

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DO NOVO CARDÁPIO ESCOLAR POR ALUNOS E PROFESSORES EM UMA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE PIRACICABA

Autores

Renata Bueno de Camargo
Evelise Miqueli Rovina
Patricia Carreira Nogueira

1. Introdução

Iniciado em 1954, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é reconhecido pela United Nations Children's Found (UNICEF) como o maior projeto de alimentação do mundo (FNDE, 2006).

Até fins da década de 80, o PNAE funcionou de forma centralizada no governo federal, fornecendo alimentos desidratados, que contrariavam os hábitos alimentares do público-alvo. Em 1994, quando houve a descentralização, foram transferidas para as administrações locais as decisões sobre os alimentos a serem fornecidos aos alunos, incorporando alimentos in natura. (MARTINS et al, 2004).

A descentralização do PNAE tende a melhorar a aceitação das refeições, uma vez que as expectativas dos consumidores variam em função do nível sócio-econômico e das raízes étnicas e culturais dos indivíduos, permitindo a diversificação dos cardápios e o maior acompanhamento das escolas (MARTINS et al, 2004; SILVA, 2006).

Antes de se introduzir alimentos não populares a um determinado grupo de crianças, é importante "apresentar" o alimento às crianças, salientando-se seus aspectos nutricionais, culturais (esclarecendo que povos cultivavam aquele alimento no passado), econômicos (esclarecendo em que região do país o alimento é atualmente cultivado), agrônômicos, etc (SILVA, 2006).

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 PNAE ganha uma dimensão social maior, à medida que, em face da pobreza de significativas parcelas da população brasileira, cresce o número de crianças que vão à escola em jejum e/ou que se alimentam em casa de maneira inadequada e ainda, para muitos alunos das escolas brasileiras, a merenda é sua única refeição diária (FLÁVIO, BARCELOS, LIMA, 2004; FNDE, 2006).

O cardápio da alimentação escolar, sob responsabilidade das entidades executoras, deve ser programado de modo a suprir, no mínimo, 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos beneficiados com refeições saborosas e adequadas. Em avaliação recente dos programas sociais brasileiros, foi concluído que o PNAE tem levado à melhoria dos indicadores nutricionais dos alunos e à acentuada redução da evasão escolar. A aceitação de um alimento pelo aluno é o principal fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas. 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, BARCELOS, LIMA, 2004; BRASIL, 2006).

Entre as pesquisas nacionais sobre a aceitabilidade de alunos à alimentação escolar, merece destaque a conduzida pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), em 2001, que avaliou o impacto do PNAE, no qual foi identificada uma maior adesão nas regiões Norte e Nordeste, especialmente nas cidades de pequeno porte da zona rural (83,9% contra 62,4% dos escolares da zona urbana). Já a aceitação foi maior nas regiões Sul e Sudeste, em torno de 75% . De modo geral, estudos mostram que a adesão é maior entre os menores de 11 anos e especialmente, entre as populações de menor poder aquisitivo (MARTINS et al, 2004).

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 dependem da obediência a critérios como hábitos alimentares, características nutricionais, aceitação, custo, horário de distribuição e estrutura das cozinhas das unidades educacionais (MARTINS et al, 2004).

A partir de observações realizadas durante o estágio em Alimentação Escolar foi possível perceber, dos professores, algumas dúvidas, críticas e tabus voltados a composição do novo cardápio inserido na alimentação escolar.

Com esse trabalho, pretende-se identificar as reais opiniões dos alunos e professores sobre o novo cardápio inserido na Alimentação Escolar e apoiar o Programa Municipal de Alimentação Escolar quanto a inserção de novos cardápios mais saudáveis, mostrando a real opinião dos alunos.

2. Objetivos

Identificar até onde o professor, em sala de aula, influencia na alimentação dos alunos no que se refere a alimentação e avaliar a aceitação do novo cardápio (leite, bolacha e fruta) incluído no Programa de Alimentação Escolar no município de Piracicaba a partir do início deste ano.

