

A INFLUÊNCIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS ESCOLARES NA ACEITABILIDADE DE NOVAS PREPARAÇÕES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM PARAOPEBA – MG

Adriana Ramos dos Santos*

Jordânia Castanheira Diniz**

RESUMO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi instituído no país em 1955 e é considerado o mais antigo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar, desenvolvendo ações de educação alimentar e nutricional no contexto escolar. A presente pesquisa buscou avaliar a significância da educação nutricional na introdução de novas preparações na alimentação escolar através de testes de aceitabilidade pré-definidos pelo governo federal e descritos no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Foi realizada uma pesquisa do tipo descritiva, em uma escola urbana municipal do município de Paraopeba/MG, que é assistida pelo profissional nutricionista do PNAE, através de uma escolha da amostragem e a divisão dos grupos em grupo de intervenção e grupo controle. Em seguida foi realizada no grupo de intervenção uma educação nutricional através de uma atividade lúdica que contava a história do milho. O parâmetro de avaliação acerca da efetividade da educação nutricional foi o teste de aceitabilidade e o método utilizado foi a ficha de escala hedônica facial. Os resultados mostraram que o grupo de intervenção apresentou melhores resultados em relação ao grupo controle, que não recebeu a educação nutricional. Isto se deve aos estímulos para experimentarem a canjiquinha, através da educação nutricional prévia. Conclui-se a partir desse trabalho que é imprescindível ações de educação nutricional na aceitabilidade de novas preparações na alimentação escolar.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Educação Alimentar e Nutricional; Aceitação.

ABSTRACT

The National School Meals Program (PNAE) was established in 1955 and it is considered the oldest Brazilian government's program in the area of school meals, developing food and nutrition education actions in the school context. The current study sought to evaluate the significance of the nutrition education in the introduction of new preparations in the school meals through preset tests of acceptability by the Federal Government and described on the National Education Development Fund (FNDE). A descriptive research was conducted in a municipal urban school of the municipality of Paraopeba/ MG, which is assisted by the professional nutritionist of PNAE, through a choice of the sampling and the division of the groups in intervention group and control group. Subsequently was carried in the intervention group a nutrition education through a playful activity, which tells the story of corn. The evaluation parameter about the effectiveness of the nutrition education was the acceptability test and the method used was the facial hedonic scale chips. The results showed that the intervention group presented better results in relation to the control group, that it has not received the nutrition education. This is due the stimuli to experiment the canjiquinha through the previous nutrition education. From the results of the present work, it concludes that is indispensable nutrition education actions in the acceptability of new preparations in the school meals.

Keywords: School Meals; Food and Nutrition Education; Acceptability.

*Adriana Ramos dos Santos, Graduanda em Nutrição, Faculdade Ciências da Vida (FCV).

E-mail: adrianaramos.ba@hotmail.com.

** Jordânia Castanheira Diniz, Nutricionista, Especialista em Nutrição Clínica Funcional e Esportiva, Faculdade Ciências da Vida (FCV).

E-mail: dinizjordania@yahoo.com.br.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é um programa na área da alimentação escolar que visa a qualidade da merenda para os alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino. Neste programa há um nutricionista como responsável técnico, onde seu papel é fundamental para contribuição e desenvolvimento do programa. O nutricionista elabora os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais de cada faixa etária, obedecendo ao que é estabelecido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), promovendo assim uma alimentação de qualidade (BRASIL, 2015).

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) quando recebida, é considerada importante pelos profissionais de nutrição, pois a escola é o local propício em desenvolver ações que visam à promoção da saúde de todos que estão inseridos no ambiente escolar. Neste contexto a educação nutricional permite uma busca da valorização da cultura regional, da alimentação saudável e o desenvolvimento de atividades educativas para os educandos, onde a participação da escola, dos pais e dos alunos é fundamental neste processo.

Diante do exposto surgiu a seguinte questão: Qual é o real impacto da educação nutricional prévia a testes de aceitabilidade em crianças escolares na introdução de novas preparações na alimentação escolar? Buscando responder à questão norteadora levantou-se o pressuposto de que a educação nutricional, trabalhada previamente à introdução de novas preparações, auxilia na aceitabilidade dos escolares no processo de introdução alimentar.

Como objetivos a serem alcançados neste estudo buscou-se investigar a influência da educação nutricional na introdução de novas preparações na alimentação escolar, através de testes de aceitabilidade pré-definidos pelo governo federal e descritos no site do FNDE dentro do PNAE; compreender a importância da educação nutricional na construção e fidelização dos conceitos das crianças quanto às novas preparações introduzidas no cardápio da alimentação escolar; fazer valer o estudo da antropologia da nutrição na busca das significâncias entre a alimentação, comportamento, emoção, construção do saber e da cultura das crianças na introdução da nova receita; e discutir a alimentação escolar como o ambiente propício para reforçar os bons hábitos alimentares e a cultura do pré-escolar.

