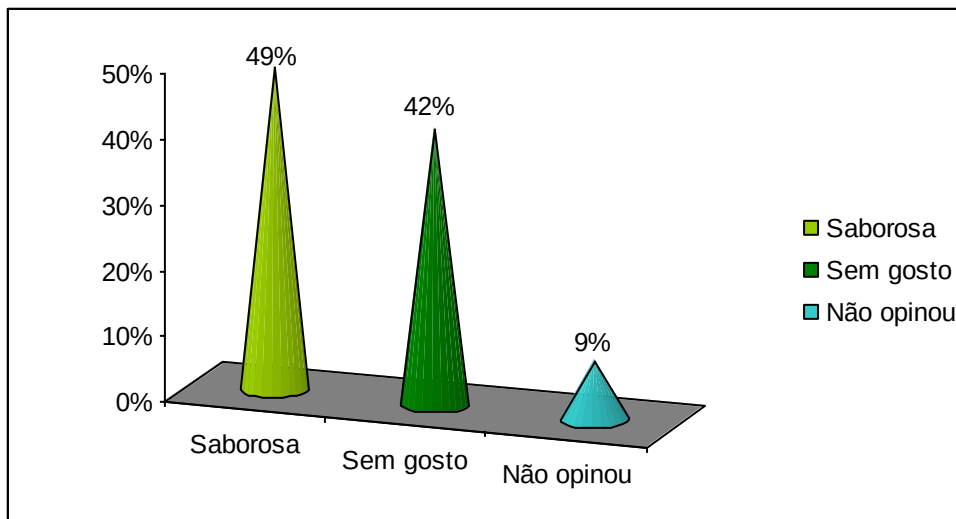


Gráfico 6 - Distribuição (%) quanto ao sabor da merenda escolar.
Fonte: Dados da pesquisa (2009).

A busca de uma maior aceitação e adesão dos alunos à alimentação escolar deve partir da realização de diagnósticos sobre as suas preferências alimentares. A qualidade e, conseqüentemente, a maior aceitabilidade do cardápio escolar depende da obediência a critérios como hábitos alimentares, características nutricionais, variedade, aceitação, custo, sabor, horário de distribuição e estrutura das cozinhas das unidades educacionais (MARTINS, et al. 2004, p.72).

Quanto à variedade os dados apontam que maior parte dos entrevistados 48% (n=57) considera as refeições repetitivas, 43% (n=52) diz ser bem variada. Novamente 9% (n=11) dos alunos não opinaram sobre este quesito variedade. Como mostra o gráfico 7.

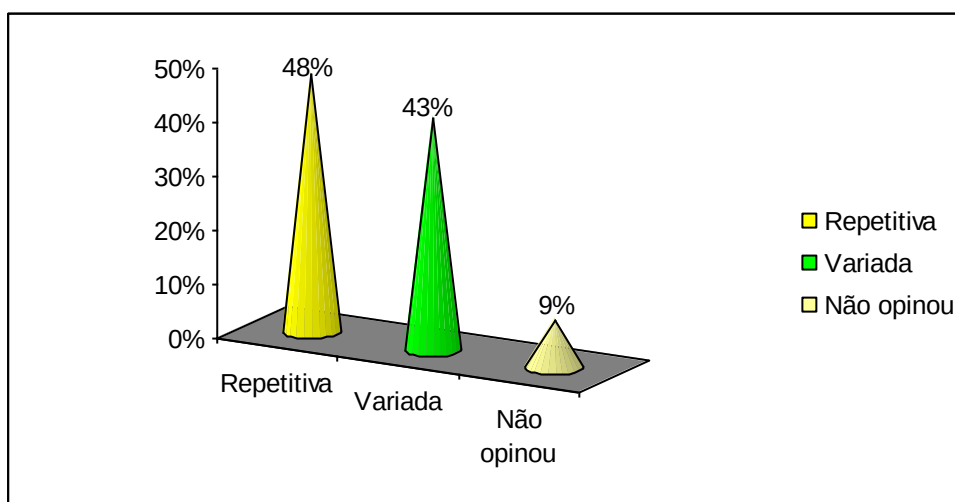


Gráfico 7 – Distribuição (%) quanto à variedade da merenda escolar.
Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Atualmente o valor per capita repassado pelo FNDE para a compra de alimentos corresponde a R\$ 0,22¹ sendo este um fator limitante para oferta de preparações atrativas e variadas. Ressaltamos que a variedade das refeições depende também dos equipamentos necessários às preparações como fornos, liquidificador, batedeiras entre outros, a ausência destes equipamentos podem influenciar na definição do cardápio. O cardápio escolar deve ser elaborado por nutricionista habilitado, com o acompanhamento do CAE, de modo a suprir 30% das necessidades nutricionais diárias de alunos de comunidades indígena e remanescentes de quilombo e 15% dos demais alunos das escolas pública de ensino fundamental.