3. Desenvolvimento

Visando conhecer à opinião dos professores sobre a melhor forma de se abordar o tema Educação Nutrição com os alunos, foi organizada uma reunião, na própria escola, durante o HTPC (Horário de Trabalho Pedagógico Coletivo). Nessa reunião, a partir dos comentários feitos pelos professores, foram identificadas algumas dúvidas e críticas sobre o novo cardápio inserido na alimentação escolar: leite, bolacha e fruta que surgiram no decorrer de três reuniões realizadas com esses professores. A partir da identificação do tema de maior queixa – aceitação no novo cardápio e a composição do mesmo – decidiu-se elaborar uma pesquisa de aceitabilidade desse novo cardápio, entre as crianças da Etapa inicial até a 4ª série e também entre os professores e para tal foram desenvolvidos dois questionários, um para os alunos e outro para os professores, nos quais buscou-se identificar, por meio de perguntas abertas e fechadas, a opinião dos mesmos sobre a alimentação servida. Os itens avaliados foram: informações sobre a identificação do aluno e três perguntas sendo "O que você mais gosta de comer na merenda?", "O que você menos gosta de comer na merenda?" e "Você gosta de comer quando tem leite bolacha e fruta? Porque?". O questionário dos professores, além dessas questões, ainda perguntava se tinham filhos em escolas municipais e a qual série lecionava.

Para a aplicação do questionário, foram escolhidas, aleatoriamente, cerca de 10 (dez) alunos de cada classe, no período da manhã e tarde, de faixa etária entre 6 e 11 anos, totalizando 102 alunos. Para os professores, foi aplicado em 100% de ambos os períodos, totalizando 11 professores, sendo 6 no período da manhã e 5 no período da tarde. O preenchimento do questionário foi realizado em uma sala reservada para essa atividade, na qual os alunos recebiam orientações sobre o seu preenchimento. No caso dos alunos que estavam em processo de alfabetização, as pesquisadoras transcreveram as respostas de cada um.

Após todos os questionários respondidos, as respostas foram tabuladas no Software Microsoft Excel 2000 para a análise descritiva dos dados.

4. Resultados

De acordo com os dados analisados, a maioria dos alunos eram do sexo masculino (52,94%) e tinham entre 8 e 9 anos (25,5%). Quanto aos professores, todos do sexo feminino, percebeu-se que a quantidade deles com filhos em escola é muito baixa (9,09%), o que não tem influência na opinião dos mesmos sobre a alimentação escolar.

Na figura 1 observa-se a diferença na aceitação do novo cardápio da alimentação escolar, por professores e alunos.

Quanto às refeições mais aceitas pelos alunos e professores mostrada na figura 2, percebe-se que as preferências são bastantes distintas. A macarronada citada em primeiro lugar pelos alunos não aparece da mesma maneira pelos professores, assim acontece também com o cuscuz, prato que os professores citam mais gostar e para os alunos quase não é citado.

Em relação às refeições menos aceitas mostrada na figura 3, os alunos novamente referem pratos diferentes dos professores, citando sopa de macarrão (24%) e polenta (19,6%). Já os professores reafirmam a reclamação da merenda leite, bolacha e fruta (36,36%), seguida de arroz com ovos mexidos (27,2%), que aparece em terceiro lugar para os alunos como mais aceita. Em uma pesquisa realizada também em Piracicaba, sobre a aceitabilidade de frutas e hortaliças na merenda, Sanches (2006) identifica que as sopas, apesar de conterem uma diversidade alimentar, principalmente de hortaliças, são os pratos menos aceitos. Dos alimentos que compõem esse prato, os mais preferidos são a cenoura, batata e tomate, por serem os que são apresentados com maior variedade e criatividade.

