

Adriana Márcia Corrêa
Aline Lacerda da Silva
Irene Barão Merenciano
Laura Aparecida de Oliveira
Maria Eduarda Prudêncio
Maria Eliza Santiago
Sara Beatriz Fernandes
Sônia Cristina Correa

**ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA
DO MUNICÍPIO DE ARARAQUARA - SP**

Araraquara - SP

2016

Etec

Profª Anna de
Oliveira Ferraz
Araraquara



Técnico em Nutrição e Dietética

Adriana Márcia Corrêa
Aline Lacerda da Silva
Irene Barão Merenciano
Laura Aparecida de Oliveira
Maria Eduarda Prudêncio
Maria Eliza Santiago
Sara Beatriz Fernandes
Sônia Cristina Correa

ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA DO MUNICÍPIO DE ARARAQUARA - SP



Araraquara - SP

2016

Adriana Márcia Corrêa
Aline Lacerda da Silva
Irene Barão Merenciano
Laura Aparecida de Oliveira
Maria Eduarda Prudêncio
Maria Eliza Santiago
Sara Beatriz Fernandes
Sônia Cristina Correa

**ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA
DO MUNICÍPIO DE ARARAQUARA - SP**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
a ETEC "Prof.^a Anna de Oliveira Ferraz", do
Centro Estadual de Educação Tecnológica
Paula Souza, como requisito para a obtenção
do título de Técnico em Nutrição e Dietética
sob a orientação das Professoras Me. Gabriela
Soldi Gonçalves Deanuncio e Me. Patricia
Meciano Simone Barreto.

Araraquara - SP

2016

AGRADECIMENTOS

Agosto de 1984, quando eu estava em uma viagem de trabalho em São Paulo, tive a oportunidade de conhecer a família de João e de conhecer pessoalmente o Sr. João e a Sra. Maria.

Aos meus amigos e familiares, especialmente aos meus pais, Sr. João e Sra. Maria, que me incentivaram a fazer este trabalho, agradeço muito.

Aos meus amigos e familiares, especialmente aos meus pais, Sr. João e Sra. Maria, que me incentivaram a fazer este trabalho, agradeço muito.

A Sra. Maria, minha mãe, que sempre me incentivou a estudar e a fazer o melhor possível em tudo que eu fazia.

E aos meus amigos, especialmente aos meus pais, Sr. João e Sra. Maria, que me incentivaram a fazer este trabalho, agradeço muito.

AGRADECIMENTOS

AGRADECIMENTOS

Dedicamos este trabalho a Deus e aos
nossos familiares.

AGRADECIMENTO

Agradecemos a Deus primeiramente por estar sempre presente em nossas vidas e nos permitir chegar até aqui.

As professoras e orientadoras Patricia e Gabriela, pela paciência e dedicação que tiveram conosco.

As professoras Anne, Helô e Gabizinha, pelo incentivo e companheirismo.

A Etec Prof.^a Anna de Oliveira Ferraz, que abriu as portas para que pudéssemos aprender um pouco mais.

E aos nossos familiares, que estão sempre ao nosso lado, torcendo por cada uma de nós. Obrigado por tudo!

A primeira coisa que devemos fazer é entender que não existem pessoas de sucesso e pessoas fracassadas. O que existem são pessoas que lutam pelos seus sonhos ou desistem deles." - Augusto Cury

Palavras-chave: desafios, oportunidades, crescimento, responsabilidade.

"Apesar dos nossos defeitos, precisamos enxergar que somos pérolas únicas no teatro da vida e entender que não existem pessoas de sucesso e pessoas fracassadas. O que existem são pessoas que lutam pelos seus sonhos ou desistem deles." - Augusto Cury

RESUMO

A merenda escolar é um programa social do Governo Federal, que visa oferecer uma alimentação saudável que atenda às necessidades nutricionais dos alunos, promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis, ajudando no desenvolvimento, no crescimento e também no aprendizado e rendimento escolar durante todo o período letivo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação da merenda escolar em uma escola do município de Araraquara – SP. Foram avaliados 40 alunos, de 7 a 10 anos, quanto à aceitabilidade do cardápio oferecido a eles. A análise foi feita em 4 dias com cardápios diferentes e os alunos avaliavam a refeição servida através de uma escala hedônica facial, com expressões faciais lúdicas (carinhas), que facilitaram a compreensão das crianças. Observou-se que as preparações mais consumidas eram ricas em carboidratos (macarrão e arroz) e proteínas (feijão e carnes). Em relação às hortaliças houve um menor consumo. Notou-se também a rejeição por determinados alimentos que, possivelmente, vem da falta de hábito em consumir os mesmos em casa. A pesquisa demonstrou que, mesmo com uma pequena recusa, a aceitabilidade da merenda foi relativamente alta.

Palavras-chave: crianças, necessidades nutricionais, merenda escolar, aceitabilidade.