O presente trabalho é relevante, pois expõe como a educação nutricional prévia contribui de forma significativa para despertar o interesse nos alunos acerca das preparações escolares, bem como dos alimentos utilizados nas suas receitas. Além do mais, esse interesse se estende para a alimentação em casa, enriquecendo e diversificando o contato das crianças e

da família com novos alimentos, aumentando a qualidade das suas refeições. Este estudo é significativo ainda para a área da nutrição, pois demonstra um caminho para a educação alimentar de crianças utilizando de alimentos disponíveis regionalmente.

Esta é uma pesquisa classificada como quali-quantitativa, de natureza descritiva e quanto aos meios é uma pesquisa de campo. Como procedimento metodológico foi aplicado questionário em uma escola urbana e municipal do município de Paraopeba/MG e realizada a educação nutricional junto aos alunos, onde foi previamente elaborada uma atividade lúdica que contava a história do milho. Após aplicação da educação nutricional, da definição da receita especial para introdução na alimentação e o consumo da mesma pelos alunos, foi aplicado o teste de aceitabilidade, utilizando a escala hedônica facial.

REFERENCIAL TEÓRICO

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN) NA EDUCAÇÃO INFANTIL

Educação Alimentar e Nutricional (EAN), é um campo de conhecimento e de prática contínua, que visa promover o exercício de hábitos alimentares saudáveis, valorização da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos regionais, a promoção do consumo sustentável e a redução do desperdício de alimentos. A miscigenação do nosso país contribuiu na formação da diversidade cultural e alimentar, influenciando nossa alimentação e definindo particularidades regionais. Sendo assim, a EAN deve considerar todo contexto histórico e cultural da nossa população, respeitar e valorizar a cultura, crença, religião e saberes e ainda reconhecer a vasta riqueza dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais mantidos por povos e comunidades tradicionais (BRASIL, 2012).

Na educação infantil, a educação nutricional deve ocorrer por meio da correta inclusão dos alimentos. Deve permitir que a criança possa conhecer o sabor e as características do alimento, visto que é um grupo vulnerável que necessita do auxílio dos pais para ter uma alimentação saudável. Além do mais, a infância é uma fase importantíssima, pois nela são formados os primeiros hábitos alimentares. Neste sentido, a educação nutricional promove a construção coletiva do conhecimento, pois desenvolve um trabalho

multidisciplinar, entre a escola, a equipe de saúde, a criança e a família (VASCONCELOS *et al.*, 2012).

A EAN é também utilizada de diversas formas educativas, por meio de diferentes estratégias e recursos. Em média são necessárias de oito a dez exposições a um novo alimento para que a criança consiga ter uma boa aceitabilidade, para melhorar esse processo é preciso atrair e despertar o interesse destas crianças de forma lúdica, desenvolvendo brincadeiras, desenhos, teatrinhos, palestras educativas, ou permitindo que a criança tenha o contato com os alimentos e o uso exploratório dos sentidos como olfato e paladar (VASCONCELOS *et al.*, 2012).

A INFLUÊNCIA DA ANTROPOLOGIA DA NUTRIÇÃO NA CULTURA DO ALUNO

A história da alimentação no Brasil envolve todo um contexto histórico e cultural. A diversidade da culinária brasileira é um resultado da miscigenação colonial. As iguarias e os condimentos que usamos no dia a dia vieram de todas as partes do mundo, as técnicas de como fazer algumas receitas como o pirão e o mingau, foram trazidos pelos portugueses. Os índios têm como ingredientes marcantes na culinária brasileira a mandioca e milho. Os africanos trazidos para o Brasil, para serem escravos nas grandes lavouras e fazendas, contribuíram com o leite de coco, o cuscuz, além de crenças e rituais. Diante disso, podemos ressaltar a valorização da cultura alimentar regional, a descoberta do sabor e do aroma que estes alimentos contribuem na formação dos hábitos alimentares dos povos e comunidades (CORÇÃO, 2014).

Neste cenário podemos destacar a região Sudeste onde predominou a cultura do milho, bastante cultivados e apreciados pelos índios. A cultura do milho foi difundida em várias regiões, decorrente dos festejos culturais regionais, influenciados pelo folclore e as festas juninas. Atualmente o milho se faz presente na mesa do brasileiro em diversas formas, podendo ser consumido e apreciado de acordo com hábito regional (CORÇÃO, 2014). Podemos destacar diversas preparações como: milho cozido, mingau, canjica, pipoca, pamonha, bolos, cuscuz muito apreciados na região nordeste, canjiquinha com couve e carne cozida ou costelinha de porco é bastante apreciada no estado de Minas Gerais.

Em contraponto, a globalização e a difusão de culturas estrangeiras pelos meios de comunicação, como a cultura americana com seus *fast foods*, aliada a saída da mulher para o

mercado de trabalho e a busca da praticidade oferecida por alimentos industrializados, em detrimento das refeições completas preparadas em casa, gerou diversas consequências e modificações nos hábitos alimentares. Diante disso, esta nova cultura imposta vem contribuindo para que a cultura, hábitos e costumes locais sejam esquecidos (CORÇÃO, 2014).