Proença et al (2005, p.68) afirma que a comida que se repete semanalmente, pode desagradar o comensal antes dele provar, independente do sabor, pois ele já sabe as preparações e imagina os seu sabores antes de consumir. A mesma ainda esclarece que o cardápio não deveria se repetir, mesmo com o planejamento mensal. As preparações mais consumidas ou preferidas podem e devem aparecer, devido à grande aceitação, mas o cardápio deveria ser refeito a cada mês.

Referente ao local onde é realizado a distribuição e o consumo da merenda escolar o gráfico 8 deixa claro que 62% (n=74) consomem a mesma no refeitório da escola, 14% (n=17) no pátio, 12% (n=14) em outro local, 3% (n=4) em sala de aula e 9% (n=11) não opinaram neste quesito. Como mostra o gráfico 8.

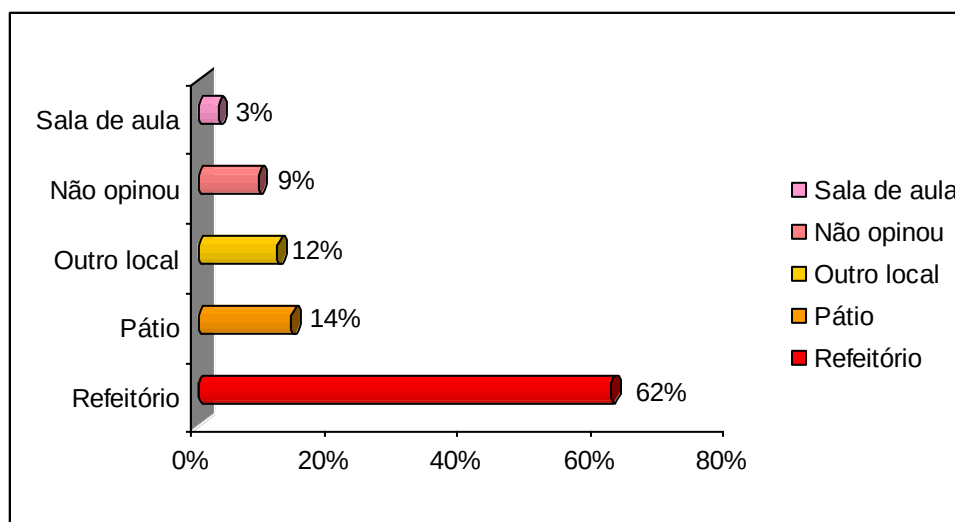


Gráfico 8 – Distribuição (%) do local onde os alunos consomem a merenda escolar.
Fonte: Dados da pesquisa (2009).

¹ Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, 32 de agosto de 2006.

Estes dados sugerem neste caso que a existência de refeitório nas escolas pode ser um fator favorável à adesão à merenda escolar.

Em relação à classificação da merenda escolar pelos alunos, o gráfico abaixo evidencia que o maior percentual 31% (n=37) a classificam como sendo regular, 29% (n=35) bom, 19% (n=23) classificou como ótimo, 8% (n=9) ruim, 4% (n=5) como péssima e 9% (n=11) não opinou. Conforme apresentado no gráfico 9.

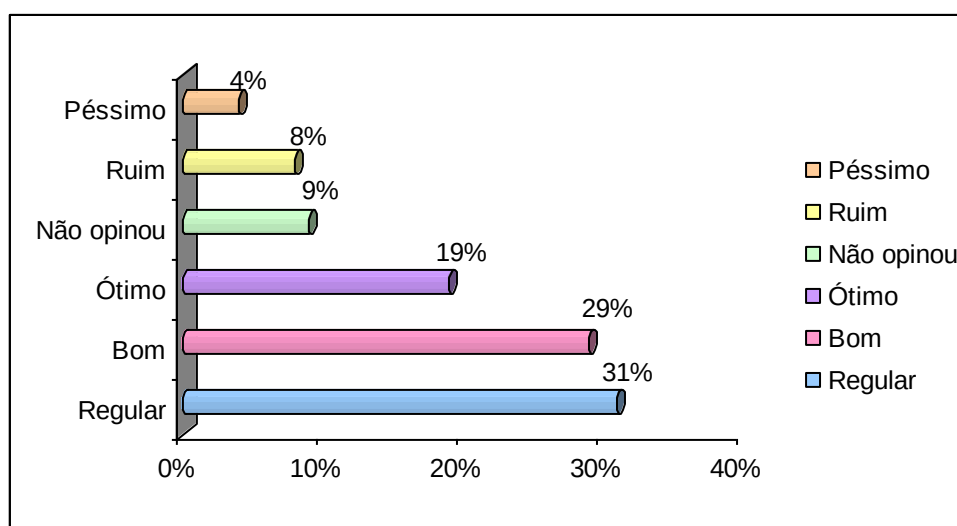


Gráfico 9 – Distribuição (%) quanto à classificação da merenda escolar.

Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Indagados sobre o que poderia ser melhorado, os alunos demonstraram opiniões variadas sendo a principal delas a preparação¹ com 30% (n=36), seguido pela diversidade do cardápio 28% (n=34), 15% (n=18) o tamanho da porção, 10% (n=12) os utensílios utilizados, 6% (n=7) o ambiente, 2% (n=2) outros e 9% (n=11) não opinou. Como está representado no gráfico 10.