Alguns tabus alimentares como "fruta com leite provoca indigestão", são comuns em determinadas culturas e idades e isso ficou bem claro na opinião dos professores, como mostra a figura 1. A não aceitação dos professores vem da explicação de que "a combinação não é aceitável ao estômago", encontrada em uma das respostas. As crianças ainda não têm consciência desses tabus, por isso aceitam melhor a refeição, vendo o prato como alimento, e muitos, como forma de se nutrir, como foi uma das respostas encontradas por alguns alunos "Leite e bolacha são gostosas e as frutas têm vitaminas" 2ª A – 8 anos. Além disso, a boa receptividade desses alimentos por parte dos alunos de menos poder aquisitivo pode ser do fato de que essas crianças não dispõem de muitas opções de alimentos em suas residências (SANCHES, 2006; SILVA, 2006).

Assim, quando se deseja introduzir a combinação fruta e leite no cardápio, se vê a necessidade de se fazer

um trabalho de esclarecimento junto à população mais velha, para evitar uma rejeição do item "fruta com leite" no cardápio (SILVA, 2006). Esse procedimento pode ser feito de forma conjunta pela nutricionista responsável, professores e direção da escola e motivará as crianças a consumirem e aceitarem o alimento, desmistificando a combinação.

Em uma pesquisa encomendada pelo MEC ao Instituto Vox Populi e a consultoria Booz Allen em 2002, foi identificado que, no país do arroz com feijão, o risoto e as frutas superaram, na preferência dos alunos, a tradicional dupla do cardápio brasileiro na merenda servida pelas escolas públicas de todo o Brasil. Nessa pesquisa, as frutas, com 91% de aceitação nas zonas urbanas, e o risoto, com 89,5%, desbancaram o feijão com arroz (88,2%), o macarrão (84,7%) e as sopas ou canjas (79,1%). O mingau (75,8%) e a polenta ou angu (68,5%) foram os itens com menor porcentagem de aceitação (GALEAZZI, 2006). Segundo essa perspectiva, as refeições preferidas foram a macarronada com carne (22%), o risoto de frango (20%) e o arroz com feijão (19%). Já as de menor aceitação foram as sopas, macarrão com lingüiça; salsicha em molho; salada de legumes com ovos; arroz, feijão e virado de ovos; e arroz com peixe.

Em outra pesquisa realizada por MARTINS e colaboradores (2004), os valores encontrados foram semelhantes ao da pesquisa anterior.

Os achados sobre as preferências dos alunos vão ao encontro dos dados do FNDE, que apontam que as preparações prediletas dos escolares são macarrão e risoto (90% dos alunos da área rural), seguidas do arroz e feijão, preferidos por cerca de 88% dos alunos, tanto na área rural quanto na urbana. É interessante notar que as frutas apareceram como as preferidas por 91% dos alunos da área urbana (MARTINS et al, 2004).

Mesmo com a rejeição dos professores e diferentes preferências no cardápio, a opinião do professor não influenciou na aceitabilidade das crianças, mostrando que realmente os professores têm mais preconceito em combinações desconhecidas para eles que para os alunos.

5. Considerações Finais

Diante dos dados encontrados, faz-se necessário a orientação de caráter educativo e esclarecimento de tabus em relação aos professores para a melhor aceitação dessas combinações. Além disso, dentro da sala de aula, talvez o esclarecimento da importância de vitaminas, proteínas, minerais e composição de uma refeição ainda seja muito distante do universo tanto dos alunos e principalmente dos professores, o que dificulta a conscientização dos mesmos no que se refere a composição de refeições na questão nutricional e alimentar e tabus alimentares.

Uma outra opção seria propor às prefeituras uma pesquisa de quais pratos as crianças gostam de consumir e, com a possibilidade de implementá-los, fazer isso após um trabalho de esclarecimentos e conscientizações dos professores, para haver um bom retorno quanto a aceitação desses pratos, aliando-o ao papel do educador em sala de aula.

Referências Bibliográficas

BRASIL. **Resolução n. 15**, de 25 de agosto de 2000. Programa Nacional de Alimentação Escolar– PNAE. Disponível em: . Acesso em: 24 jun. 2006.