A IMPORTÂNCIA DA APLICAÇÃO DO TESTE DE ACEITABILIDADE DIANTE DA NOVA PREPARAÇÃO

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos. Na alimentação escolar a aplicação do teste ocorre quando há a introdução de uma nova preparação no cardápio da merenda que será oferecida aos alunos. Ele é um instrumento fundamental usado pelo nutricionista responsável por esta área, pois é utilizado para medir o índice de aceitabilidade da alimentação dos alunos. Além de ser um fator determinante na qualidade da alimentação e dos serviços prestados pelas escolas, o teste faz parte da análise sensorial de alimentos e evita o desperdício de recursos. Foram adotados como testes dois métodos de avaliação da aceitabilidade da alimentação do escolar, desenvolvidos pela equipe técnica Centro de Colaboradores em Alimentação e Nutrição (CECANEs) e o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e avaliado por nutricionistas da alimentação escolar, sendo estes a escala hedônica e o resto ingestão (avaliação de resto). Além de serem práticos, são bastante utilizados no país (BRASIL, 2010).

A canjiquinha será a nova preparação a ser introduzida no cardápio da merenda dos escolares e será aplicado o teste de aceitabilidade após sua ingestão. Ela é uma iguaria brasileira, muito consumida na culinária mineira, sendo um alimento derivado do milho triturado com características de farelo e é consumida cozida geralmente com a carne de boi ou porco. Para que haja uma boa aceitabilidade entre os alunos, e para obter uma preparação rica em nutrientes e minerais que são importantes nesta faixa etária, serão acrescentados à receita alimentos cultivados e distribuídos pela agricultura familiar do município. Dentre estes alimentos podemos destacar a couve, salsinha, cebolinha, ora-pro-nóbis, que são utilizados nas preparações.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado o mais antigo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional. Foi implantado em 1955 e ao longo dos anos o programa sofreu inúmeras mudanças. Houve avanços de suma importância, como a obrigatoriedade da existência de um nutricionista responsável técnico na alimentação escolar, o fortalecimento dos Conselhos de Alimentação Escolar e a constituição dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANEs). O programa foi desenvolvido através do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que assegura a garantia do direito à alimentação adequada e saudável nas escolas (BRASIL, 2015).

O PNAE tem por objetivos, promover alimentação de qualidade atendendo às necessidades nutricionais dos alunos durante o período escolar. Além de contribuir na formação de novos hábitos alimentares saudáveis e no rendimento escolar, auxiliam no desenvolvimento, conhecimento, crescimento e aprendizagem dos mesmos. O repasse financeiro é destinado aos alunos matriculados nas redes públicas de ensino e entidades filantrópicas (BRASIL, 2015).

O ambiente escolar contribui na formação dos hábitos alimentares saudáveis, promovendo e ensinando ações e questões sobre a alimentação saudável, oferecendo uma merenda de qualidade, nutritiva e variada. Além do mais, as refeições feitas na escola são realizadas em grupos e isto serve de estímulo e incentivo para outras de crianças experimentarem as novas preparações (WADENPHUL, 2014).

METODOLOGIA

O presente estudo foi classificado quanto à obtenção de dados em pesquisa de campo, quanto a abordagem como quali-quantitativa e quanto a natureza, de caráter descritiva. A pesquisa de campo segundo Gil (2002), possibilita ao pesquisador maior experiência com a situação estudada, visto que é realizada em sua maior parte pessoalmente, requerendo mais tempo no local da pesquisa e seus resultados são mais fidedignos.

Quanto a abordagem de pesquisa, este trabalho se apresenta na modalidade de pesquisa quali-qualitativa, onde segundo os autores Gerhardt e Silveira (2009) a pesquisa qualitativa tem a preocupação com a compreensão de um grupo social e organização, já a quantitativa trabalha com representatividade numérica de uma população centrada sempre na objetividade dos dados.

COLETA E ANÁLISE DE DADOS

COLETA DE DADOS

O presente estudo iniciou o processo de pesquisa através da aplicação de um questionário sobre o tema canjiquinha de milho. Foram formuladas questões de múltipla escolha e enviadas à algumas famílias com base nos conhecimentos tradicionais e populares do uso de canjiquinha na alimentação humana, abordando questões como: se os pais conhecem a canjiquinha; se a família faz uso; se a criança utiliza e gosta; quais os alimentos que são utilizados junto a preparação, se os pais tiveram dificuldades ao responder ao questionário. Esse instrumento de pesquisa foi aplicado primeiramente na Escola Municipal Recanto Feliz, com a proposta de avaliar o questionário em sua aplicabilidade, compreensão e conteúdo para a pesquisa. Posteriormente, foi realizado adaptações após aplicação na primeira escola, o mesmo foi aplicado e encaminhado aos pais dos alunos da Escola Municipal Sabino de Paula Freitas, localizada no município de Paraopeba/MG, que é assistida pelo profissional nutricionista do PNAE, para conhecimento e uso dos alunos pelo alimento teste, no caso a canjiquinha.

