



Aceitabilidade e adesão à alimentação escolar por estudantes do IF Sertão Pernambucano – *campus* Salgueiro

Nataly Roberta Bezerra Santana Carlini¹, Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa², Roberta Verônica dos Santos Carvalho Mesquita³

^{1,2,3}Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambuco – IF SERTÃO-PE, Campus Salgueiro, Rodovia BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural – Salgueiro-PE-Brasil, CEP: 56.000-000, E-mail: ¹nataly.santana@ifsertao-pe.edu.br; ²fernanda.fernandes@ifsertao-pe.edu.br; ³roberta.mesquita@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO: A escola desempenha papel fundamental na formação de hábitos alimentares e é nesse ambiente que crianças e adolescentes permanecem por expressivo período de tempo diário. A alimentação saudável nas escolas contribui para a aprendizagem, melhorando também as condições nutricionais dos alunos. Com o objetivo de conhecer a aceitabilidade e o índice de adesão à alimentação escolar oferecida aos estudantes do ensino médio deste Instituto foi realizado um estudo de natureza quali-quantitativa. Inicialmente foram sorteados aleatoriamente 30% do público alvo, em seguida foi aplicado um questionário com perguntas objetivas e subjetivas. Calculou-se o valor médio do índice de adesão, analisando-o através da classificação relatada no Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar, elaborado pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar – UNIFESP/2010. Este estudo verificou alta adesão e boa aceitação à alimentação escolar, no entanto, é necessária a construção de um refeitório, bem como a realização de ações de educação alimentar no ambiente escolar, a fim de promover a segurança alimentar e nutricional dos alunos beneficiados.

Palavras – chave: aceitação, ensino médio, índice de adesão, refeição escolar

Acceptability and adhesion of the school feeding of IF Sertão of Pernambuco by students in Salgueiro campus

Abstract: School plays a fundamental role forming good eating habits since children and teenagers stay for a long amount of time every day in this environment. Healthy eating in the schools contributes for the learning improving the nutritional conditions of students. Aiming to know the acceptability and the adhesion level of the school feeding offered to the high school students of this Institute, a qualitative and quantitative study was made. Initially 30% of the target audience was randomly chosen. Then a questionnaire with objective and subjective questions was applied. We calculated the medium average of the adhesion level, analyzing it through the classification reported in the Manual for the Application of Acceptability Test in the School Feeding National Programme, elaborated by the collaborative Center in Feeding and School Nutrition – UNIFESP/2010. This study verified a high adhesion and good acceptance to the school feeding, however, it is necessary to build a school cafeteria, as well as promoting healthy eating education actions in the school environment in order to promote the feeding and nutritional security of the benefited students.

Key words: acceptance, high school, adhesion level, school feeding

Introdução

De acordo com a Lei nº11.346, de 15 de setembro de 2006, a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

Desta forma a alimentação escolar visa garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos da educação básica pública, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social (LEI Nº 11.947, 2009).

A alimentação desempenha um papel primordial durante todo o ciclo de vida dos indivíduos. Entre as distintas fases de vida pode-se destacar, por exemplo, a adolescência que se caracteriza por um período em que o jovem apresenta um metabolismo muito mais intenso quando comparado ao adulto (VITOLLO, 2008).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa suprir no mínimo 20% das necessidades nutricionais durante a permanência na escola, contribuindo para o rendimento escolar, a formação de bons hábitos alimentares e para o aumento na capacidade de aprendizagem dos alunos (BRASIL, 2009).

De acordo com a Resolução/CD/FNDE Nº 38, de 16 de Julho de 2009, o principal fator para determinar a qualidade dos serviços prestados pelas unidades de alimentação das instituições de ensino é a aceitação da alimentação oferecida aos alunos, a qual é influenciada por vários fatores, entre eles hábitos alimentares da cultura; preferências e aversões alimentares; condições fisiológicas do jovem, incluindo alergias, intolerâncias alimentares; além de atitudes, crenças e tabus relativos aos alimentos (VIEIRA & MARTINS, 2008).