ABSTRACT

The school lunch is a social program from the federal government that aims to provide a healthy diet that meets the nutritional needs of students, promoting the formation of healthy eating habits that helps in the development, growth and also in school learning and achievement during all the school period. The aim of this study was to evaluate the acceptance of school meals in a school in the city of Araraquara – SP. 40 students were evaluated age 7 to 10 years, regarding the acceptability of the menu offered to them. The analysis was made in 4 days with different menus and the students evaluated the meal served through a hedonic facial scale, with playful facial expressions (faces), which facilitate the understanding of the children. It was observed that the most consumed preparations were rich in carbohydrates (pasta and rice) and proteins (beans and meats). Regarding to vegetables, there was less consumption and it was also noted the rejection of certain foods, which possibly comes from the lack of habit of consuming them at home. Research has shown that even with a slight refusal, the acceptability of the snack was relatively high.

Keywords: children, nutritional needs, lunch school, acceptability.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - pirâmide alimentar infantil.....	15
FIGURA 2 - carboidratos.....	18
FIGURA 3 - proteínas	18
FIGURA 4 - gorduras	18
FIGURA 5 - vitaminas	19
FIGURA 6 - minerais.....	19

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
1 OBJETIVOS	11
1.1 Objetivo Geral.....	11
1.2 Objetivos Específicos	11
2 METODOLOGIA	12
DESENVOLVIMENTO	13
1 História da Merenda Escolar	13
1.1 Nutrição das Crianças	14
1.2 Manipulação em Merenda Escolar	16
2 Composição Nutricional dos Alimentos.....	17
2.1 Macro Nutrientes e Micronutrientes	17
RESULTADOS E DISCUSSÃO	21
CONCLUSÃO	23
REFERÊNCIAS	25
ANEXOS	28

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi implantado para garantir a alimentação escolar dos alunos da educação infantil, do ensino fundamental, ensino médio e da educação de jovens e adultos de escolas públicas e filantrópicas por meio da transferência de recursos financeiros (FNDE, 2012).

A refeição oferecida nos estabelecimentos de ensino é chamada de Merenda Escolar. Nas regiões mais pobres, a merenda escolar é considerada, para milhões de alunos, a principal, senão a única refeição diária (MENEZES; SANTOS, 2001).

É papel da escola formar os hábitos de vida dos estudantes, através do (conteúdo educativo global, inclusive do ponto de vista nutricional (OCHSENHOFER; et al., 2006).

Além de fisiológica, a alimentação também é um ato de integração social e é muito influenciada pelas experiências a que são submetidas as crianças e os exemplos em seu círculo de convivência (ACCIOLY, 2009).

O cardápio da alimentação escolar procura garantir uma alimentação saudável e adequada e atender às necessidades nutricionais dos alunos durante todo o período letivo. É tido como uma importante ação de educação alimentar e nutricional, atuando como um elemento pedagógico. O planejamento dos cardápios e o acompanhamento da execução dos mesmos devem estar lado a lado para garantir assim os objetivos do PNAE (FNDE, 2012).

A alimentação escolar é muito importante. É uma suplementação alimentar, que faz com que a criança que permanece na escola tenha o seu bem estar garantido, ânimo e atenção, ajudando assim no aprendizado, diminuindo a repetência e a evasão. Com isso, a criança cria hábitos alimentares saudáveis e uma resistência maior às doenças, aumentando sua vontade de brincar e estudar (SCHMIDT, 2009).

A merenda escolar garante o direito social aos alunos de terem uma alimentação saudável. Ela influencia no aprendizado da criança e proporciona a integração social. Reconhecer os hábitos e as preferências das crianças por meio do alimento é muito importante, pois proporciona identificar as peculiaridades de cada uma. Portanto, este trabalho se justifica pela importância que a merenda proporciona ao atender às necessidades nutricionais das crianças em idade escolar.

1 OBJETIVOS

1.1 Objetivo Geral

- ❖ Avaliar a aceitação da merenda escolar de crianças na faixa etária de 7 a 10 anos em uma escola do município de Araraquara – SP.

1.2 Objetivos Específicos

- ❖ Observar a aceitação das crianças frente à refeição apresentada;
- ❖ Investigar os aspectos que levam a rejeição do alimento.

2 METODOLOGIA

A metodologia envolveu uma revisão de artigos relacionados a merenda escolar, sua importância e objetivos, além de uma pesquisa de campo na E.M.E.F. "Rafael de Medina" do município de Araraquara-SP. Os materiais basearam-se na aplicação de escala hedônica facial para avaliar a aceitação da alimentação escolar pelas crianças. Os requisitos investigados no teste de aceitação foram:

- ❖ Detestei
- ❖ Não gostei
- ❖ Indiferente
- ❖ Gostei
- ❖ Adorei

As crianças participantes da pesquisa apresentavam as seguintes características: faixa etária de 7 a 10 anos, ambos os sexos e do ensino básico. No total foram 40 crianças, sendo 10 participantes de cada idade citada acima. O período de aplicação da pesquisa corresponde a outubro de 2016.