Os responsáveis legais pelas crianças concordaram com os objetivos deste estudo e assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) respeitando-se as questões éticas. Participaram do estudo 46 crianças entre os gêneros masculinos e femininos, cursando 3º ano do ensino fundamental vespertino e 4º ano do ensino fundamental matutino com faixa etária entre 08 e 10 anos. Após aplicação do questionário aos pais foi feita a escolha da amostragem e a divisão dos grupos em grupo de intervenção e grupo controle. O grupo controle que não recebeu educação nutricional corresponde a 24 alunos do 4º ano do ensino

fundamental. Já o grupo de intervenção composto por 22 alunos do 3º ano receberam educação nutricional.

Para realização e aplicação da educação nutricional, previamente foi elaborada uma atividade lúdica que contava a história do milho. As crianças sentaram-se em roda e em seguida, foram entregues a elas gravuras coladas em papel cartão, descrevendo todo ciclo de vida do milho. Estas gravuras foram repassadas por cada aluno, que tiveram suas dúvidas esclarecidas. Logo após, foi realizado um jogo de perguntas e respostas, com meninas versus meninos, para identificar o nível de conhecimento dos alunos.

As perguntas realizadas tinham o intuito que o aluno respondesse se o alimento era derivado do milho ou não. Foram utilizados alguns alimentos expostos em uma mesa, sendo os derivados do milho: milho verde enlatado, fubá, canjica, pipoca doce, pipoca de micro-ondas, canjiquinha de milho, e os alimentos não derivados do milho: gelatina, macarrão, miojo, bolacha amanteigada. A canjiquinha de milho foi o último alimento a ser perguntado, pois ele foi utilizado no intuito de despertar o interesse e a curiosidade destas crianças, antes de ser oferecida a nova preparação na alimentação escolar. Foi relatado o quanto a canjiquinha e seus ingredientes são importantes para alimentação das crianças, destacando o seu uso na cultura local, sendo uma preparação consumida no estado de Minas Gerais.

ANÁLISE DE DADOS

Após aplicação da educação nutricional, definição e elaboração da ficha técnica da nova preparação para introdução na alimentação escolar, e o consumo da mesma pelos alunos, foi feito o teste de aceitabilidade. O parâmetro de avaliação foi o método de escala hedônica facial, contendo alternativas de múltipla escolha respondendo o que acharam da preparação com a canjiquinha: detestei, não gostei, indiferente e gostei. O grupo controle, que não recebeu a educação nutricional, após terem experimentado a mesma preparação com a canjiquinha, também preencheram as fichas da escala hedônica. Foi utilizado *software* Microsoft Excel 2013 para organização e tabulação dos dados em planilhas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação aos questionários respondidos pelos pais de alunos dos grupos intervenção e controle. O gráfico 1 representa a quantidade de famílias que conhecem a canjiquinha. Dos alunos que receberam a Educação Alimentar Nutricional (EAN), 86,36% conhecem previamente a canjiquinha e 13,64% disseram não conhecer. Dos que não receberam a EAN, 87,5% informaram conhecer a canjiquinha e 12,5% informaram não conhecer.

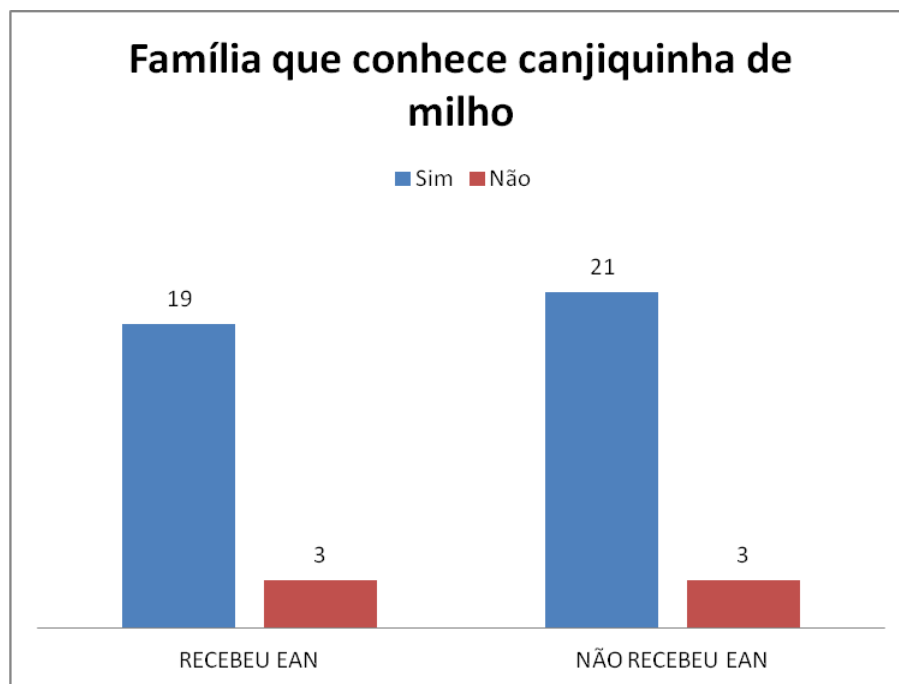


Gráfico 1 – Família que conhece a canjiquinha de milho

No gráfico 2 estão representados a quantidade de famílias que já experimentaram prato feito com a canjiquinha. Dos alunos que receberam a EAN, 68,18% já haviam experimentado um prato com a canjiquinha e 31,82% pais nunca experimentaram um prato com a canjiquinha. Dos que não receberam a EAN, 70,83% disseram ter experimentado um prato com a canjiquinha e 29,17% nunca experimentaram.