A opção por uma alimentação saudável com destaque para o consumo de frutas e verduras é muito importante, pois ao estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis estará contribuindo para a diminuição de

doenças relacionadas à má alimentação, como o excesso de peso e as doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares (MALTA, 2010).

Em 2003 as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) foram responsáveis por 60% das mortes e incapacidade no mundo, podendo chegar a 73% das mortes em 2020. Em 2001, no Brasil, as DCNT foram responsáveis por 62% das mortes e 39% das hospitalizações registradas no Sistema Único de Saúde (ACHUTTI & AZAMBUJA, 2004).

Diante da importância de haver uma alta adesão dos alunos à alimentação escolar, como também uma boa aceitação das preparações servidas estão apresentados neste artigo os resultados desse estudo. O objetivo foi conhecer a aceitabilidade e o índice de adesão dos beneficiários da alimentação escolar da instituição, possibilitando desta forma verificar o quantitativo de alunos que aderem às refeições oferecidas e verificar a aceitação da alimentação escolar a qual deve respeitar os hábitos alimentares da região, priorizando sempre cardápios saudáveis para o desenvolvimento dos jovens.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal de natureza quali-quantitativa com os alunos do ensino médio integrado aos cursos técnicos do Instituto Federal do Sertão Pernambucano/campus Salgueiro em junho de 2012.

A seleção dos participantes foi feita por amostragem, onde foram sorteados aleatoriamente 30% do total de estudantes beneficiados com a alimentação escolar fornecida gratuitamente pelo Instituto.

Para a análise do índice de adesão foi utilizado um formulário próprio o qual foi preenchido pela equipe durante uma semana. Nele foram registrados o número de alunos presentes na aula que antecedia o intervalo e o quantitativo de alunos que aderiram (receberam) à alimentação escolar.

(CARLINI; COSTA; MESQUISTA, 2015)

Esta análise foi realizada através da classificação relatada no Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, elaborado pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar CECANE – UNIFESP/2010, no qual possui o cálculo do índice de adesão ($IA = \frac{N^\circ \text{ de alunos que consumiram a refeição}}{N^\circ \text{ de estudantes presentes na escola}} \times 100$), sendo classificado em quatro categorias: alto (acima de 70%), médio (50 a 70%), baixo (30 a 50%) e muito baixo (menor que 30%).

Para a análise das questões relativas aos motivos da adesão ou não e à aceitação da alimentação por parte dos alunos, foi aplicado um questionário com perguntas objetivas e subjetivas, conforme anexo 1, com 56 estudantes.

O questionário utilizado consta no manual acima referido, o qual foi adaptado para esta pesquisa. Este instrumento foi aplicado a fim de conhecer a adesão, a qualidade e a quantidade da alimentação oferecida, e ainda os alimentos de maior e menor aceitação, a procedência dos alimentos consumidos pelos estudantes (casa, cantina, Instituto) e seus hábitos alimentares.

Inicialmente foi realizado na sala de aula um sorteio para obtenção dos participantes, em seguida foram distribuídos os questionários para os alunos que foram orientados a responder verdadeiramente os quesitos. Os alunos foram auxiliados apenas na leitura do questionário.

Após o preenchimento, os questionários foram recolhidos para posterior análise das informações.

Os dados foram analisados e calculou-se o índice de adesão médio e a aceitabilidade. Para a análise das questões objetivas foi considerada a frequência de respostas dos alunos e nas questões subjetivas os resultados foram computados tomando por base a informação central contida nas respostas dos participantes.

Resultados e Discussão

Ao analisar o aspecto quantitativo da adesão dos alunos à alimentação escolar por meio do índice de adesão médio (IAM), este estudo revelou um IAM de 74,43%, classificado como alto (acima de 70%), o que caracteriza uma elevada adesão por parte dos beneficiários pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Em um estudo realizado por Bleil *et al.* (2009) foi verificada a adesão à alimentação escolar em 77,3% dos alunos de instituições públicas de ensino no município de Toledo-PR, semelhante aos resultados encontrados nesta pesquisa.