Escala hedônica facial:

Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

Nome: _____ Série: _____ Data: _____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____



Detestei
1



Não Gostei
2



Indiferente
3



Gostei
4



Adorei
5

Diga o que você mais gostou na preparação: _____

Diga o que você menos gostou na preparação: _____

O levantamento desses dados possibilitou a descrição dos resultados sob a forma de gráficos.

DESENVOLVIMENTO

1 História da Merenda Escolar

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) é quem administra o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a “merenda escolar”. Ele foi criado para suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo (FNDE, 2012).

Ainda segundo o FNDE (2012), os programas relativos a alimentação escolar foram sofrendo alterações em sua estrutura. Sendo assim, não foi fácil chegar até os dias de hoje:

- O Instituto de Nutrição propôs, na década de 40, a oferta de alimentação nas escolas pelo Governo Federal, mas foi negado por quesitos financeiros;
- Já na década de 50, foi estruturado um programa de merenda escolar, através do Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, do qual somente o da merenda permaneceu;
- Em 1955 foi assinado um decreto (Decreto nº 37.106), fundamentando a Campanha de Merenda Escolar, subordinada ao Ministério da Educação;
- Nos anos seguintes houve alterações quanto a sua denominação, mudando o seu nome: Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME) e depois Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE);
- Em 1979 passou a se chamar Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Em 1988, a alimentação escolar passou a ser um direito constitucional.

Na década de 90 foi instituída a descentralização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Lei 8913). Aos estados e municípios ficou a função de elaborar o cardápio, adquirir os alimentos, realizar o controle de qualidade, contratar as merendeiras e nutricionistas e comprar os equipamentos e utensílios de cozinha. Em

1997, o Programa passou a ser gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, vinculado ao Ministério da Educação, substituindo a Fundação de Assistência ao Estudante (BELIK; CHAIM; WEIS, 2003).

1.1 Nutrição das Crianças

A alimentação faz parte da nossa vida, pois sem ela não teríamos como sobreviver. Mas se alimentar não é somente comer. Há muitos fatores envolvidos que nos influenciam desde a infância e que podem permanecer durante toda a vida (BARBIERI; SCHNEIDER, 2011).

O sabor, o cheiro, a textura, a temperatura dos alimentos e alguns outros aspectos influenciam na aceitação da alimentação pela criança, assim como os costumes de casa, todo o contexto relacionado ao alimento, a presença de outras pessoas, etc. (BLACK; HURLEY, 2007).

Para que a criança tenha um desenvolvimento completo, é necessário uma alimentação saudável (BARBIERI; SCHNEIDER, 2011) durante toda sua infância, pois previne doenças e preserva a saúde. Assim sendo, o cardápio deve ser nutritivo e variado (MARIN et al., 2012).

Para isso, a criança precisa ingerir os nutrientes necessários para crescer, ter um desenvolvimento adequado e prevenir doenças ligadas à alimentação, como a obesidade, o diabetes e as doenças cardiovasculares (ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, 2016).

A infância é caracterizada por um período de crescimento e necessidades nutricionais elevadas, por isso é importante uma alimentação saudável e equilibrada. Nessa fase é comum a criança ter um gasto energético acentuado devido seu metabolismo ser mais intenso que o do adulto. Nessa faixa etária também há uma intensa atividade física e mental. Sendo assim, a falta de apetite comum à fase pré-escolar é substituída por um apetite voraz (FERNANDES et al, 2013).

A criança tem que sentir prazer ao se alimentar, saber o que uma boa alimentação pode lhe dar e que todos os benefícios refletirão por toda sua vida. A merenda escolar tenta suprir as necessidades nutricionais dos alunos, ajudando na

formação dos hábitos alimentares e, conseqüentemente, nos estudos (MARIN et al., 2012).

A educação nutricional envolve a família, a escola e a saúde e para que se tenha um bom resultado, é preciso que haja um entrosamento de todas as partes, levando em consideração costumes, crenças, situação socioeconômica e outros para se ter bons resultados (BRASIL, 2012).

A pirâmide alimentar infantil é um importante instrumento de educação nutricional, e segundo LEITE (2014), pode sofrer algumas mudanças para usos particulares. É dividida em 8 grupos, onde observa-se:

- Grupo 01: Arroz, pão, massa, batata e mandioca (6 porções/dia)
- Grupo 02: Verduras e legumes (4 porções/dia)
- Grupo 03: Frutas (4 porções/dia)
- Grupo 04: Leite, queijo e iogurte (3 porções/dia)
- Grupo 05: Carnes e ovos (2 porções/dia)
- Grupo 06: Feijões e oleaginosas (1 porção/dia)
- Grupo 07: Óleos e gorduras (1 porção/dia)
- Grupo 08: Açúcares e doces (1 porção/dia)

Pirâmide Alimentar



FIGURA 1 – PIRÂMIDE ALIMENTAR INFANTIL

Na figura 1, observa-se que há crianças brincando e praticando atividades físicas. Isso nos mostra que desde cedo é importante ser ativo, pois essas atividades previnem a obesidade e estimulam o desenvolvimento neurológico. Deste modo, a criança desenvolve mais criatividade, além de melhorar o sistema imunológico (PESCADOR, 2011).