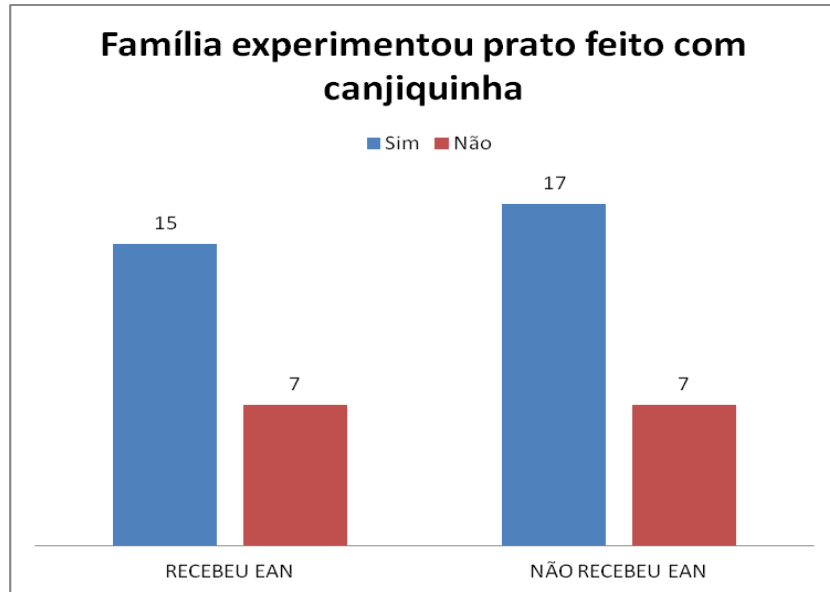


Gráfico 2 – Família que experimentou prato feito com canjiquinha

O gráfico 3 representa a quantidade de famílias que já prepararam a canjiquinha em casa. Dos alunos que receberam a EAN, 50% disseram ter preparado prato com a canjiquinha em casa e 50% nunca prepararam. Dos que não receberam a EAN, 54,17% responderam que já haviam preparado um prato com a canjiquinha em casa e 45,83% nunca prepararam.

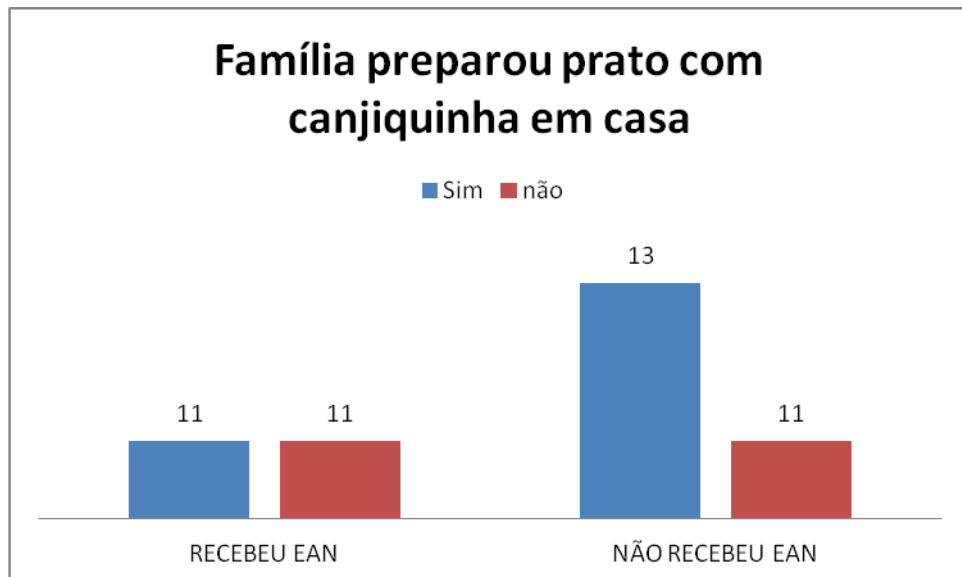


Gráfico 3 – Família que preparou prato com canjiquinha em casa

O gráfico 4 representa a quantidade de famílias que tem hábito de comer canjiquinha. Dos alunos que receberam a EAN, 45% possuem o hábito de comer canjiquinha e 54,55% não possuem o hábito de comer canjiquinha. Dos que não receberam a EAN, 45,83% têm hábito de comer canjiquinha e 54,17% não têm o hábito de comer canjiquinha.