¹ Considera-se a preparação as características inerentes ao alimento tais como aparência, sabor temperatura e consistência.

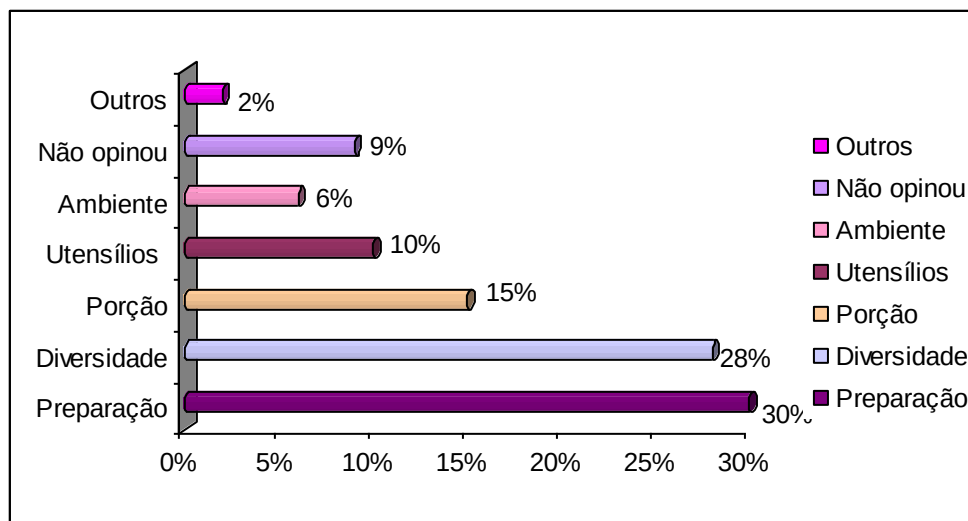


Gráfico 10 – Distribuição (%) quanto às sugestões de melhorias para o serviço da merenda escolar.

Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Em relação à higiene dos utensílios¹ utilizados na merenda os entrevistados avaliaram como sendo regular 37% (n=45), 27% (n=32) consideram bom, 13% (n=15) ótimo, 11% (n=13) ruim, 3% (n=4) péssimo e 9% (n=11) não opinaram. Como apresenta o gráfico 11.

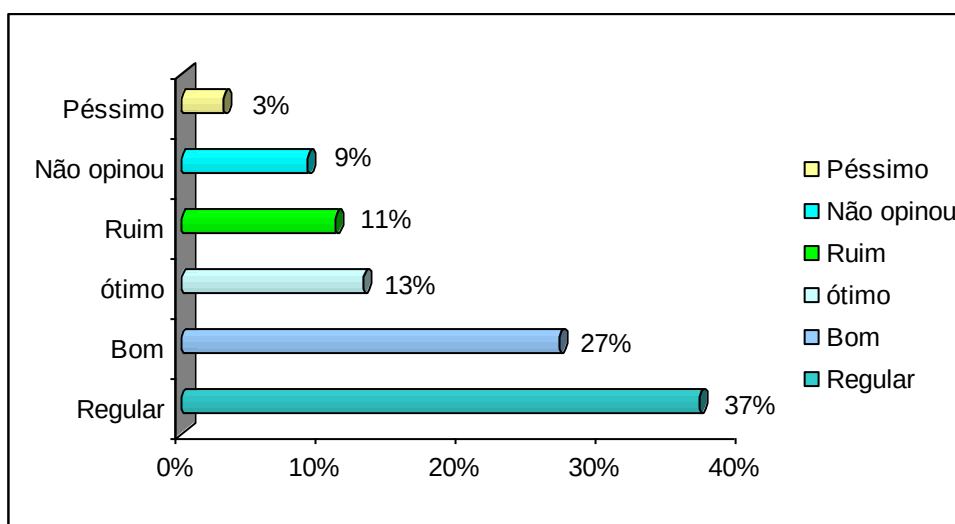


Gráfico 11 – Distribuição (%) quanto à higiene dos utensílios.

Fonte: Dados da pesquisa (2009).

¹Objeto que tem utilidade como meio ou instrumento para alguma coisa.

A higienização deficiente dos utensílios e equipamentos usados no preparo da merenda escolar pode contribuir significativamente para o desenvolvimento das doenças transmitidas por alimentos. Filho et al (2009, p.12) enfoca que “as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são todas as ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos contaminados por bactérias, fungos, vírus e parasitas”. Essas doenças causam danos não só a saúde do ser humano como também perdas econômicas e diminuição na confiança do consumidor nos estabelecimentos produtores de alimentos. Isso pode ocorrer devido às práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos, utensílios e estruturas deficientes.

Lisboa apud Mendes et al (2004) lembra que alimentos preparados em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm sido freqüentemente envolvidos em surtos de intoxicação e infecção alimentar. Os mesmos autores citam também que registros epidemiológicos revelam que a maioria dos surtos de doenças de origem alimentar diagnosticados é atribuída a patógenos veiculados por alimentos preparados nesses locais.

