

## PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

### Aceitação da inclusão de refeição vegetariana na merenda por alunos

MEIRA<sup>1</sup>, G.A.; ROSSI<sup>1</sup>, T.C.; EBURNEO<sup>1</sup>, F.; GÊA<sup>2</sup>, M.C.; ALMEIDA<sup>3</sup> F.Q.A

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Nutrição do Instituto de Biociências, Unesp, Botucatu, SP. 1998Andrade.gabi@gmail.com.br

<sup>2</sup>Secretaria Municipal de Educação. Nutricionista da Alimentação Escolar, Botucatu, SP.

<sup>3</sup>Departamento de Educação, Instituto de Biociências, Unesp, Botucatu, SP

**Introdução:** É sabido que atualmente, o índice de crianças que apresentam sobrepeso ou obesidade e outras doenças crônicas aumentou drasticamente no Brasil. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, uma dieta saudável consiste em alimentos predominantemente de origem vegetal e in natura. Dessa forma, o estímulo ao consumo de frutas, legumes e verduras através de ações de Educação Alimentar e Nutricional no âmbito escolar pode contribuir para uma maior aceitação desses grupos alimentares. A adesão às dietas vegetarianas entre crianças também é associada a uma menor prevalência de obesidade nesse grupo, refletindo inclusive no Índice de Massa Corpórea (IMC) durante a adolescência. Dietas a base de vegetais são pobres em densidade calórica e ricas em carboidratos complexos, fibra e água o que garante uma maior saciedade e um aporte adequado de macro e micronutrientes quando praticada de forma adequada. Municípios em diversos países adotaram a iniciativa da Segunda sem Carne na alimentação escolar, inserindo uma preparação a base de alimentos vegetais em seu cardápio em frequência previamente estipulada. **Objetivo:** Avaliar a aceitação de crianças de uma escola municipal do interior de São Paulo a duas preparações similares, uma a base de carne bovina e outra a base de proteína texturizada de soja (PTS). **Métodos:** Inicialmente, foi realizada uma capacitação das merendeiras da Cozinha Piloto do município de Botucatu para a preparação de alimentação escolar a base de vegetais. Dentre os pratos desenvolvidos a PTS com batata foi selecionada para teste em função da praticidade no preparo e boa aceitabilidade por parte dos escolares. A aceitação da versão a base de carne bovina também foi avaliada. Os testes foram realizados em dois momentos distintos, com 141 crianças do 1º, 2º e 3º da instituição de ensino, com faixa etária de 6 a 9 anos. Após o período de refeição as crianças saíram do refeitório, e em sala de aula cada uma recebeu uma ficha contendo uma escala hedônica com 5 opções de pontuação, sendo 1 não gostei nada, 5 gostei muito e os outros pontos sendo os intermediários. A metodologia empregada na aplicação e avaliação dos testes foi descrita no Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE, 2009). **Resultados:** Ambas as preparações ofertadas apresentam média de aceitações distribuídas por faixa etária abaixo dos 85% preconizados pelo PNAE. Foi possível observar maior aceitação por parte dos escolares do primeiro ano, com média de 6 a 7 anos de idade em relação a todas as preparações testadas, mostrando (62,56%) de aceitação para carne com legumes e (78,96%) para PTS com batata. A aceitação dos alunos do segundo ano, de idade entre 7 e 8 anos foi de (48,96%) para a carne com legumes e (44,32%) para PTS com

batata. O terceiro ano com alunos entre 8 e 9 anos tiveram (32,6%) de aceitação a carne com legumes e (30,5%) para a PTS com batata. A grande diferença entre os anos na aceitação pode ser explicado pelo fato de as crianças entre 6 e 8 anos ainda estarem formando os hábitos alimentares e preferências, portanto teriam maior facilidade de aceitação a novos alimentos introduzidos a sua dieta. **Conclusão:** Os dados em conjunto sugerem que a aceitação de modo geral da merenda escolar não atinge as recomendações mínimas estabelecidas pelo PNAE e que a PTS pode ser um ingrediente a ser utilizado para preparações oferecidas aos escolares pois os resultados de aceitação foram aproximados.

## Caracterização da alimentação escolar no município de Botucatu-SP

**PEREIRA<sup>1</sup>, K.G.; ARANHA<sup>2</sup>, F.Q.; GÊA<sup>3</sup>, M.C.**

<sup>1</sup>Graduando do Curso de Nutrição do Instituto de Biociências, Unesp, Botucatu, SP.  
ketlinpereira98@gmail.com

<sup>2</sup>Departamento de Educação, Instituto de Biociências, Unesp, Botucatu, SP.

<sup>3</sup>Secretaria Municipal de Educação Nutricionista responsável da Alimentação Escolar de Botucatu, SP.

**Introdução:** De acordo com a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE tem o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis entre os alunos beneficiados. É financiado pela União, a partir do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, responsável por repassar às entidades governamentais os recursos financeiros necessários, recebidos e administrados pelas Entidades Executoras (EEx.). É de inteira responsabilidade da EEx a garantia dos meios para a plena efetividade e aplicabilidade do PNAE nos municípios, haja vista a importância da alimentação saudável, adequada e segura às crianças e adolescentes em idade escolar.

