



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESTADUAL DE SANTA CATARINA

Ágata Coelho, Rosana Henn, Leticia Vieira, Victoria Bazzan Machado.

Ciências Biológicas e da Saúde
Nutrição - Análise Nutricional de População

Os pais são os primeiros influenciadores da alimentação de seus filhos, e o que é oferecido dentro de casa serve como base para as escolhas fora dela. Além dos pais, a escola possui grande importância na formação de hábitos alimentares dos estudantes, levando em consideração o tempo que é passado neste espaço. Com o intuito de fazer uma avaliação adequada dos cardápios escolares no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, foi desenvolvida uma ferramenta denominada “Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional” (FNDE, 2019). Desta forma, o objetivo desta pesquisa foi avaliar o índice de qualidade dos cardápios da alimentação escolar estadual de Santa Catarina, da autogestão e da gestão terceirizada. A pesquisa foi caracterizada como observacional, descritiva, transversal, quantitativa e qualitativa. O objeto de pesquisa abrangeu os cardápios da autogestão (aqueles elaborados dentro das unidades escolares, utilizando da infraestrutura e equipamentos da própria escola) e os da gestão terceirizada (onde é realizada a contratação de serviços para todo o processo, desde o preparo e distribuição, até equipamentos da cozinha e manutenção de equipe de nutricionistas nas escolas). Foram coletados os cardápios regulares da alimentação escolar, disponíveis no site da Secretaria Estadual de Educação, no ano de 2019, e avaliados conforme preconiza a ferramenta “Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional”: “Inadequado”, “Precisa de melhoras” ou “Adequado”. A partir dos resultados gerados pela ferramenta, foi avaliado o índice de qualidade dos cardápios, além de realizada a comparação entre os da autogestão e da gestão terceirizada. Como resultado, verificou-se que ambos os cardápios “Precisam de melhoras”. Entre os alimentos disponibilizados pelas duas gestões houve semelhanças tanto na variedade quanto na alternância entre refeições grandes (como o almoço) e lanches ao longo dos dias letivos, porém a autogestão teve uma prevalência maior de refeições menores. Esses lanches justificam a presença de achocolatado, bolos, biscoitos e doces de fruta, grandes responsáveis pela redução da pontuação geral. Os cardápios da autogestão tiveram uma média de pontuação menor que os da gestão terceirizada, demonstrando que a alimentação produzida dentro das escolas, por meio do subsídio disponibilizado pelo governo, pode não estar sendo tão completa quanto deveria, principalmente pelo fato de diversas semanas os alunos receberem três lanches e apenas duas refeições completas, diminuindo a oferta de alimentos como legumes, verduras, e feijão nestes dias. Os pontos positivos destacados compreendem a ausência de alimentos proibidos (bolachas e biscoitos recheados, refrigerante, suco em pó artificial, chá, bebidas ou concentrados à base de groselha ou guaraná), além da diversidade do cardápio, já que estiveram presentes mais de 15



alimentos diferentes por semana nos cardápios (cereais e tubérculos, feijões, legumes e verduras, frutas *in natura*, leite e derivados e carnes e ovos), fato esse preconizado pela ferramenta. A presença de alimentos regionais foi verificada em todos os meses, porém, tanto na autogestão quanto na terceirizada, não houve variedade do grupo, ficando restritos a dois tipos da batata (batata-inglesa e batata-doce) e a maçã. Em relação a oferta de alimentos da sociobiodiversidade, este foi o único item que não esteve presente em nenhum dos meses avaliados, o que não prioriza os alimentos orgânicos e ecológicos da agricultura familiar de Santa Catarina, como: goiaba, maracujá, pitanga, jabuticaba, amendoim. Tais alimentos poderiam ser utilizados de diversas maneiras, trazendo ainda mais variedade para o cardápio escolar, sem implicação expressiva nos custos. Uma escola que incentive os estudantes a ter bons hábitos alimentares estará contribuindo para sua vida a longo prazo, influenciando suas escolhas na fase adulta.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Planejamento de Cardápio; Estudantes.

Programa UNIEDU – Bolsa de Pesquisa Art. 170 e Art. 171 / Governo de Santa Catarina / UNIVALI