Neste estudo busca-se também saber sobre a prática de adquirir alimentos nos comércios que ficam nos arredores das escolas tais como mercearias, lanchonetes, cigarreiras, mercadinhos entre outros. Os resultados indicam que, 58% (n=69) dos alunos afirmaram comprar alimentos nos locais acima citados, enquanto 42% (n=51) responderam não comprar nada no comércio. Destaca-se que estes estabelecimentos de modo geral ofertam alimentos de baixo valor nutricional, contribuindo para má nutrição dos alunos.

Quanto à freqüência de compra nestes estabelecimentos 48% (n=33) afirmaram comprar de uma a duas vezes na semana, 26% (n=18) todos os dias e 26% (n=18) de três a quatro vezes na semana. Conforme mostra o gráfico 12.

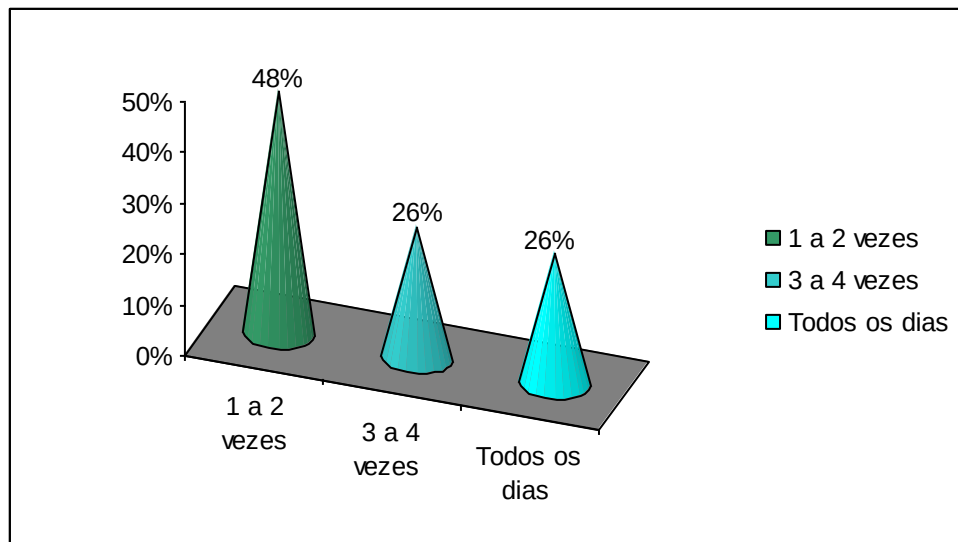


Gráfico 12 - Distribuição (%) quanto à frequência de compra de lanche na cantina.
Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Segundo Navroski (2006) “pais, cantineiros, escolas e autoridades de ensino negligenciam a qualidade da alimentação escolar, com isso crianças e adolescentes tornam-se vítimas fáceis de balas, chicletes, refrigerantes, fast-food, chocolates, lanches prontos e produtos industrializados”. Investir na qualidade da merenda escolar é uma forma de garantir um desenvolvimento saudável das crianças.

Preocupada com a oferta de alimentos de baixa qualidade nutricional no ambiente escolar, a Câmara Municipal de Natal promulgou a Lei 245 de 16 de agosto de 2006 que institui em seu Artigo 3º onde fica proibido comercializar, adquirir, confeccionar e distribuir produtos que colaborem para obesidade infantil, em bares, cantinas, e similares instalados em escolas públicas e privadas situadas no Município de Natal-RN (CÂMARA MUNICIPAL DE NATAL, 2006).

Em relação aos alimentos adquiridos pelos alunos nos estabelecimentos próximos às escolas o gráfico abaixo mostra a preferência por salgadinhos tais como pipocas, pippo's, salgado de forno, salgado frito entre outros, correspondendo a 42% (n=29), seguido de guloseimas representados por chicletes, pirulitos, balas, chocolates etc. com 29% (n=20), 9% (n=6) biscoitos, 7% (n=5) sucos, 7% (n=5) refrigerantes, 3% (n=2) bolos e 3% (n=2) outro tipo de alimento. Como está representado no gráfico 13.