FLÁVIO, Eliete Fernandes; BARCELOS, Maria de Fátima Pícolo; LIMA, Andrelisa Lina. Avaliação química e aceitação da merenda escolar de uma escola estadual de Lavras- MG. **Ciências Agrotécnicas**, Lavras, v. 28, n. 4, p. 840-847, jul./ago., 2004

GALEAZZI, Maria Antonia. Alunos preferem fruta e risoto na merenda, diz pesquisa do MEC. **Folha UOL**, ago. 2002. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/educacao/ult305u10104.shtml>> Acesso em: 24 jun. 2006.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO. **Merenda escolar**. Disponível em: . Acesso em: 24 jun. 2006.

MARTINS, Rita de Cássia Bertolo et al. Aceitabilidade da Alimentação Escolar no Ensino Público Fundamental. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v.6, n.13, p. 71-78, 2004.

SANCHES, Michele. Consumo de hortaliças deve ser incentivado pelas escolas. **Água na Boca**, ago. 2003. Disponível em: <<http://www.sentidos.com.br/canais/materia.asp?codpag=3916&codtipo=4&subcat=3&canal=aguanaboca>> Acesso em: 19 ago. 2006.

SILVA, Maria Aparecida Azevedo Pereira. Avaliação da aceitação da merenda escolar. **Departamento de Planejamento Alimentar e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos**. UNICAMP. Disponível em: <<http://www.fea.unicamp.br/docentes/salay/livro/avali.htm>> Acesso em: 24 jun 2006.

Anexos

Figura 2. Refeições mais aceitas por alunos e professores.

