



9º Simposio de Ensino de Graduação

AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PLANEJADA NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESTADUAL PARA UMA ESCOLA DO CECAP

Autor(es)

JULIANA MARIA KUHL MATARAZZO

Co-Autor(es)

NATÁLIA CAROLINE QUAGLIATO
MARCELA BRIENZA GIBIM

Orientador(es)

CARLA MARIA VIEIRA

1. Introdução

O Programa nacional de alimentação escolar (PNAE), sendo o mais antigo programa social do governo federal na área de alimentação e nutrição, passou por várias mudanças, e somente a partir de 1970, os gêneros alimentícios passaram a ser adquiridos no mercado nacional, dando início efetivamente à introdução de novos alimentos, inclusive os formulados, considerados alimentos de baixo valor nutritivo. O valor nutricional mínimo que o Programa buscava para a merenda escolar se apoiava no texto do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN-I) por definir a merenda escolar brasileira como “uma suplementação alimentar capaz de atender pelo menos 15% das necessidades individuais diárias quanto aos principais nutrientes”. (COIMBRA,1982)

Estudos sobre alimentação de grupos de adolescentes brasileiros indicam a ocorrência de inadequação alimentar com excesso de açúcares e gorduras, por isso o estado propõe uma alimentação saudável. O que ficou esclarecido é que 2/3 da alimentação diária decorrem do almoço e do jantar, sendo o terço restante dividido entre o café da manhã e a merenda. Para os autores era óbvio que toda a população brasileira tinha as três primeiras refeições em casa, sobriam apenas 15% para serem providas pelo Estado. Há outra versão, segundo a qual o número decorria de uma divisão dos 100% de necessidades pelas 24h do dia. Dado que a criança passa 4 horas na escola, lá ela deveria receber 1/6 das necessidades diárias. Dessa forma, 15% foram a proporção fixada para a alimentação escolar, e referendada pela Caracterização Operacional da Merenda Escolar (COMEB).

Como a alimentação que era oferecida não era hábito dos alunos, sua perda era muito grande, então a solução foi ter-se um nutricionista para que elaborasse o cardápio

Em 2006, pela Resolução FNDE/CD nº 32, o PNAE funciona por meio da transferência de recursos financeiros em caráter complementar, de forma a garantir, no mínimo, 15% das necessidades diárias dos alunos beneficiados. Tem como objetivo atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos; a aprendizagem e o rendimento escolar; a formação de hábitos alimentares saudáveis; dinamização da economia local; respeito aos hábitos regionais e a vocação agrícola da região. (BRASIL,2006^o)

Necessidades e recomendações nutricionais: os nutrientes participam de uma vasta função no nosso organismo, já a energia mesmo não sendo um nutriente ela é estabelecida de acordo com a quantidade que é necessária ao organismo: macros nutrientes e micronutrientes.

Para o público alvo do PNAE, a energia necessária para que se tenha um crescimento saudável possui dois componentes: a energia

usada para sintetizar tecidos em crescimento e a energia depositada nesses tecidos na forma de proteínas e lipídios.(FAO/WHO/UNU,2001)

A necessidade mínima de carboidrato é determinada pela utilização da glicose pelo cérebro, já as proteínas exercem o papel estrutural, regulador, e os lipídios tem grande importância na função de uma dieta normal, pois são fontes de energia e carregadores de vitaminas lipossolúveis.

O PNAE é importante, pois, ele se preocupa em estabelecer um planejamento dietético que atinja as necessidades diárias dos escolares durante o tempo que permanecem na escola.

2. Objetivos

- Avaliar como é planejado o cardápio de uma escola estadual,
- Analisar também o tipo de comida, modo de preparo, aceitabilidade,
- Avaliar o cardápio em termos de necessidades nutricionais.

3. Desenvolvimento

Para o desenvolvimento do presente trabalho serão realizadas as seguintes estratégias metodológicas:

Este trabalho se insere num conjunto de projetos elaborados na disciplina de Projeto Interdisciplinar de Nutrição em Saúde Coletiva (PINSC), que está sendo desenvolvido com os discentes do sexto semestre do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da UNIMEP.

Os discentes desta turma acumulam como experiência teórica-prática no campo da Saúde Coletiva, a participação em atividades de campo no bairro CECAP e elaboração de portfólio como estratégia de avaliação do processo de aprendizado, em conjunto com discentes de outros cursos da FACIS (disciplina tronco) na disciplina Saúde Coletiva no primeiro semestre do ano de 2010 (SILVA et al, 2010). A atual experiência conta com a participação e integração dos docentes que ministram suas disciplinas para a mesma turma, que na sua maioria fazem interface disciplinar com a Nutrição em Saúde Coletiva. A proposta é que a disciplina “PINSC” seja o elo entre os conteúdos das disciplinas que fazem parte do 6º semestre do Curso de Nutrição, como ocorre com os outros quatro núcleos do Curso, que se organizam para desenvolverem projetos interdisciplinares- teórico práticos, em diferentes semestres do Curso.

Após o resgate dos projetos desenvolvidos em 1S2010, os alunos divididos em subgrupos de dois até quatro participantes, elegeram um tema para o desenvolvimento de um novo projeto, porém, tendo como ponto de partida a experiência teórica e prática anteriormente vivenciada. No prazo de duas semanas o presente projeto foi delineado com o auxílio da docente responsável, na delimitação dos objetivos e busca do referencial teórico pertinente para a elaboração deste resumo a ser submetido para possível participação na 9ª Mostra Acadêmica da UNIMEP.