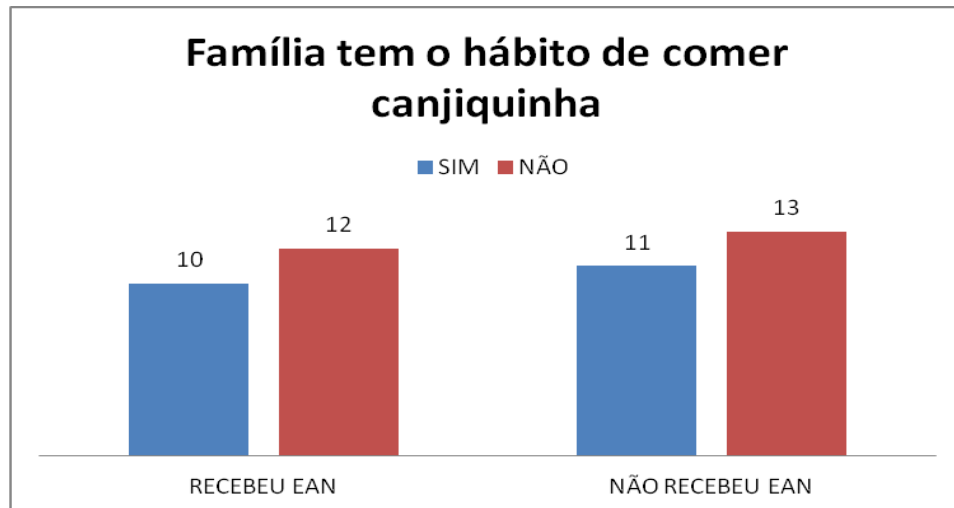


Gráfico 4 – Família tem o hábito de comer canjiquinha

O gráfico 5 representa a aceitação do (s) filho (s) à refeição com a canjiquinha. Dos alunos que receberam a EAN, 22,73% responderam que os filhos têm ótima aceitação, 18,18% responderam que a aceitação é boa, 22,73% responderam que a aceitação é regular e em nenhuma família a aceitação foi ruim. Dos que não receberam a EAN 16,67% responderam que a aceitação é ótima, 16,67% responderam que a aceitação é boa, 25% responderam que a aceitação é regular e 8,33% responderam que a aceitação é ruim.

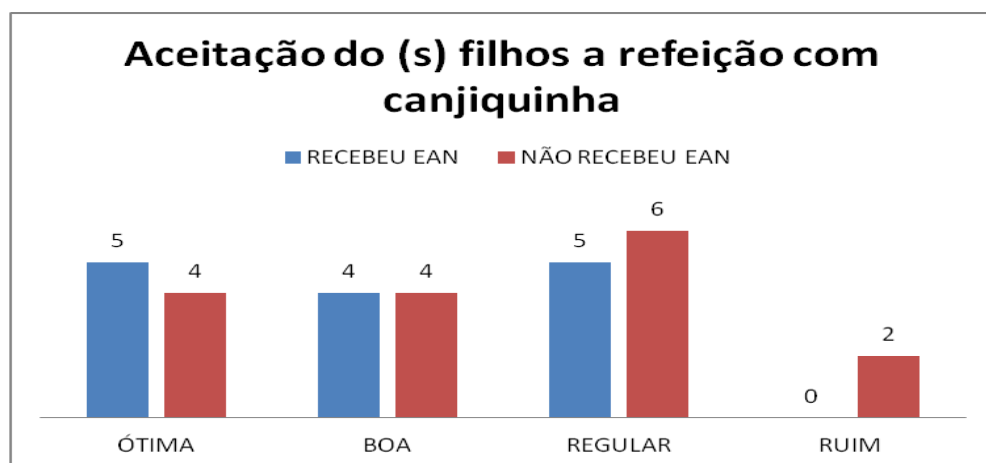


Gráfico 5 – Aceitação do (s) filhos à refeição com canjiquinha

No gráfico 6 estão representados os ingredientes utilizados na refeição com a canjiquinha. Dos alunos que receberam a EAN, 18,18% responderam utilizar carne de boi desfiada, 50% responderam utilizar a costelinha de porco, 40,91% responderam utilizar a couve, 40,91% responderam utilizar a cebolinha, 40,91% responderam utilizar a salsa, e 13,64% responderam utilizar ora-pro-nóbis para preparar a canjiquinha. Dos que não receberam a EAN, 16,67% responderam utilizar carne de boi desfiada, 54,17% responderam

utilizar a costelinha de porco, 25% responderam utilizar a couve, 50% responderam utilizar a cebolinha, 37,5% responderam utilizar a salsa e 4,17% respondeu utilizar ora-pro-nóbis.