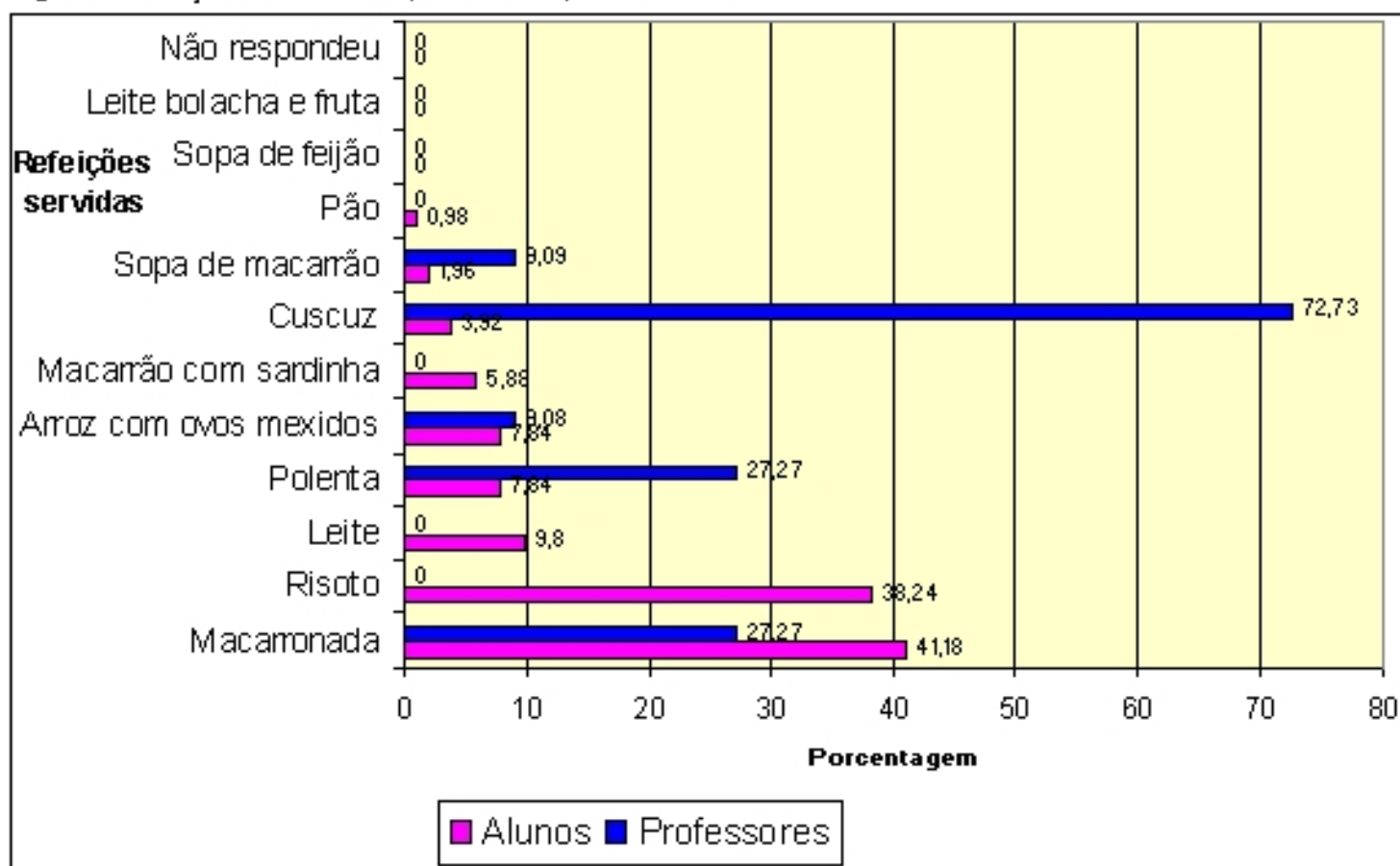


Figura 1. Comparação da aceitação do novo cardápio escolar: leite, bolacha e fruta.

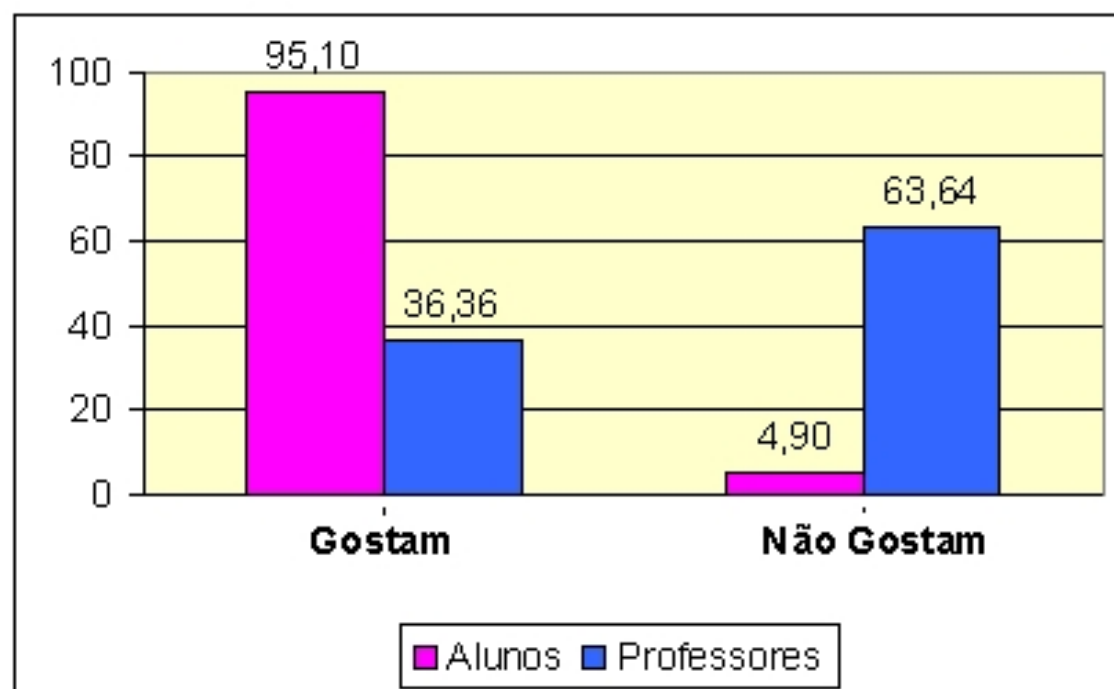


Figura 3. Refeições menos aceitas por alunos e professores.