1.2 Manipulação da merenda escolar

Todo cuidado é pouco quando se trata de alimentação. Na merenda escolar os cuidados são inúmeros e todos devem ser realizados de forma adequada. Eles começam na escolha e compra dos alimentos e vão até a distribuição e elaboração. Além da atenção ao pré-preparo, preparo e pós-preparo dos alimentos, há um item de extrema importância: a higiene dos manipuladores. Todo manipulador de alimentos deve ter um cuidado maior com sua higiene pessoal, preservando sua saúde e a das demais pessoas. Muitas doenças são transmitidas por alimentos através da contaminação cruzada, que pode ocorrer a qualquer momento na área de manipulação e causar sérios danos a saúde dos consumidores, podendo até levar a óbito (SOUZA et al, 2015).

O Manual da Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Araraquara (GUIMARÃES et al., 2011) determina que toda pessoa que trabalha diretamente com o alimento deve ser submetida a capacitação que aborda no mínimo os seguintes temas :

a) Contaminação alimentar:

- Contaminação física: ocasionada por objetos estranhos, visíveis, como vidros, metais, cabelos, pelos e ossos.
- Contaminação química: ocorre através de produtos químicos, como aditivos químicos e componentes químicos de embalagens, metais pesados e produtos de limpeza.
- Contaminação biológica / microbiológica:
 - Contaminação visível: observada através de alimentos infestados por parasitas.

➤ **Contaminação biológica invisível:** composta por microorganismos vistos com a ajuda de um microscópio, conhecida como contaminação microbiológica, onde os microorganismos são classificados em dois grupos:

- **Deteriorantes:** alteram sabor, textura, cor e aspectos dos alimentos.
- **Patogênicos:** refletem riscos a saúde, condições precárias de higiene e na produção, má distribuição e manuseio dos alimentos.

b) Doenças transmitidas pelos alimentos: alimentos contaminados por vírus, fungos, bactérias e parasitas; alimentos com toxinas ou substâncias químicas.

c) Higiene durante a manipulação dos alimentos: ao manipular os alimentos não é permitido: falar, tossir, fumar, comer, experimentar alimentos com as mãos, assoar o nariz, mexer no cabelo, falar ao celular, e trabalhar quando estiver apresentando algum problema de saúde, como resfriado, ferimentos na pele. Deve-se também observar os cuidados com a higiene pessoal e higiene de equipamentos, utensílios e local.

d) Recebimento e armazenamento de mercadorias: devem ser observadas as características específicas de cada alimento, seguir especificações da embalagem e atentar-se aos processos corretos de pré-preparo e preparo dos alimentos.

Pistore (2006), em seu trabalho, descreve que para se manipular os alimentos, é necessário que os manipuladores estejam aptos e tenham total conhecimento e condições higiênicas adequadas e seguras. Apesar disso, os manipuladores acham que os conhecimentos obtidos em treinamento sejam pouco usados no dia a dia, por conta da falta de hábito em adotar boas práticas ou inadequação de instalações.

2 Composição Nutricional dos Alimentos

2.1 Macro nutrientes e micronutrientes

Segundo Natuelife (2016), os nutrientes dos alimentos podem ser divididos em macro e micronutrientes, todos fundamentais para nutrir o organismo e fazer o metabolismo funcionar bem. Os macronutrientes devem ser consumidos diariamente.

São eles os carboidratos, as proteínas e as gorduras (figuras 2, 3 e 4). E os micronutrientes são as vitaminas e os minerais que, também são muito importantes para o organismo, porém as quantidades necessárias dessas substâncias são muito pequenas (figura 5 e 6).

❖ Carboidratos (raízes, tubérculos e cereais)



FIGURA 2 - CARBOIDRATOS

❖ Proteínas (carnes, leguminosas e leite)



FIGURA 3 - PROTEÍNAS

❖ Gorduras (óleos e gordura animal).