**Objetivo:** Conhecer os processos de produção e distribuição da alimentação escolar do município de Botucatu-SP, no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**Métodos:** As informações foram obtidas a partir de visitas técnicas à Cozinha Piloto de Botucatu-SP, ocorridas durante os meses de outubro e novembro de 2017. **Resultados:** A Cozinha Piloto conta com uma nutricionista responsável técnica, quatro auxiliares administrativos, um auxiliar de serviços gerais e cerca de dez funcionários por turno no setor de produção. Além disso, 5 colaboradores atuam na padaria e sete motoristas e seus auxiliares são responsáveis pelas linhas de distribuição. As refeições são produzidas e nos três períodos do dia e a distribuição acontece durante a manhã e tarde, de modo que as refeições cheguem aos locais de destino antes do horário em que serão servidos os pratos. Os cardápios produzidos variam ao longo da semana, sendo um dos exemplos arroz, feijão, quibe assado, creme de milho e salada de alface. A verba destinada à aquisição de gêneros alimentícios tem origem federal, estadual e municipal, e que a porcentagem de participação da verba federal corresponde a mais de 40% do total. **Conclusão:** Os resultados obtidos durante os dois meses de visitas técnicas à Cozinha Piloto de Botucatu-SP demonstraram-se de grande valor para o conhecimento da realidade, das dificuldades e das potencialidades da Alimentação Escolar local, em vista da importância da efetividade e aplicabilidade do PNAE e, ainda, da garantia à Segurança Alimentar e Nutricional aos escolares do município.

Apoio financeiro: MCTIC e INTERSSAN (bolsa de iniciação científica)

## Contribuição da agricultura familiar no fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar de Botucatu-SP

PEREIRA<sup>1</sup>, K.G.; ARANHA<sup>2</sup>, F.Q.; GÊA<sup>3</sup>, M.C.

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Nutrição do Instituto de Biociências, Unesp, Botucatu, SP. ketlinpereira98@gmail.com

<sup>2</sup> Departamento de Educação, Instituto de Biociências, Unesp, Botucatu, SP.

<sup>2</sup> Secretaria Municipal de Educação. Nutricionista da Alimentação Escolar, Botucatu, SP.

**Introdução:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE configura-se como um dos maiores programas de alimentação escolar em todo o mundo, sendo, ainda, o mais antigo programa de suplementação alimentar em vigor no Brasil. Atende a todos os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, incluindo-se entidades filantrópicas e comunitárias. De acordo com o Artigo 14º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que regulamenta o PNAE, ao menos 30% do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar - FNDE às escolas beneficiárias deverão ser destinados à compra de gêneros alimentícios básicos provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações, priorizando-se alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, de modo a contribuir para o desenvolvimento local sustentável, tendo em vista a importância da agricultura familiar no âmbito do PNAE pela evidente contribuição desse tipo de produção para a alimentação adequada, variada, segura e sustentável entre os alunos e a necessidade do cumprimento de suas diretrizes. **Objetivo:** Avaliar o percentual de recursos financeiros destinados à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, bem como conhecer a natureza e o tipo de produtos advindos desse meio de produção para a alimentação escolar do município de Botucatu-SP. **Métodos:** As informações foram obtidas a partir de visitas técnicas à Cozinha Piloto de Botucatu-SP, ocorridas durante os meses de outubro e novembro de 2017, por meio do acesso às planilhas de dados e registros de compras local, com o auxílio da nutricionista responsável técnica e demais colaboradores envolvidos no processo de aquisição de gêneros alimentícios. **Resultados:** Os resultados observados corroboram com outros estudos acerca do tema. Na Cozinha Piloto de Botucatu-SP, a aquisição de gêneros alimentícios básicos oriundos da agricultura familiar se dá preferencialmente a partir dos recursos advindos do FNDE para o PNAE, chegando a destinar até 36% dos recursos a esta finalidade e beneficiando 32 famílias agricultoras locais. Os principais alimentos adquiridos correspondem às frutas e hortaliças orgânicas *in natura*, sendo as mais frequentes alface, tomate, pepino, cebola, cenoura, batata, banana e melancia. Por outro lado, o processo burocrático de cadastramento dos agricultores familiares produtores de orgânicos pode dificultar a sua participação no fornecimento de produtos para a Alimentação Escolar, já que muitos agricultores demonstram interesse em participar, porém ainda sem possuir o selo de validação ou o cadastro completo como Agricultor Familiar, inviabilizando a sua participação no PNAE. **Conclusão:** Os resultados obtidos demonstram-se bastante satisfatórios, evidenciando o protagonismo da agricultura familiar na alimentação escolar de Botucatu-SP,

fato que colabora positivamente para a qualidade nutricional da alimentação servida aos alunos e a qualidade de vida dos agricultores da região e suas famílias.

Apoio financeiro: MCTIC e INTERSSAN (bolsa de iniciação científica)