

EXT031 - ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR EM UMA ESCOLA QUILOMBOLA DO MUNICÍPIO DE ANANINDEUA/PA

MICHEL QUARESMA RODRIGUES¹; ANA CAROLINE BARBOSA DOS SANTOS¹; RAFAELA CRISTIANE PANTOJA CHAVES¹; GILNARA LIMA DA COSTA¹; RÉIA SÍLVIA LEMOS²

michel-182@hotmail.com

¹Graduação, ²Doutorado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: Uma refeição nutricionalmente balanceada e segura é de suma importância para o desenvolvimento de qualquer vida humana, por ajudar nos processos vitais e melhor rendimento físico e mental, sendo que para as faixas etárias de menor idade ela é imprescindível pelo fato de grande parte está frequentando os ambientes escolares¹. A dinâmica de produção de comunidades quilombolas nos interiores (zonas rurais) para consumo próprio da família, limitada a reduzidos produtos agrícolas de curto prazo (arroz, feijão, mandioca) e à coleta de frutos, principalmente do açaí, resultam em condições econômicas de baixo poder aquisitivo². O FNDE destaca a importância do papel do nutricionista, na formulação dos cardápios, respeitando a cultura, hábitos alimentares da região, condições de saúde e a inclusão de produtos da agricultura familiar³. O teste de aceitabilidade consiste num conjunto de procedimentos metodológicos destinado verificar a aceitação de um alimento oferecido a um determinado público, analisando e interpretando reações características percebidas pelos órgãos sensoriais (visão, olfato, paladar, tato e audição). O consentimento de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar, pois evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados⁴.

Objetivos: Avaliar a aceitabilidade da merenda escolar ofertada em uma escola de ensino fundamental pública na comunidade quilombola de Piratuba, pertencente ao município de Abaetetuba-PA. **Métodos:** Pesquisa transversal, quali-quantitativa, realizada em Setembro de 2015 com aplicação de teste de aceitabilidade recomendado pelo FNDE⁴ caracterizado em cinco escalas: 1. detestou, 2. não gostou, 3. indiferente, 4. gostou e 5. adorou, com fichas hedônicas mistas (carinha + número e palavra com o significado da expressão facial) e com kit de “ carinhas” , ao estilo lúdico, com igual estrutura (carinha + número e palavra com o significado da expressão facial). Como o teste é muito simples e a ficha modelo não prevê a identificação de gênero dos estudantes, estes dados não são apresentados. Foram realizadas rodas de conversas com professores e dirigentes escolares, além de registros fotográficos da área de produção e do momento da aplicação do teste ao alunado (n= 65) de uma escola pública quilombola. Os dados foram registrados em planilha eletrônica Microsoft Excel®, para análise estatística e geração de gráficos e tabelas. **Resultados e Discussão:** O teste foi aplicado a alunos com idades entre 4 e 12 anos, distribuídos em três salas. Aos alunos maiores (8 a 12 anos) foram distribuídas fichas hedônicas mistas para preenchimento com lápis ou caneta, onde podiam riscar em cima ou circular a imagem ou o número equivalente; aos alunos menores (4 a 7 anos) era entregue um kit lúdico de “ carinhas, e o aluno escolhia a cartela que representava a sua apreciação sobre a merenda e as fichas eram preenchidas com suas respostas. Antes da aplicação do teste de aceitabilidade foi realizada uma orientação prévia acerca do significado de cada “ carinha” e se qualquer dúvida ainda persistisse era sanada pela equipe de pesquisadores; a equipe questionou a ocorrência de limitação física e sensorial (surdez e cegueira) para possibilitar a inclusão

desse tipo de alunos. No dia do teste a merenda oferecida aos escolares foi mingau de arroz branco, com leite e açúcar, distribuídos em copos plásticos pela merendeira. Foi verificado que 54% dos alunos gostaram da preparação ofertada; não gostaram 3%; ficaram indiferentes 9%; adoraram 34%; a opção detestou não teve nenhuma escolha (0%). Segundo o PNAE4 pode-se considerar que o resultado positivo se a amostra obtiver 85% ou mais das respostas Gostou e Adorou, o que indica que a merenda da escola quilombola foi bem aceita, pois a somatória desses percentuais resultou em 88%. A análise da composição da merenda revelou que as recomendações da oferta de 350 kcal e 9 gramas de proteínas por refeição escolar como preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar³, o que possibilita um aprendizado mais eficaz, aumentando o rendimento escolar e intelecto dos alunos. Em conversas com professoras e responsáveis pela escola foi verificado que a profissional nutricionista nunca visitou a escola, não respeitando conhece as limitações de saúde dos alunos (intolerâncias, alergias alimentares), não usa produtos da agricultura familiar local e a quantidade enviada não atende ao prazo estabelecido para a distribuição. A Secretaria de Educação do município não leva os alimentos até à escola da comunidade; na ausência de transporte, de no mínimo duas vezes por semana, a diretora é que tem que conseguir por seus meios a ida até à sede do município para buscar os alimentos da merenda. Quando na confecção da merenda é necessário algum tipo de hortaliça, legumes ou tempero as funcionárias da escola provêm do próprio bolso para dar um sabor melhor à preparação culinária. **Conclusão:** Observou-se na área que as famílias têm baixo poder aquisitivo e a merenda escolar pode representar a principal refeição do dia para muitas das crianças. O fornecimento da merenda escolar é de extrema importância para essas crianças e apesar da simplicidade da preparação ofertada no dia em que foi aplicado o teste, as crianças aprovaram positivamente. Importante destacar a falta de valorização de alimentos regionais; por outro lado, nenhum produtor da comunidade vende à merenda escolar qualquer tipo de alimento que seja nela consumido. É dever da comunidade local e do Conselho de Alimentação Escolar do município fazer este tipo de fiscalização, fazendo denúncias para que haja o comprometimento do poder público para com a agricultura familiar local.

Referências Bibliográficas:

- Ministério da Saúde (BR). Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª ed. Brasília/DF: MS, 2014. 157p.
- Mourão PL. Um olhar de gênero sobre a reconstrução da agricultura familiar em Abaetetuba, Pará. (Dissertação. Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável]. Belém/PA: UFPA, 2004. 163p.
- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (BR). Sobre o PNAE, [citado em 2015 out 26]. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresentacao>.
- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (BR). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE. Santos/SP: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição - CECANE UNIFESP, 2010. 56p.