Outro estudo que também demonstrou elevada adesão foi o de Pegolo e Silva (2010) que ao analisar o índice de adesão de escolares matriculados na rede pública de ensino de Piedade-SP verificaram um resultado igual a 81,3%.

Na tabela 1, verifica-se que apenas 1,79% dos alunos não costuma comer a alimentação oferecida, justificando lanchar na cantina da instituição. A maioria (67,27%) registrou que costuma comer a alimentação escolar 5 dias na semana.

Em relação à aceitação, 61,82% (n=34) afirmaram gostar de todas as preparações oferecidas na alimentação e 38,18% (n=21) alegaram não gostar de algumas preparações, sendo as mais mencionadas, vitamina de mamão (n=5), farofa de bolacha (n=3), frutas (n=2), verduras (n=2), frango (n=2), macarrão (n=2).

Entretanto, todos os participantes que já experimentaram a alimentação escolar relataram que as preparações que mais gostam são cachorro quente, baião de dois com carne, arroz com frango, macarronada, saladas, frutas, vitaminas de frutas, fígado e sucos.

A maioria dos alunos (85,71%) ainda informou através do preenchimento do questionário, não possuírem nenhuma alergia e/ou intolerância alimentar.

(CARLINI; COSTA; MESQUISTA, 2015)

Tabela 1. Distribuição das respostas dos alunos quanto à adesão e à aceitação da alimentação oferecida pelo IF Sertão PE/campus Salgueiro.

<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Você costuma comer a alimentação oferecida na merenda do instituto?		
Sim	55	98,21
Não	1	1,79
Total	56	100
<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Quantos dias por semana você costuma comer a alimentação oferecida pelo Instituto?		
1 dia na semana	0	0
2 dias na semana	2	3,64
3 dias na semana	4	7,27
4 dias na semana	12	21,82
5 dias na semana	37	67,27
Total	55	100
<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Você gosta da alimentação oferecida no Instituto no horário do recreio?		
Sim, gosto de todas as preparações oferecidas na alimentação	34	61,82
Não gosto de algumas	21	38,18
Não gosto de nenhuma	0	0
Total	55	100

Quanto à qualidade, quantidade e local onde é servida a refeição observa-se na tabela 2 que 62,50% dos participantes marcaram que a temperatura das preparações está sempre boa, porém 35,71% relataram que às vezes algumas preparações, principalmente o macarrão, estão frias ou muito quentes. Este resultado provavelmente foi devido à inexistência provisoriamente de um balcão térmico para manter aquecidas as preparações, sendo a equipe responsável pela produção da alimentação escolar orientada a produzir os alimentos próximos ao horário do lanche. Algumas preparações como a macarronada sofrem rápidas variações de temperatura se não estiverem sendo oferecidas no equipamento adequado.

A quantidade da alimentação servida foi classificada como boa por 60,71% do público, sendo caracterizada como insuficiente por 39,29% dos alunos.

Quando foram questionados sobre o local onde é servido o lanche, a maioria respondeu que o local não é confortável e 62,07% justificaram que é porque não tem lugar para todos sentarem. Ainda sobre esta questão, 6,89% dos alunos justificaram o desconforto por outros motivos, 1 registrou ser muito longe e o outro que poderia ser “de uma forma diferente”. Com o intuito de sanar este problema, há previsão de que um refeitório será construído para que os alunos possam realizar suas refeições em um ambiente adequado.

(CARLINI; COSTA; MESQUISTA, 2015)

Tabela 2. Distribuição das respostas dos alunos quanto à temperatura, à quantidade da alimentação oferecida pelo IF Sertão PE/campus Salgueiro e o local onde é servida.