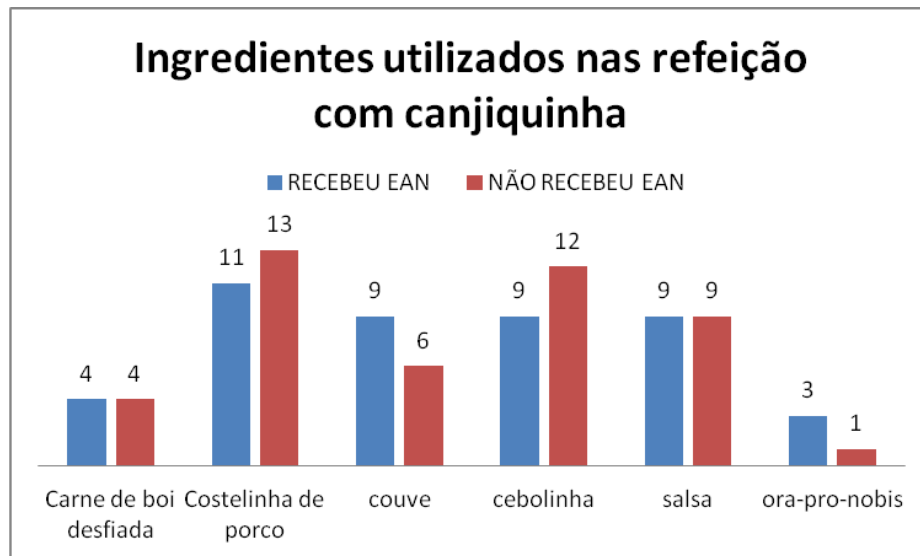


Gráfico 6 – Ingredientes utilizados nas refeições com canjiquinha

No gráfico 7 está representada a quantidade de alunos que foram introduzidos a preparação canjiquinha com ora-pro-nóbis na alimentação escolar. Dos alunos que receberam a EAN, 22,73% responderam que detestaram, 13,64% não gostaram, 9,09% ficaram indiferentes à preparação, 9,09% gostaram, 54,55% adoraram a preparação e 0 alunos não comeram. Dos alunos que não receberam a EAN, 8,33% responderam que detestaram, 0 não gostaram, 4,17% ficou indiferente à preparação, 4,17% gostaram, 25% adoraram e 54,17% alunos não comeram.

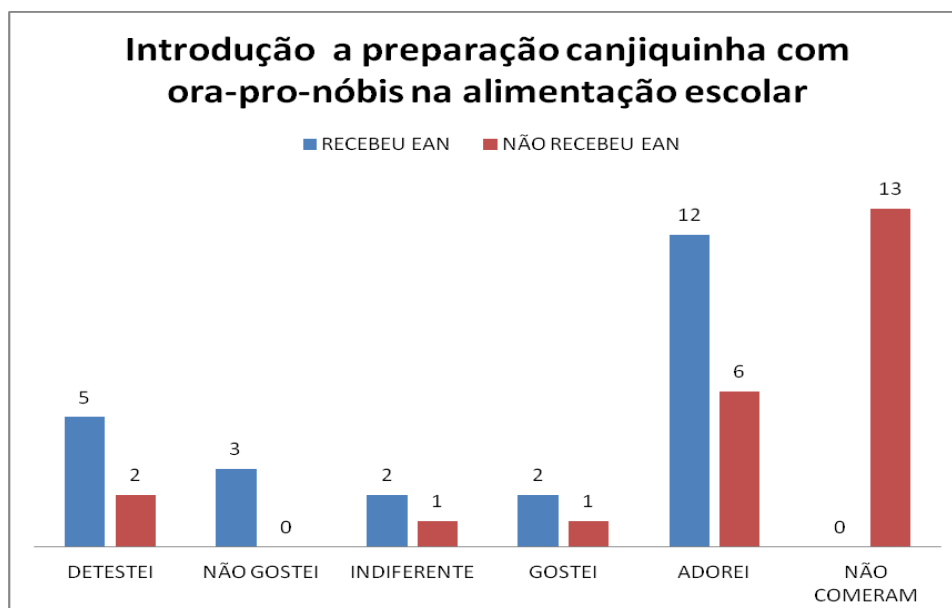


Gráfico 7 – Introdução da preparação canjiquinha com ora-pro-nobis na alimentação escolar

DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Visto que a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), é um campo de conhecimento e de prática contínua que visa promover a prática de hábitos alimentares saudáveis, valorização da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos regionais, a promoção do consumo sustentável e a redução do desperdício de alimentos. É um programa que pode gerar muitos resultados positivos (BRASIL, 2012). As crianças que receberam a EAN, tiveram maior aceitação da preparação com a canjiquinha e apresentaram resultados positivos em sua avaliação após o consumo. As que não receberam a EAN a grande maioria recusaram em experimentar.

No estudo realizado por Oliveira *et al.*, (2011), com 70 crianças avaliadas ao início e ao final da pesquisa, foram analisadas as respostas sobre o nível de conhecimento dos escolares em relação aos hábitos alimentares. No momento inicial, antes de apresentado o projeto, os questionários obtiveram 41,21% de acertos e após a intervenção lúdica, a média de acertos aumentou para 67,83%, demonstrando que a educação nutricional realizada em escolares, por meio de atividades lúdicas, aumentou o conhecimento dos mesmos.