FIGURA 4 - GORDURAS

❖ Vitaminas (vitamina A, vitaminas do complexo B (B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9 E B12), vitamina C, vitamina D, vitamina E, vitamina F, vitamina K e vitamina PP)

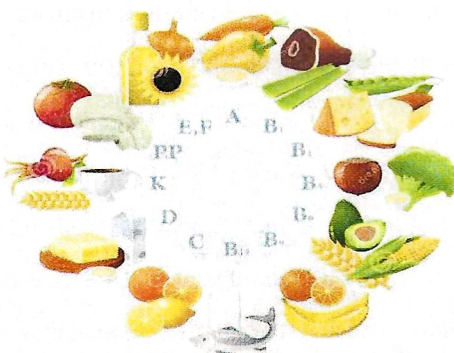


FIGURA 5 – VITAMINAS

❖ Minerais



FIGURAS 6 – MINERAIS

Natuelife (2016) complementa dizendo que, cada macro e micronutriente exerce uma função específica, essencial para a saúde das nossas células e para o funcionamento harmonioso entre elas.

Atualmente, as escolas de educação infantil estão se tornando algo essencial na população em consequência das transformações socioeconômicas ocorridas nas últimas décadas. Como as crianças permanecem na escola de oito a dez horas por dia e durante esse tempo, recebem dois terços de suas necessidades nutricionais, além da orientação psicopedagógica. Deste modo, é necessário que a alimentação e os cuidados oferecidos estejam de acordo com suas necessidades e influenciem favoravelmente seu estado nutricional e desenvolvimento neuropsicomotor. Diante disso, cada vez mais, a escola é considerada um espaço

estratégico para incentivo à formação de hábitos alimentares saudáveis. (BERNARDI et al., 2011).

Os resultados deste trabalho foram obtidos através dos dados coletados com a escala padronizada de avaliação de campo e estão apresentados nos gráficos a seguir.

Dentre os resultados obtidos, foram observados que a maioria dos participantes não possui conhecimento sobre a importância de uma alimentação saudável, bem como a necessidade de adotar hábitos alimentares saudáveis para a prevenção de doenças.

GRÁFICO 1: PORCENTAGEM DE ADEQUAÇÃO DE QUANTIDADE



Este gráfico aborda as seguintes recomendações:

- MACARRÃO COM LEGUMES E SALSIÇA IMCARRÃO PARA FUSO;
- CENOURA RALADA, ERVILHA, MILHO, SALADA PICADA, MOLHO DE TOMATE E OLEO DE VERDE;
- COBERTURA DE LARANJA.

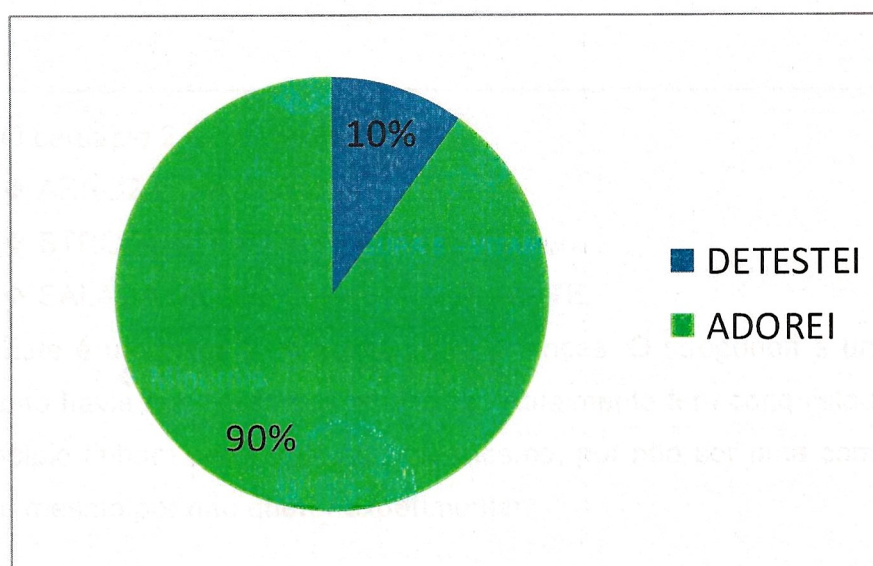
Podem ser observados que os resultados obtidos se deve por ser um prato comum para as crianças, pois a maioria delas não se dá conta de que é necessário adotar hábitos alimentares saudáveis para a prevenção de doenças.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados deste trabalho foram obtidos através dos dados coletados com a escala hedônica facial na pesquisa de campo e estão distribuídos nos gráficos abaixo.

Dentre o cardápio semanal realizado pelas merendeiras nesta escola, foram escolhidos 4 dias da semana, com preparações diferentes, para realização do teste.