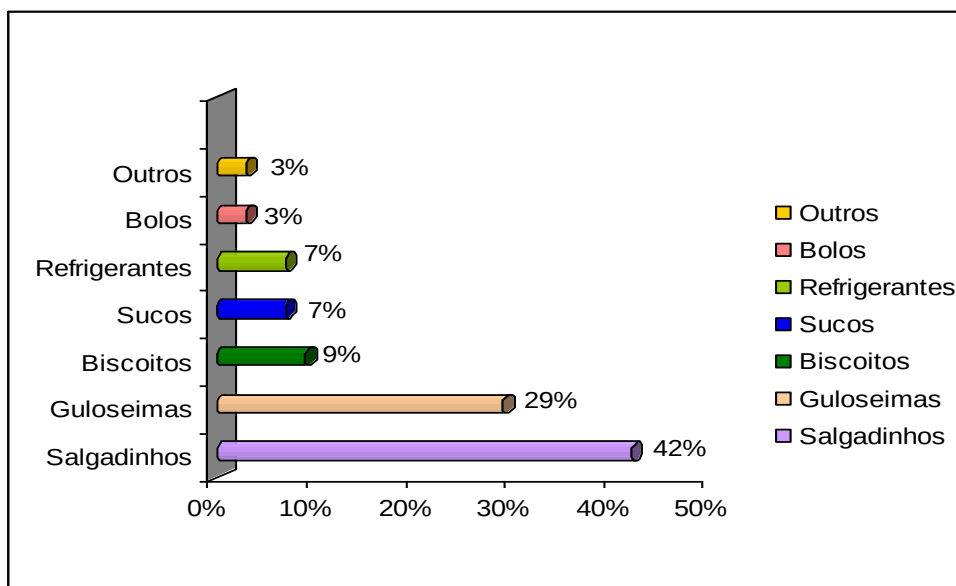


Gráfico 13 – Distribuição (%) dos alimentos adquiridos na cantina.
Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Percebe-se que os alunos tem maior preferência por alimentos ricos em gorduras saturadas, sódio e açúcares. O consumo de alimentos fontes desses nutrientes influencia fortemente o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) como: o diabetes tipo 2, dislipidemias, obesidade, doenças cardiovasculares e hipertensão arterial. Destaca-se que se o consumo desses alimentos estiver associado à falta de exercício físico o risco de desenvolver essas patologias torna-se maior.

Monis; Ferratone (2006, p.19) afirmam que o consumo de alimentos em cantinas pelos escolares são os considerados de baixo valor nutricional que contribuem para elevar e agravar doenças crônico-degenerativas. Os mesmos ainda afirmam que a maioria das crianças e adolescentes opta por alimentos pouco nutritivos e com elevados teores de gorduras, açúcar e sódio, sendo as mesmas seduzidas pelas características do alimento (cor, sabor e aroma), além da atratividade das embalagens comerciais.

Destaca-se que ao consumo de frutas obteve um pequeno percentual, levando a crer a falta do hábito de consumo das mesmas.

De acordo com Gomes (2007) “há uma série de razões diferenciadas entre as populações, que levam ao não-consumo de frutas, legumes e verduras – preço, conveniência, sabor e estigma”. Além disso, o autor ainda ressalta que o consumo de frutas, legumes e verduras, é cada vez mais recomendado, representantes da

indústria e de organizações internacionais, incluindo a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), tem trabalhado para acessar esses obstáculos e discutir formas de promover o consumo desses gêneros ao redor do mundo.

Quanto às preparações que os alunos gostariam que fossem servidas na escola, adotou-se uma pergunta que permitia respostas abertas, conforme se vê abaixo:

“Gostaria que fosse servido feijão com arroz, os principais ”.(Joana)

O Brasil é o segundo maior produtor mundial de feijão e está entre os dez principais maiores produtores de arroz. Mesmo assim, o consumo dos dois produtos da mesa do brasileiro vem diminuindo. O volume de arroz adquirido para o consumo no domicílio diminuiu 31,6 quilos *per capita* para 17,1 quilos, ao ano. A compra de feijão para o mesmo fim caiu de 14,7 quilos para 9,2 quilos (BRASIL, JORNAL MDS. 2009 p.3).

Outros alunos gostariam que fossem servidas bebidas gaseificadas e massas. As falas seguintes exemplificam esta proposta:

“Preferia pizza, panquecas, lasanha e refrigerantes”. (Pedro)

“Pão com ovo”. (Gustavo)

Segundo Canesqui; Garcia. (2005, p.63) “a sociedade recomenda às crianças e aos jovens uma alimentação à base de vitaminas e proteínas, com a finalidade de compensá-las pelo desgaste de energia”. As crianças e jovens, no entanto, tem suas próprias idéias a respeito do que é mais agradável comer: balas, sanduíches, chocolates, sorvetes, refrigerantes etc. tais alimentos podem ser gostosos, mais não nutritivos e podem ser prejudiciais: tiram o apetite, engordam, estragam os dentes.

Contradizendo o baixo consumo de frutas, legumes e verduras, alguns alunos recomendam que estes alimentos façam parte da merenda escolar.

“Gostaria que fosse servido frutas, verduras e salada de frutas”. (Mariana)

“Vitamina de frutas” (João)

Silva et al (2009, p.22) a contemporaneidade de uma alimentação saudável, incluindo frutas e verduras, tem custo elevado para famílias de baixa renda. Paralelamente a indústria alimentícia disponibiliza vários alimentos hipercalóricos, mais saciáveis, palatáveis e baratos, o que os torna acessíveis às classes de alta e baixa renda.

A preferência por alimentos doces ou de baixo valor nutricional faz com que alguns alunos indiquem a inclusão destes no cardápio escolar.