Em um estudo realizado por Basaglia; Marques; Benatti, (2015) em escolas estaduais Amparo/SP, avaliou-se a aceitação da merenda escolar. Participaram da pesquisa 135 alunos que estavam cursando do 3º ano do ensino fundamental ao 3º ano do ensino fundamental. Foi aplicado o teste da escala hedônica facial com alunos do 2º o 5º ano do ensino fundamental e alunos do 6º ano do ensino fundamental ao 3º ano ensino médio que foi aplicado o teste escala hedônica verbal. Como resultados obtidos os alunos do 2º ao 5º ano do ensino fundamental, que responderam os testes de escala hedônica facial, representando 83,92% de aceitação da merenda escolar. Já os alunos do 6º ano do ensino fundamental ao 3º ano do ensino médio manifestaram menor aceitação da merenda escolar, totalizando 74,14%. Diante disso podemos destacar a importância da aplicação dos testes de aceitabilidade avaliando a qualidade da merenda desses estudantes. Visto que a merenda escolar teve maior aceitação em alunos escolares pela pré-disposição em experimentar novos alimentos, e os adolescentes os seus hábitos alimentares já foram formados e consomem mais alimentos vendidos nas cantinas existentes na escola.

Segundo publicação de Ferreira *et al.* (2013) foi realizada uma pesquisa em escolas municipais de Palmas/TO. Nelas foi avaliado o grau de satisfação da alimentação ofertada nas escolas municipais segundo escala hedônica, os resultados encontrados apontaram que

31,71% dos escolares afirmou gostar parcialmente da alimentação da escola. Na aceitação da preparação com a canjiquinha na merenda escolar do município de Paraopeba 54,5% escolares que receberam EAN, afirmaram adorar a canjiquinha através da aplicação do teste escala hedônica facial, demonstrando que a EAN influencia positivamente nos resultados de aceitação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados da pesquisa revelam que a educação nutricional para escolares feita previamente ao teste de aceitabilidade de uma nova preparação, por meio da elaboração e aplicação de atividades lúdicas proporcionam a melhoria do conhecimento, maior aprendizado e estímulo em experimentar a nova preparação. Isto pode ter ocorrido devido à participação das crianças nas atividades, conforme foi observado durante a realização da atividade lúdica com os escolares. Conclui-se que, o ambiente escolar é um lugar estratégico para desenvolver ações de educação nutricional e juntamente com a atuação e participação do profissional nutricionista, se torna um lugar estratégico e importante na formação e contribuição de novos hábitos alimentares desses escolares.

REFERÊNCIAS

BASAGLIA, P.; MARQUES, A.S.; BENATTI, L.; Aceitação da merenda escolar entre alunos da rede estadual de ensino da cidade de Amparo - SP. **Saúde em Foco**, Edição nº: 07/Ano: 2015. Disponível em: <http://unifia.edu.br/revista_eletronica/revistas/saude_foco/artigos/ano2015/aceitacao_merenda.pdf>. Acessos em 13 out. 2016.

BRASIL. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Centro colaborador em alimentação e nutrição escolar CECANE – UNIFESP, 2010. Disponível em: <<http://www.fn.de.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-manuais/item/5166-manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae.pdf>>. Acesso em 08 abr.2016.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: <<http://www.ideiasnamesa.unb.br/index.php?r=site/EducacaoAlimentar.pdf>>. Acesso em 15 mar.2016.

BRASIL. Ministério da Educação. **Cartilha Nacional Alimentação do Escolar**, 2015. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-manuais/item/6820-cartilha-pnae-2015.pdf>>. Acesso em 10 mar.2016.

CORÇÃO, Mariana. **Câmara Cascudo, o “provinciano incurável”: desvendando os caminhos de História da Alimentação no Brasil**. Curitiba. 2014. 268 f.

FERREIRA, N. C. *et al.*. Aceitabilidade da alimentação oferecida pelo programa nacional de alimentação escolar no município de Palmas –TO. **Revista CEREUS**. v. 7, n. 2. 2015. Disponível em: <<http://ojs.unirg.edu.br/index.php/1/article/view/768>>. Acessos em: 28 de out. 2016.

GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Método de pesquisa**. Editora UFRGS, 1.ed. 2009.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

OLIVEIRA, J. C.; COSTA, S. D.; ROCHA, S. M. B;. Educação nutricional com atividade lúdica para escolares da rede municipal de ensino de Curitiba. **Cadernos da Escola e Saúde**. v. 2, n. 6. 2011. Disponível em: <<http://revistas.unibrasil.com.br/cadernossaude/index.php/saude/article/view/104>>. Acessos em: 30 out. 2016.

VASCONCELOS. Francisco de Assis Guedes de. *et al.* Org., **Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos** – 2. ed. -Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 48 p. ; il., gráfs., tabs. Disponível em: < <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-manuais/item/5243-manual-de-orienta%C3%A7%C3%A3o-sobre-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-nas-diferentes-etapas-de-ensino.pdf>>. Acesso em 05 abr.2016.

WADENPHUL, Renata Moraes. **Determinantes e construção do comportamento alimentar: uma revisão narrativa da literatura**. Porto Alegre. 2014. 47 f.