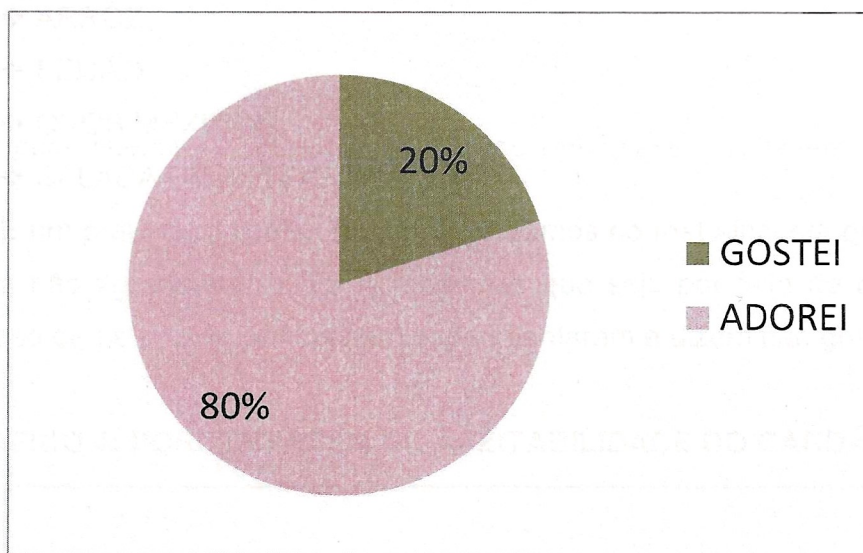
GRÁFICO 1: PORCENTAGEM DE ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO 1



Este cardápio abrange as seguintes preparações:

- ❖ MACARRÃO COM LEGUMES E SALSICHA (MACARRÃO PARAFUSO, CENOURA RALADA, ERVILHA, MILHO, SALSICHA PICADA, MOLHO DE TOMATE E CHEIRO VERDE).
- ❖ SOBREMESA: BANANA

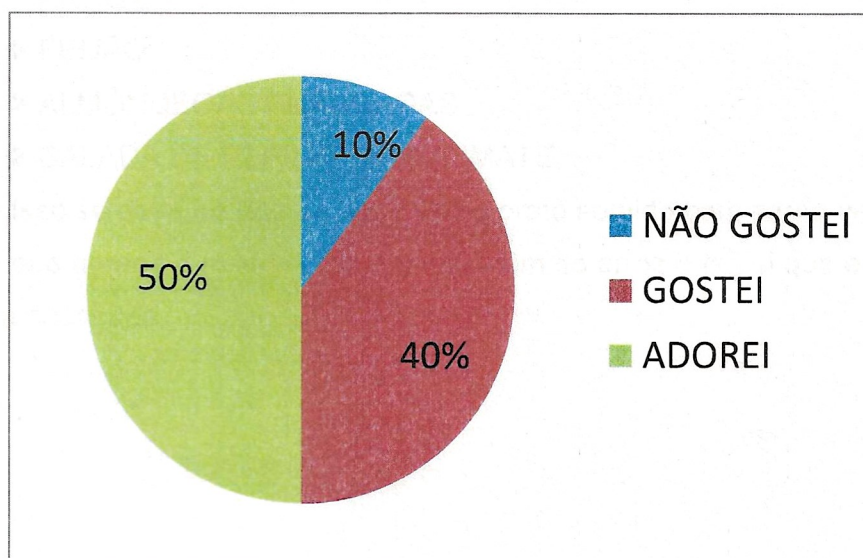
Pode-se dizer que sua boa aceitabilidade se deve por ser um prato comum para as crianças, pois consomem tanto na escola quanto em casa. É rico em carboidrato e contém o embutido, que é o que mais chama a atenção das crianças.

GRÁFICO 2: PORCENTAGEM DE ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO 2

O cardápio 2 é composto por:

- ❖ ARROZ COM CENOURA
- ❖ STROGONOFF DE FRANGO
- ❖ SALADA DE REPOLHO COM TOMATE

Este é um prato bem aceito pelas crianças. O strogonoff é um diferencial hoje, pois não havia nos cardápios anteriores. Atualmente tem conquistado os alunos que, a princípio tinham certa rejeição pelo mesmo, por não ser uma comida habitual em casa ou mesmo por não querer experimentar.

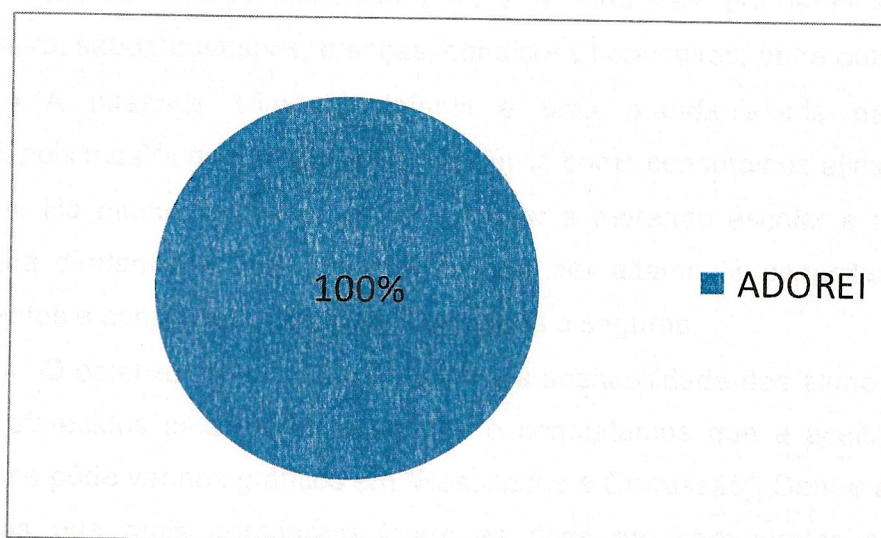
GRÁFICO 3: PORCENTAGEM DE ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO 3