“Salgadinhos, bolos, balas, chocolates, biscoito recheado”. (Alice)

“Hambúrguer, Milk sheik”. (Miguel)

Para Danelon et al (2006, p.89) “não é possível ignorar a importância de orientar os alunos sobre os atributos dos alimentos que são comercializados nesses estabelecimentos, frequentemente com elevada densidade energética, como é o caso de balas, salgados, refrigerantes e doces”. Os mesmos ainda ressaltam que não se deve esquecer que a presença desses dois tipos de serviços (distribuição da merenda escolar e comercialização de alimentos por cantinas ou similares), possivelmente, gera dificuldades para que os escolares selecionem, de maneira mais adequada, os alimentos que devem integrar sua pauta alimentar.

Diante destes dados, Danelon et al (2006, p.91) estimula que processos que priorizam a orientação seja desenvolvidas, visando à consolidação de hábitos alimentares saudáveis e à incorporação de maior variedade de alimentos na dieta habitual dos alunos.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

- Aceitabilidade merenda escolar foi considerada regular apresentando como causas principais à falta de variedade das preparações tornando a mesma repetitiva;
- Os alimentos de maior aceitação foram cachorro quente, macarronada, arroz com carne, pão com queijo entre outros;
- Os alimentos de menor aceitação foram sopa, biscoito com suco, cuscuz, macarronada, mungunzá entre outros;
- Quanto às melhorias no tocante o serviço da merenda escolar a preparação, variedade, quantidade da porção servida e a higiene dos utensílios foram as mais apontadas pelos alunos.
- Observou-se também o hábito freqüente de comprar alimentos em comércios circunvizinho ao ambiente escolar pelos alunos.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, Eliane Denise da Silveira et al. Atividade física e hábitos alimentares de adolescentes de três escolas públicas de Florianópolis. **Rev. Bras. Cineatropom Desempenho**. V.11, p. 429, 2009. Disponível: <http://www.rbcdh.ufsc.br/> Acesso em: 08 de 2009.
- BERNARDES, S.M; SILVA, S.M. C.S. **Cardápio**: Guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, p. 382,2004.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Rev. Brasileira de Educação**, v. 14, jan/abr 2009, p.107.
- BOMBACH, Lucimeire et al. **Nutrir e educar**: o papel do programa de alimentação escolar em um município paulista. UNIMEP: Brasil, 2005.
- BRAGGION, Glaucia Figueiredo et al. Consumo alimentar, atividade física e percepção da aparência corporal em adolescentes. **Rev. Bras. De Ciências e Mov. Brasília**, V.8. Jan. 2000. p.15-16. Disponível: <http://www.ligadamulher.medicina.ucb.br/mestrado/> Acesso em: 07 de 2009.
- BRASIL. Ministério da educação. Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação. **Resolução/FNDE/CD/Nº 32 10 de agosto de 2006**, Art. 14 – 15 Inciso 5º. Brasília, 2006.
- _____. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE. **Diretrizes operacionais para o planejamento de atividades do Programa Nacional de Alimentação** (Pnae). Brasília: 2004, p.2.
- _____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. **Jornal do MDS**, julho 2009.
- BUGAY, Larissa; Bleil, Rozane Tozo. Consumo alimentar de adolescentes em cantina escolar de um município do oeste do Paraná. **Rev. da FAG**, Cascavel, p.1-15, 2007.
- CAMARGO, Renata Bueno et al. **Avaliação da aceitação do novo cardápio escolar por alunos e professores em uma escola do município de Piracicaba**. In SIMPÓSIO DE ENSINO DE GRADUAÇÃO, 4 , 2006, **Anais**: UNIMEP, 2006, p.2.
- CÂMARA MUNICIPAL DE NATAL. **LEI Nº 00245, de 16 de agosto de 2006**. Art. 3º.
- CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. Diretrizes e Normas Regulamentadoras de Pesquisa Envolvendo Seres Humanos. **Resolução n. 196, de 10 de outubro de 1996**. Disponível em <http://www.ufrgs.br/bioetica/res19696.htm/>. Acesso em: 09 de 2009.

COSTA, Estér de Queiros. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Rev. Nutrição**. V.14,p. 227, 2001. Disponível: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v14n3/7789.pdf/>. Acesso: 07 de 2009.

CAMPOS, Juliana Álvares D.B; ZUANON, Ângela Cristina Cilense. Merenda escolar e promoção de saúde. **Clene Odont of Brass**, Araraquara: v. 7, p.67, jul/set, 2004.

CAMARGO, Renata Bueno et al. **Avaliação da aceitação do novo cardápio escolar por alunos e professores em uma escola do município de Piracicaba**. Piracicaba: Unimep, 2006. Disponível

CANESQUI poss, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro. FIOCRUZ, 2005.

CONRADO, Simone; NOVELLO, Daiane. Aceitação e análise nutricional de merenda escolar por alunos da rede municipal de ensino do Município de Inácio Martins-PR. **Rev. Eletrônica Lato Sensu**. V. 1, p. 3, Jul. 2007. http://web03.unicentro.br/especialização/revista_pos/p%c3%a1ginas. Acesso: 08 de 2009.