Foi realizada uma pesquisa no bairro Cecap, onde é instalada uma única escola estadual EE.PROFº Adolpho Carvalho, para obter informações de como é feito os cardápios, seu modo de preparo, sua aceitabilidade e as necessidades nutricionais. O período que se realizara esse projeto será de três meses.

Os cardápios são feitos através de uma nutricionista que se encontra na rede Nutriplus, onde é preparado para o mês todo sendo que cada dia da semana tem um prato variado. Contando também que no lanche da manhã (7hs) é servido leite com achocolatado,ou pão com margarina,ou biscoito doce ou salgado. A merenda é servida as 9hs da manhã, tendo as porções certas. Toda semana chega a merenda e hortifrutí (2 vezes na semana) a carne é recebida toda quarta-feira. A salada no cardápio é servida três vezes na semana a fruta uma vez e, a carne quase todos os dias. Observou-se também que o modo de preparo é feito na escola, contendo uma coleta de alimentos para uma maior segurança. Foi constatado que a merenda escolar suprir 15% das necessidades diárias, incluindo carboidratos, proteínas e lipídios.

Após obter dados buscar mecanismos para informar aos alunos sobre a prática de boa alimentação. Com a educação nutricional pode-se incorporar métodos que realmente provem que pode ocorrer mudanças no comportamento alimentar, pois nem todos sabem que a merenda escolar possui nutrientes necessários para o seu desenvolvimento, e para as crianças incentivarem bons hábitos alimentares, como por exemplo; comer diversificados tipos de verduras, legumes e frutas, sendo uma alimentação variada todos os dias.

Por isso pensamos em desenvolver flyers e cartazes, mostrando a prática da boa alimentação, incorporar o tema da alimentação e nutrição no contexto escolar, com ênfase na alimentação saudável e na promoção da saúde. Esses dados serão coletados e a elaboração desses materiais educativos será realizada todo mês durante o seguinte período: setembro a novembro.

4. Resultado e Discussão

Observamos que na escola estadual EE. PROFº Adolpho Carvalho a aceitabilidade da merenda é de 90% pelos alunos, sendo que os alimentos mais desperdiçados são os ovos, polenta e o peixe que não houveram boa aceitabilidade entre os mesmos.

É importante que no cardápio tenha pelo menos um alimento de cada grupo, pois assim o equilíbrio de nutrientes é alcançado. Os alimentos podem ser divididos em seis grandes grupos: pães e cereais; feijões; frutas e hortaliças; carnes; leites e derivados; e doces e gorduras. Cada um desses grupos alimentares fornece nutrientes, que são substâncias que agem no corpo na produção de energia (carboidratos e lipídeos), na construção dos tecidos (proteínas, minerais e água) e na regulação das funções do organismo (vitaminas e minerais). Este princípio contempla também a necessidade de variação dos sabores das preparações (doce, salgado, azedo, ácido), da consistência (líquidos, pastosos, mais secos ou mais úmidos), da temperatura (quente, morno, frio, gelado), das cores, etc.

Um prato colorido e variado garante, além de um visual bonito e apetitoso, o consumo de todos os nutrientes necessários à nossa saúde. Estimule os alunos a experimentar novos alimentos, explorando durante a refeição a sensibilidade quanto ao cheiro, à cor, à consistência e à forma de apresentação.

A Segurança Alimentar é um amplo conceito que cada vez mais se assume como uma preocupação para todos aqueles que direta ou indiretamente estão envolvidos no sector alimentar. As cozinheiras devem estar com cabelos presos e com tocas, sem esmaltes, uniformizadas corretamente, deve-se fazer a desinfecção de todos os alimentos antes do pré preparo.

5. Considerações Finais

Através desse trabalho podemos esperar uma viável implantação do projeto, pois a partir do projeto a ser implantado espera-se que os alunos fiquem cada vez mais conscientes e sabidos do que estão ingerindo. Foi constatado também que a merenda escolar é capaz de suprir 15% das necessidades diárias que o escolar necessita por dia, incluindo carboidratos, lipídios e proteínas.

O projeto trabalhará bastante com o PNAE, já que a preocupação deste é estabelecer um planejamento dietético que seja capaz de atingir as necessidades diárias dos escolares durante o tempo que permanecem na escola, tendo uma alimentação variada todos os dias e de boa qualidade.

Referências Bibliográficas

BRASIL, Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. – Promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006b.

CARVALHO, M. H. S. A merenda Escolar no Brasil.

COIMBRA, M., MEIRA, J.F.P., ESTARLING, M.B.L. Comer e aprender: Uma história da alimentação escolar no Brasil.

FAO/OMS/ONU. Necessidades de energia e proteína. Série de relatos técnicos 724. São Paulo: Roca, 1985.

SILVA RC, VIEIRA CM, PENTEADO RZ, HORIBE T, NEGRI JR. Interdisciplinaridade e metodologias ativas na formação de profissionais da saúde - a experiência da UNIMEP para consolidar o SUS. Anais da 8ª. Mostra Acadêmica da UNIMEP. Piracicaba, 2010.

UNIMEP. Plano de Ensino da disciplina Projeto Interdisciplinar de Nutrição em Saúde Coletiva ministrada pela docente: Carla Maria Vieira. Piracicaba, 2010.