O cardápio 3 é composto por:

- ❖ ARROZ
- ❖ FEIJÃO
- ❖ OVOS MEXIDOS
- ❖ SALADA DE BETERRABA

É um prato bem aceito, porém observamos no resto-ingesta que os ovos e a beterraba não agradaram muito. Acreditamos que seja por falta de consumo em casa, no caso da beterraba. Muitos nem experimentaram e dizem não gostar.

GRÁFICO 4: PORCENTAGEM DE ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO 4



Uma das refeições mais completas e mais aceitas pelas crianças é o prato com:

- ❖ ARROZ
- ❖ FEIJÃO
- ❖ ALMÔNDEGAS REFOGADAS
- ❖ SALADA DE PEPINO COM TOMATE

Isso se deve ao fato de ser o único prato servido com carne vermelha (bovina), o que agrada o paladar dos alunos, além do arroz e feijão que é a dupla predileta da criançada.

CONCLUSÃO

Com base na revisão bibliográfica e na pesquisa de campo realizadas, pode-se concluir que:

- Uma alimentação saudável é a base para o desenvolvimento e crescimento das crianças;
- A merenda escolar, promovida pelo programa social PNAE, tenta suprir as necessidades nutricionais dos alunos através de uma alimentação balanceada, ajudando na formação dos hábitos alimentares e nos estudos;
- Muitos fatores influenciam na aceitação dos pratos pelas crianças: textura, cheiro, sabor, costumes, crenças, condições financeiras, entre outros;
- A pirâmide alimentar infantil é uma grande aliada na educação nutricional, pois mostra de forma correta e didática como consumir os alimentos;
- Há muitos cuidados ao se preparar a merenda escolar e toda pessoa que trabalha diretamente com o alimento deve ser altamente capacitada e ter os conhecimentos e condições higiênicas adequadas e seguras;
- O objetivo da pesquisa foi avaliar a aceitabilidade dos alunos frente aos cardápios oferecidos pela merenda escolar e constatamos que a aceitabilidade foi alta, como se pôde ver nos gráficos em "Resultados e Discussão". Dentre as refeições servidas, as que mais agradaram foram as ricas em carboidratos e proteínas. Observou-se uma certa rejeição por alguns alimentos, inclusive as hortaliças. Isso provavelmente se deu à falta de hábito em casa de consumir esses alimentos. Contudo, entendemos que a alimentação escolar é imprescindível para a maioria dos alunos.

REFERÊNCIAS

ACCIOLY, E. **Ciência em tela**, v. 2, n 2, 2009. Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ.

Disponível em: <http://www.cienciaemtela.nutes.ufrj.br/artigos/0209accioly.pdf>

Acesso em 19/05/2016

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. **Portal Só Nutrição**. 2016

Disponível em : <http://www.sonutricao.com.br> Acesso em: 25/09/2016

BARBIERI, M. A.; SCHNEIDER, A. **Nutrição infantil**. Enciclopédia sobre o desenvolvimento na primeira infância. 2011. Disponível em: <http://www.encyclopedia-crianca.com/nutricao-infantil>. Acesso em: 10/05/2016.

BELIK, W., CHAIM N.A., WEIS B. **O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COMO INSTRUMENTO DE PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO LOCAL**, 2003. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/12/07O073.pdf> Acesso em: 18/05/2016

BERNARDI, J. R.; CEZAROI, C.; FISBERGII R. M.; FISBERGIII, M.; RODRIGUESIV, G. P.; VITOLOI, M. R. 2011. **Consumo alimentar de micronutrientes entre pré-escolares no domicílio e em escolas de educação infantil do município de Caxias do Sul (RS)**. SciELO. Disponível em:

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000200006

Acesso em: 14/08/2016

BLACK, M. M.; HURLEY, K. M. **Ajudando as crianças a desenvolver hábitos saudáveis de alimentação**. University of Maryland School of Medicine, EUA

Agosto 2007. Ed. rev. Disponível em: <http://www.encyclopedia-crianca.com/sites/default/files/dossiers-complets/pt-pt/nutricao-infantil.pdf>. Acesso

em: 25/09/16

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos**. 48p, 2. ed. - Brasília : PNAE: CECANE-SC, 2012. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/arquivos/category/110-alimentacao-e-nutricao?download=7669:manual-de-orientacao-sobre-alimentacao-escolar-nas-diferentes-etapas-de-ensino> Acesso em 19/05/2016