<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Na sua opinião a temperatura da alimentação servida no recreio é:		
Sempre boa	35	62,50
Às vezes é boa	20	35,71
Nunca é boa	1	1,79
Total	56	100

<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Na sua opinião a quantidade de comida que é servida na alimentação é:		
Muita [exagerada]	0	0
Boa [suficiente]	34	60,71
Pouca [insuficiente]	22	39,29
Total	56	100

<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Na sua opinião o local onde é servida a alimentação é confortável?		
Sim	27	48,21
Não	29	51,79
Total	56	100

<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Se você acha que o local não é confortável, diga-me o motivo.		
Não tem lugar para todos sentarem	18	62,07
Não tem mesa	8	27,59
É sujo	0	0
É barulhento	1	3,45
Outro(s)	2	6,89
Total	29	100

De acordo com os resultados expostos na tabela 3 a maioria dos alunos relatou gostar dos talheres, copos e pratos utilizados para servir a alimentação escolar.

Já a minoria respondeu não gostar dos talheres oferecidos na alimentação porque não gostam de comer comida sólida com colher. Os que marcaram que não gostam do tipo de copo/caneca responderam que não gostam dos utensílios de plástico (n=3) e que os mesmos

têm cheiro estranho (n=4). Como nenhum estudante marcou a opção que o copo/caneca é sujo, o odor deve ter origem no material de fabricação. Com relação aos pratos utilizados para servir a refeição, quatro alunos informaram que não gostam de comer no prato de plástico.

O intervalo escolar para descanso e alimentação é de 15 minutos, sendo considerado curto por 91,07% dos estudantes.

Tabela 3. Distribuição das respostas dos alunos quanto aos talheres, aos copos, aos pratos e ao tempo do intervalo para a alimentação oferecida pelo IF Sertão PE/campus Salgueiro.

(CARLINI; COSTA; MESQUISTA, 2015)

<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Você gosta dos talheres oferecidos na alimentação?		
Sim	52	92,86
Não	4	7,14
Total	56	100
<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Você gosta do tipo de copo/caneca usado na alimentação?		
Sim	49	87,50
Não	7	12,50
Total	56	100
<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Você gosta do tipo do prato no qual é servida a alimentação?		
Sim	52	92,86
Não	4	7,14
Total	56	100
<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Na sua opinião o tempo disponível para comer a alimentação é:		
Curto	51	91,07
Suficiente	5	8,93
Longo	0	0
Total	56	100

Outra avaliação importante realizada neste estudo foi conhecer os hábitos alimentares dos escolares através da procedência dos alimentos que são consumidos na instituição de ensino. Apesar dos resultados mostrarem alta adesão à alimentação escolar, a partir da tabela 4 nota-se a visível adoção de hábitos alimentares inadequados, pois 76,79% relataram comprar alimentos na cantina.

Os alunos que compram lanche na cantina do IF ou em outros locais informaram que costumam gastar por dia entre R\$ 2,00 e

R\$ 10,00. Os produtos que eles informaram mais consumirem nestes estabelecimentos são salgados, pastéis, tortas, lasanhas, refrigerantes, doces, sucos industrializados, sorvetes, bombons, hambúrgueres, mistos e pipocas.

Quando foram questionados sobre a motivação para comprar lanche na cantina, 37,21% responderam que é devido a não gostar da alimentação oferecida no dia e 30,23% informaram que compram lanche na cantina da escola mesmo quando comem a alimentação escolar.

Tabela 4. Distribuição das respostas dos alunos quanto à compra de lanches na cantina do IF Sertão PE/campus Salgueiro.

<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Você costuma comprar alimentos na cantina do instituto?		
Sim	43	76,79
Não	13	23,21
Total	56	100
<i>Perguntas e respostas</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Quantos dias por semana você costuma comprar os alimentos		

(CARLINI; COSTA; MESQUISTA, 2015)

na cantina do instituto?		
1 dia na semana	10	23,26
2 dias na semana	18	41,86
3 dias na semana	8	18,60
4 dias na semana	3	6,98
5 dias na semana	4	9,30
Total	43	100

Perguntas e respostas	n	%
Quando você costuma comprar alimentos na cantina da escola?		
Quando não come a alimentação oferecida no instituto	12	27,91
Quando não traz lanche de casa	2	4,65
Quando não gosta da alimentação oferecida no dia	16	37,21
Mesmo quando come a alimentação, compra na cantina	13	30,23
Total	43	100

A aquisição de alimentos comercializados na cantina por parte dos estudantes é um fato preocupante, pois nem sempre são adequados a uma dieta saudável. Hábitos alimentares inadequados aliados à diminuição progressiva da atividade física convergem para o aumento no número de casos de obesidade em todo o mundo, sendo um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como hipertensão arterial, diabetes mellitus e doenças cardiovasculares (MARIATH, 2007).