COSTA, Estér de Queiroz et al. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Rev. Nutrição**, Campinas: v.14, p. 225-229, set/dez, 2001.

DANELON, Maria Angélica Schievano et al. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. **Rev. Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas: v.13., p. 89-91, 2006.

FELICE, Marina Marguart et al. Análise do lanche escolar consumido por adolescentes. **Rev. Saúde**, Piracicaba, p. 8-9, 2007.

SANTOS FILHO, Francelino Cardoso dos Santos et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de creches comunitárias da cidade de Salvador – BA. **Rev. da Rede de Ensino FTC**. n. 9, p.12, 2009.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Aurélio da língua portuguesa**. 6ª ed. Curitiba: Positivo, 2004.

FISBERG, Mauro et al. **Um, dois, feijão com arroz: A alimentação no Brasil de norte a sul**. São Paulo: Atheneu, 2002.

FLÁVIO, Eliete Fernandes et al. Avaliação química e aceitação da merenda escolar de uma escola estadual de Lavras MG. **Rev. Ciência Agrotéc**, Lavras v 28, p. 840-841, jul/ago, 2004. Disponível: < http://www.editora.ufla.br/revista/28_4/art16/pdf.> Acesso em: 09 de 2009.

FRANCISCO, Maria Sueli et al. **Avaliação de hábitos alimentares de estudantes do ensino fundamental da rede municipal de ensino do município de Bananeiras PB**, 2007, p.2-3.

Disponível:

http://www.seminagro.com.br/trabalhos_publicados/2jornada/02ciencia/ e tecnologia de alimentos/35cta.pdf. Acesso em: 08 de 2009.

GAGLIONE, C. P. Educação nutricional: Teoria e prática. **Nutrição Saúde e Performance**. São Paulo, v. 4, p.59-62, 2003.

GOMES, Fábio da Silva. Frutas, legumes e verduras: recomendações técnicas versus constructos sociais. **Rev. Nutrição**, Campinas, v.20, p. 673, 2007. Disponível: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415527320070006000098script=sci_arttext8thg=pt. Acesso em: 08 de 2009.

JOMORI, Manuela Mika et al. Determinantes de escolha alimentar. **Rev. Nutrição**, Campinas:, v.21, p. 65-69, 2008. Disponível: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415527320080001000078script=sci_arttext8thg=es. Acesso em: 09 de 2009.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOT-STUMP, Sylvia. Krause: **Alimentos, nutrição e dietoterapia**.11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

MAGALHÃES, Angélica Margarete et al. Mel no programa de alimentação escolar: oportunidade e desafio para o agronegócio apícola. **Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**, Londrina, p. 6, 2007.

MARTINS, Rita de Cássia Bertolo et al. Aceitabilidade da merenda escolar no ensino público fundamental. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, p. 72, 2004. Disponível: < <http://www.unimep.br/phpg/editora/revistapdf/saude13art09.pdf> >. Acesso em: 08 de 2009.

MASCARENHAS, Jean Márcia O; SANTOS, Juliana Cantolino. Avaliação da composição nutricional dos cardápios e custos da alimentação escolar da rede municipal de Conceição do Jacuípe BA. **Rev. Sitientibus**, jul/dez Feira de Santana, n. 35, p. 76, 2006. Disponível:http://www.uefs.br/sitientibus/pdf/35/avaliacao_da_composicao_nutricionalpdf. Acesso em: 07 de 2009.

MENDES et al. Contaminação ambiental por *Bacillus cereus* em unidade de alimentação e nutrição. **Rev. Nutr**, Campinas, v.17, n.2, abr./jun. 2004. Disponível: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415527320040002000128script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 07 de 2009.

MONIS, Lucila Vitória Petrocelli; FERRATONE, Valéria Aparecida. Investigação sobre escolhas alimentares de escolares do município de Piracicaba. **Saúde em Revista**. v.8, p. 19, 2006.

NACIF, Márcia; VIEBIG, Renata Furlan. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática**. São Paulo: Metha, 2007.

NAVROSKI, Alcione. **Pedagogia do sabor: lanches e cantinas escolares**. Unirevista.v.1, n. 2. p.7, 2006.

Disponível: <http://www.unirevista.unisinos.br/pdf/UNlrev_Navrosk.pdf>. Acesso em: 08 de 2009.

PECORARI, Rita C.F. **Proposta de inovação no cardápio escolar baseado na avaliação do programa de alimentação escolar de piracicaba São Paulo**. 2006. 165 fls. Dissertação (Mestrado em ciências dos alimentos) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2006.

PFAFFENZELLER, Alice Antônia. **Assistência nutricional e hospitalar: um estudo da satisfação dos clientes da santa casa de Porto Alegre**. 2003. 139 fl. Dissertação (Mestrado profissionalizante em Engenharia) – Escola de Engenharia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre. p.52-53.

PIOVESAN, Armando; TEMPORINI, Ednéa Rita. Pesquisa exploratória: procedimento metodológico para o estudo de fatores humanos no campo da saúde pública. **Rev. Saúde Pública**, v. 4, p. 321, 1995.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005.