DECRETO Nº 37.106. Senado Federal. Secretaria de Informação Legislativa. Disponível

em: <http://legis.senado.gov.br/legislacao/ListaPublicacoes.action?id=168598&tipoDocumento=DEC&tipoTexto=PUB> Acesso em: 01/12/2016

FERNANDES, B. S.; CARVALHO, E. A. A; ANDRADE, R. G.; SIMÃO, M. T. J.; FONSECA, M. C.; SILVA, A. F. **Orientação Nutricional Infantil**, 2013. Disponível em: http://ftp.medicina.ufmg.br/ped/Arquivos/2013/Alimentacao_ObservaPED.pdf . Acesso em: 06/11/2016

FNDE-Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Alimentação e Nutrição**.2012

Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

Acesso em: 08/06/2016

GUIMARÃES, M. C. A; BAMBOZZI, S. E.; NASCIMENTO, F. G.; FAUSTINO, D. C. M. M, PAULA, M. M. **Manual da Alimentação Escolar**. Prefeitura Municipal de Araraquara. Secretaria Municipal de Agricultura. Coordenadoria Executiva de Segurança Alimentar. Gerencia Nutricional e de Alimentação Escolar. Araraquara, 2011.

LEI 8.913.Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos.

1.994.Disponível em: https://www.google.com.br/?gfe_rd=cr&ei=M7IAWM-6CYOF8QetqY2gCw#

Acesso em 01/12/2016

LEITE, P. **Como é a pirâmide alimentar infantil?**. Mundo Boa Forma, 2014.

Disponível em: <http://www.mundoboforma.com.br/como-e-piramide-alimentar-infantil/>

Acesso em: 06/11/2016

MARIN, T.; MORAES, A.C.S.; FARIAS, D. A. M.; VENANCIO, K.Y.; BERTUCCI, T.E. **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS DE 7 A 10 ANOS DE UM COLÉGIO DE APUCARANA-PR.**

Disponível em:[http://www.fap.com.br/forum_2012/forum/pdf/Saude/Comunicacao Oral/ResSauC005.pdf](http://www.fap.com.br/forum_2012/forum/pdf/Saude/Comunicacao%20Oral/ResSauC005.pdf) Acesso em: 25/09/2016

MENEZES, E. T.; SANTOS, T. H. **Verbetes merenda escolar**. Dicionário Interativo da Educação Brasileira - Educabrazil. São Paulo: Midiamix, 2001. Disponível em: <<http://www.educabrazil.com.br/merenda-escolar/>>. Acesso em: 07 de out. 2016.

NATUELIFE.2016. **SAIBA O QUE SÃO MACRO E MICRONUTRIENTES**.

Disponível em: <https://www.natue.com.br/natuelife/saiba-o-que-sao-macro-e-micronutrientes>. Acesso em 13/11/2016

OCHSENHOFER, K.; QUINTELLA, L. C. M.; SILVA, E. C.; NASCIMENTO, A. P. B.; RUGA, G. M. N. A.; PHILIPPI, S. T.; SZARFARC, S. C. Artigo em Português | LILACS | ID: lil-455673 **O papel da escola na formação da escolha**

alimentar: merenda escolar ou cantina? Nutrire Rev. Soc. Bras. Aliment. Nutr, v.31, n.1, p.1-16, 2006. Disponível em:

<http://portal.revistas.bvs.br/index.php?mfn=3612&about=access&lang=pt#>

Acesso em: 21/06/2016

PESCADOR, L.C. **ALIMENTAÇÃO PARA CRIANÇAS COM IDADE DE 6 A 11 ANOS**. 2011. Super COOPER. Dicas de saúde. Disponível em:

<http://www.supercooper.com.br/dica/2011/11/16/alimentacao-para-criancas-com-idade-de-6-a-11-anos>. Acesso em: 08/09/2016

PISTORE, A.R. Biblioteca virtual em saúde. **Hig. aliment**; v.20, n:146, p.17-20, 2006. Artigo em Português | LILACS | ID: lil-456198 Disponível em:

<http://saudepublica.bvs.br/pesquisa/resource/pt/lil-456198>

Acesso em: 25/09/2016

SCHMIDT, I.A. **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SAUDÁVEL UMA REALIDADE HOJE EM COXIM**.2009 Secretaria Municipal de Educação de Coxim

Disponível em: <http://educacaocoxim.blogspot.com.br/2009/04/alimentacao-escolar-saudavel-uma.html>

Acesso em: 10/06/2016

SOUZA, D. M.; LASKOS, B. A.; REITZ, T. C.; ZANOTTO, A.; WEBER, C. I.; SILVA, F. A., 2015. **Boas práticas de manipulação na merenda escolar da rede municipal de educação do município de Araguatins – TO**. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/158668> Acesso em 03/11/2016