A partir dos resultados observados percebe-se uma boa aceitação da alimentação escolar gratuita oferecida na instituição. Verifica-se, porém, a necessidade de ações de educação nutricional que orientem os estudantes sobre a escolha de alimentos saudáveis explicando os motivos pelos quais devem adotar hábitos alimentares adequados.

Uma das diretrizes da alimentação escolar é a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional (LEI N°11.947, 2009).

“A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a

diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.” (LEI N°11.947, 2009)

Conclusões

Com base nos resultados obtidos, foi observada uma alta adesão pelos beneficiários da alimentação escolar.

Na opinião dos alunos, alguns aspectos relacionados à alimentação podem ser melhorados. Entre eles, destaca-se a temperatura de algumas preparações, que não está sempre boa; e o local onde é servida a alimentação, que foi considerado desconfortável. Estes fatos relacionam-se à inexistência de um refeitório, sugerindo-se aos gestores a urgente implantação do referido espaço.

Este estudo revelou ainda que os alunos que adquirem produtos na cantina, geralmente optam por alimentos não saudáveis, sendo constatada a necessidade de ações de educação nutricional para que a partir dos conhecimentos adquiridos os estudantes possam fazer suas escolhas de forma consciente.

Verifica-se, portanto, a importância de acompanhar e investigar constantemente a aceitação e adesão à alimentação gratuita oferecida aos alunos, uma vez que, através dos controles realizados é possível diminuir desperdícios, conhecer os reais motivos da adesão ou não à alimentação escolar, a fim de

(CARLINI; COSTA; MESQUISTA, 2015)

corrigir distorções, e promover a segurança alimentar e nutricional dos alunos beneficiados.

Agradecimentos

À instituição, por proporcionar esta oportunidade de estudo;

Aos alunos, por participarem da pesquisa;

À professora de inglês da instituição, Roberta Guimarães de Godoy e Vasconcelos, por nos auxiliar na produção do resumo em inglês.

Referências

ACHUTTI, A. & AZAMBUJA, M.I.R. Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: repercussões do modelo de atenção à saúde sobre a seguridade social. *Ciência & Saúde Coletiva*, 9(4):833-840, 2004.

BLEIL, R.A.T.; SALAY, E. & SILVA, M.V. Adesão ao Programa de Alimentação Escolar por Alunos de Instituições Públicas de Ensino no Município de Toledo, PR. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 16(1): 65-82, 2009.

BRASIL. Lei nº11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da

alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Brasília DF. [Acesso em Jul 2012]. Disponível em: www.fnde.gov.br

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-alimentacao-e-nutricao>>. Acesso em 29 Ago. 2011.

MALTA, Deborah Carvalho et al . Prevalência de fatores de risco e proteção de doenças crônicas não transmissíveis em adolescentes: resultados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), Brasil, 2009. *Ciênc. saúde coletiva*, Rio de Janeiro , v. 15, supl. 2, Oct. 2010 .

MARIATH, Aline Brandão et al . Obesidade e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis entre usuários de unidade de alimentação e nutrição. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro , v. 23, n. 4, Apr. 2007 .

PEGOLO, G.E. & SILVA, M.V. Consumo de energia e nutrientes e a adesão ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) por escolares de um município paulista. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 17(2): 50-62, 2010.

VIEIRA, P.P. & MARTINS, R.C.B. Aceitabilidade da alimentação escolar no ensino fundamental da cidade de Adamantina/SP. *Boletim das Faculdades Adamantinenses Integradas*, Adamantina, n. 2, p. 6-7, 2008.

VITTOLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, Rubio, 2008. 628p.