RICHARDSON, Roberto Jerry et al. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3. ed. São Paulo: Athos, 1999.

RIEKES, B. H. **Qualidade nas unidades de alimentação e nutrição: Uma proposta metodológica considerando aspectos nutricionais e sensoriais**. 2004. Dissertação (Mestrado profissionalizante em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004.

RUVIARO, Luciana et al. Avaliação do estado nutricional e consumo alimentar de adolescentes matriculados em colégio público de Guarapuava, PR. **Rev. Salus-Guarapuava**, p.48, 2008.

Disponível: [http://www.unicentro.br/editora/revistas/salus/v2n1/5%20artigo%20\(47-56\).pdf](http://www.unicentro.br/editora/revistas/salus/v2n1/5%20artigo%20(47-56).pdf) .Acesso em 07 de 2009..

SILVA, Ana Roberta Vilarouca et al. Hábitos alimentares de adolescentes de escolas públicas de Fortaleza – CE, BRASIL. **Rev. Brasileira de e Enfermagem**, Brasília, v.62, jan/fev, p. 22, 2009. Disponível: <http://www.bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?isisscript=iah/iah.xis8src=google&base=LILACS>. Acesso: 08 de 2009.

STOLARSKI, Márcia Cristina; CASTRO, Demion. Caminhos da alimentação escolar no Brasil: análise de uma política pública no período de 2003-2004. **Rev. Paranaense de Desenvolvimento**, Curitiba: n, 113, p. 33, jul/dez 2007.

STURION, Gilma Lucazechi et al. Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao programa de alimentação escolar. **Rev. Nutrição**, Campinas, p. 168-169, mar/abr 2005.

Disponível: <<http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415525320050002000018script>>. Acesso em: 09 de 2009.

YABUTA, Cinthia et al. Dieta hipossódica: aceitação por pacientes internados em hospital especializado em cardiologia. **Rev. Brasileira de Nutrição**, São Paulo: v.2, p. 34, 2006. Disponível: <http://www.sbnpe.com.br/revista/V21-N1-8.pdf>. Acesso em 07 de 2009.

XIMENES, Rosana et al. Hábitos alimentares em uma população de adolescentes. **Rev. Odontologia , Clin-Científica**, v.5, p. 288, 2006.

WITT, Neila Seliane P. et al. Tipos de alimentação e hábitos alimentares presentes nos livros didáticos do ensino fundamental. **Uní Revista**, v. 1, n, 2, p. 1-11, abril, 2006. Disponível: <http://www.unirevistas.unisinos.br/pdf/UNIrev_witt_et_al_pdf>. Acesso em: 08 de 2009.

APÊNDICE



LIGA DE ENSINO DO RIO GRANDE DO NORTE
FARN - FACULDADE NATALENSE PARA O DESENVOLVIMENTO DO
RIO GRANDE DO NORTE

QUESTIONÁRIO

Escola: _____

1. **Gênero:** M () F ()

2. **Idade:** _____

3. **Série:** _____

4. **Turno:** Matutino () Vespertino () Noturno ()

5. **Costuma fazer refeições em casa, antes de vir para escola?** Sim () Não ()

6. **Consome a merenda oferecida na escola?** Sim () Não ()

6.1. **Se SIM: Com qual frequência?**

() 1 a 2 vezes na semana () 3 a 4 vezes na semana () todos os dias

7. **Existe algum alimento que não consumia em casa e passou a consumir através da merenda escolar?** Sim () Não ()

7.1. **Se SIM: Quais?** _____

8. **Qual a preparação que você gosta mais?** _____

9. **Qual a preparação que você gosta menos?** _____

10. **Quanto ao sabor, você diria que a merenda é:** () Saborosa () Sem gosto

11. **Quanto à variedade, você diria que a merenda é:** () Variada () Repetitiva

12. **Em qual local costuma realizar a merenda?**

() Pátio () Refeitório () Sala de aula () Outro local

13. **Como você classifica a merenda escolar?**

() Ótima () Bom () Regular () Ruim () Péssima

14. **O que você acha que deve mudar para melhorar o serviço da merenda escolar?**

() Preparação () Diversidade () Porção () Utensílios () Ambiente
() Outros _____

15. **Como você avalia a higiene dos utensílios usados para servir a merenda?**

() Ótima () Bom () Regular () Ruim () Péssima

16. Tem hábito de comprar o lanche na cantina? () Sim () Não

16.1. Se SIM: Com qual frequência?

() 1 a 2 vezes na semana () 3 a 4 vezes na semana () Todos os dias

17. Que tipo de alimento compra na cantina?

() Guloseimas (balas, chocolates, pirulitos, chicletes etc)

() Salgadinhos (pipocas, cheetos, salgado frito ou assado etc)

() Frutas

() Biscoitos

() Bolos

() Refrigerante

() Sucos

() Outros _____

18. O que você gostaria que fosse servido na merenda escolar?

Grata pela participação!