

EXT033 - ANÁLISE E ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE ABAETETUBA

RAFAELA CRISTIANE PANTOJA CHAVES¹; ANA CAROLINE BARBOSA DOS SANTOS¹; MICHEL QUARESMA RODRIGUES¹; KAMILLA DE ARAÚJO BENTES¹; RÉIA SÍLVIA LEMOS²

rafaela_xaves@hotmail.com

¹Graduação, ²Doutorado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: O município de Abaetetuba, anteriormente denominado de Abaeté, pertence à mesorregião do Nordeste Paraense, localizado na área do Baixo Tocantins. Uma das atividades econômicas do município é a agricultura familiar, com o cultivo de frutas (açai, bacuri, cupuaçu, manga, coco), cereais (arroz, milho) e leguminosas (feijão comum, feijão guandu) e cultivos que marcam fortemente a agricultura abaetetubense, como mandioca e miriti^{1,2}. Uma alimentação adequada e saudável resulta num bom desenvolvimento psicomotor num bom rendimento escolar da criança, pois nessa faixa etária é quando mais recebe e absorve informações. Para estimulá-las e desenvolver suas potencialidades é essencial que tenham uma alimentação equilibrada e que lhes forneça componentes nutricionais necessário ao bom crescimento e desenvolvimento³. O Programa Nacional de Alimentação Escolar contribui para o desenvolvimento e aprendizagem dessas crianças, melhorando o rendimento escolar das mesmas, através da oferta suplementar de alimentos e ações de educação alimentar e nutricional. Um aspecto interessante dessa política é respeitar a cultura alimentar e estimular o desenvolvimento local sustentável, com a obrigatoriedade de que, no mínimo, 30% dos recursos financeiros repassados às entidades executoras devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios produzidos pelo agricultor familiar e pelo empreendedor familiar rural⁴. **Objetivos:** O presente trabalho de pesquisa teve como finalidade avaliar a composição calórica e aceitação da merenda escolar por crianças de uma escola pública do município de Abaetetuba. **Métodos:** Pesquisa quanti-qualitativa, descritiva, transversal, realizada com aplicação de fichas hedônicas estruturadas mistas, no modelo escala hedônica facial recomendada pelo FNDE (2012), caracterizadas em cinco escalas: detestou, não gostou, indiferente, gostou e adorou e, perguntas sobre a utilização de frutas e alimentos regionais na merenda escolar. A pesquisa foi realizada em uma escola pública de ensino fundamental do Bairro Santa Clara, em Abaetetuba/PA, a uma amostra de 40 alunos. Os dados foram registrados em planilha eletrônica Microsoft Excel®, para análise estatística descritiva, geração de gráficos e tabelas. **Resultados e Discussão:** Na amostra de 40 crianças, as idades variaram dos 7 aos 12 anos, mas sem distinção de sexo porque a abordagem é de apenas obter a opinião do respondente quanto à merenda ofertada. O teste de aceitabilidade foi realizado em dia e hora estabelecido pela direção da escola, logo após a oferta da merenda escolar, ocasião em que foi oferecida uma bebida formulada de sabor morango, manipulada pelas funcionárias da escola, não merendeiras. A merenda não foi elaborada em quantidade para ser distribuída para atender à demanda de alunos, o que diminuiu a amostragem final. Após o consumo da refeição ligeira foram distribuídas as fichas hedônicas para obter a opinião relacionada à merenda ofertada. A equipe de aplicação do teste explicou o significado de cada figura e acompanhou o preenchimento do grupo que respondia, auxiliando na retirada de dúvidas. O resultado da aplicação do teste apresentou os seguintes percentuais: detestaram o preparado, 27,5% dos alunos; não gostaram da merenda 7,5% dos alunos; mostraram indiferença à merenda, 30% dos

alunos; nenhum aluno manifestou gostar da merenda, mas 35% dos alunos responderam adorar. O PNAE² estabelece que o cardápio da merenda escolar deve ser programado para suprir um mínimo de 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos beneficiados com refeições saborosas e adequadas; contudo os resultados indicam que a merenda não satisfaz a todas às crianças, pois 35% não gostam da merenda ofertada. A escola exerce papel fundamental na formação dos hábitos alimentares, pois é nesse ambiente que crianças e adolescentes permanecem por um determinado tempo diário e oportunizam um adequado espaço para desenvolver programas de educação nutricional, que devem ir além das atividades em sala de aula, sendo de essencial importância que a escola propicie condições e momentos de aprendizagem para que adequados conceitos sejam apresentados aos alunos³. Danelon e cols.⁵ recomendam que os serviços de alimentação escolares (cantinas escolares e cantinas terceirizadas) deveriam fornecer e comercializar alimentos e refeições adequadas do ponto de vista nutricional e sanitário. Nas perguntas feitas aos docentes e funcionários distribuidores da merenda se utilizavam alimentos regionais, como frutas, peixe e camarão de produção local, foi negado a utilização das mesmas na merenda escolar. A merenda deve prover no mínimo 350 kcal e cerca de 9 gramas de proteínas⁴; contudo fazendo a análise da informação nutricional dos vários tipos de bebidas de morango foi constatado que a fórmula ofertada na escola pesquisada não continha esses quantitativos de calorias e proteínas preconizados. **Conclusão:** A escola pesquisada está localizada em uma área da periferia da cidade de Abaetetuba, revelando ainda mais a importância da refeição oferecida como merenda escolar, mas na realidade o quantitativo calórico não atende à necessidade do escolar; além do que mais de um terço dos alunos não referiu não gostar da merenda distribuída. Os depoimentos levantados indicam que na merenda escolar predominam os formulados, apesar de haver na região uma variedade de frutas que poderia ser utilizada pela entidade executora no enriquecimento nutricional da alimentação e valorização da cultura alimentar regional, o que ajudaria no desenvolvimento da economia local, ao serem adquiridos produtos dos pequenos agricultores locais ou de municípios vizinhos.

Referências Bibliográficas:

- Encontrapa. Encontra Abaetetuba; [citado em 2015 out 27]. Disponível em: <http://www.encontraabaetetuba.com.br/sobre-abaetetuba/>.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (BR). Histórico Abaetetuba, 2012 [citado em 2015 out 27]. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=150010&search=%7Cabaetetuba>.
- Dutra ES, Amorim NFA, Franco MC, Otero IAM. Alimentação saudável e sustentável. Módulo 11. Brasília/DF: Universidade de Brasília, 2009. 88 p. Técnico em Alimentação Escolar (Pro-Funcionário). Brasília/DF: Ministério da Educação e Cultura - Universidade de Brasília, 2009.
- 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.
- Danelon MAS, Danelon MS, Silva MV. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise de convivência do programa de alimentação escolar das cantinas. Segur. Aliment. Nutr. Campinas (SP), 13(1):85-94, 2006.