

27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020



ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

ANÁLISE QUALITATIVA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA UNIDADE DE EDUCAÇÃO INFANTIL

K.S. Souto¹, C.C.B. Brasil², S.B. Pelegrini³

1- Departamento de Alimentos e Nutrição – Universidade Federal de Santa Maria – Curso de Nutrição – CEP: 98300-000 – Palmeira das Missões – RS – Brasil, Telefone: (55) 9.99427556 – e-mail: kellen.souto@outlook.com

2- Departamento de Alimentos e Nutrição – Universidade Federal de Santa Maria – Curso de Nutrição – CEP: 98300-000 – Palmeira das Missões – RS – Brasil, Telefone: (55) 9.9973-3165 – e-mail: carlacristinab@gmail.com.

3- Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo - Universidade Federal de Santa Maria, Avenida Roraima nº 1000, CEP: 97105-900 – Santa Maria – RS -Brasil, telefone: (55) 32208110 – e-mail: sbpelegrini@gmail.com

RESUMO – Para analisar qualitativamente os cardápios da alimentação escolar, criou-se uma ferramenta que foi denominada como Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN). O presente estudo objetivou verificar os cardápios do Serviço de Alimentação Escolar (SAE) de uma Unidade de Educação Infantil da região central do Rio Grande do Sul. Trata-se de estudo descritivo do tipo transversal, onde analisou a presença diária de parâmetros que a ferramenta possui. Primeiramente é feita a avaliação diária dos componentes da semana 1, 2 e 3 respectivamente, logo em seguida foi feito a avaliação semanal. O próprio instrumento calcula o resultado de cada semana, assim classificando a adequação do cardápio. Automaticamente a planilha já obtém a avaliação mensal e por fim a classificação final. Dessa forma, foi considerado adequado segundo a oferta da alimentação estar muito bem variada para a formação de práticas alimentares saudáveis dos escolares.

ABSTRACT – To qualitatively analyze the school meal menus, a tool was created that was called the Quality Index of the Coordination of Food and Nutritional Security (IQ COSAN). The present study aimed to verify the menus of the School Meals Service (SAE) of a Child Education Unit in the central region of Rio Grande do Sul. This is a descriptive cross-sectional study, where it analyzed the daily presence of some parameters that tool has. First, the daily evaluation of the components of week 1, 2 and 3 is performed respectively, then the weekly evaluation was performed. The instrument itself calculates the result for each week, thus classifying the adequacy of the menu. The spreadsheet automatically obtains the monthly evaluation and finally the final classification. Thus, it was considered appropriate according to the supply of food being very well varied for the formation of healthy eating practices by the students.

PALAVRAS-CHAVE: cardápio; alimentação escolar; segurança alimentar.

KEYWORDS: menu; school food; food security.

1. INTRODUÇÃO

Segundo o FNDE (2018) o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a mais antiga e mais abrangente política pública de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) do Brasil, tendo origem na década de 1940 e marco legal no ano de 2009. Durante esse percurso, o programa tem apresentado avanços significativos com relação a seus objetivos, gestão, execução, abrangência e articulação intersetorial.

Conforme disposto no Art. 12 da Lei 11.947 de 2009, os cardápios prescritos são criteriosamente planejados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br



referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

Para uma avaliação adequada do estudante, a fim de garantir as necessidades nutricionais concernentes ao período diário letivo, é indispensável à utilização de indicadores quantitativos e/ou qualitativos que possibilitem a análise da qualidade global das refeições planejadas. Assim, em 2018 a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), a fim de avaliar qualitativamente a alimentação escolar definiu uma ferramenta de padronização que garantisse uma avaliação prática e isenta de ponderações subjetivas, denominada como Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN).

O instrumento objetiva a padronização dos cardápios realizados pela equipe técnica da COSAN, nutricionistas que atuem no âmbito do PNAE, equipes técnicas dos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANEs) e, entre outros atores envolvidos na alimentação escolar. É um instrumento de fácil utilização e acesso, elaborado no programa Excel, que por meio da concessão de pontos, analisa os cardápios da alimentação escolar.

O presente estudo teve por objetivo verificar os cardápios do Serviço de Alimentação Escolar (SAE) de uma Unidade de Educação Infantil da região central do Rio Grande do Sul.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de estudo descritivo do tipo transversal, que visa avaliar qualitativamente os cardápios de uma Unidade de Educação Infantil (UEI) da região central do Rio Grande do Sul.

A Unidade atende às crianças em turnos integral, parcial manhã e parcial tarde, sendo que estes turnos compreendem os horários das 8 às 17 horas, das 8 às 12h30min e das 12h30min às 17 horas, respectivamente.

Atualmente, o SAE da UEI, oferece alimentação para um total de 85 crianças, sendo 52 em turno integral, 9 em turno manhã e 24 em turno tarde, o que totaliza 61 crianças nas refeições de colação e de almoço e 76 crianças nas refeições de lanche da tarde e de jantar. Assim, o SAE da UEI serve aproximadamente 274 refeições diariamente.

São padronizados três tipos de cardápios: cardápio para o berçário de 6 meses a 1 ano, cardápio para o berçário de 1 a 2 anos e cardápio para as turmas multi-idades. Além disto, caso haja alguma criança com necessidades nutricionais específicas, são realizadas alterações nos cardápios ou, então, é elaborado um cardápio de acordo com a necessidade específica da criança.

Para que os cardápios sejam calculados e classificados por meio do IQ COSAN, eles devem ser referentes aos cinco dias da semana. Semanas com menos dias deverão ser desconsideradas. Com isto, realizou-se a análise dos cardápios das turmas multi-idades do ano de 2020, desconsiderando-se os cardápios de duas semanas do ano letivo, pois não preenchiam o critério do instrumento de avaliação de ter cinco dias na semana. Além disto, após este período a escola foi fechada devido à pandemia e não teve mais o fornecimento de refeições às crianças. Sendo assim, entraram no critério de inclusão para análise 3 cardápios das turmas multi-idades, oferecidos no período de fevereiro e março de 2020.

Os cardápios foram analisados pela presença diária de:

- Seis grupos de alimentos, sendo eles: grupos dos cereais e tubérculos; grupos dos feijões; grupos dos legumes e verduras; grupo das frutas *in natura*; grupos dos leites e derivados e grupo das carnes e ovos.

O instrumento pontua positivamente a presença dos seis grupos de alimentos em 2 pontos.

- Alimentos classificados como restritos pela resolução vigente do programa.
- Alimentos e preparações doces.

A ausência de alimentos restritos e doces pontua positivamente em 2 pontos.

Os cardápios foram analisados semanalmente levando em consideração a oferta de:

- Alimentos regionais;
- Alimentos da sociobiodiversidade;
- Diversidade/variedade do cardápio (no mínimo 25 alimentos diferentes por semana para a oferta de 70% das necessidades nutricionais diárias);
- Presença de alimentos definidos como proibidos pela legislação atual e que, portanto, não devem ser adquiridos com verba federal.

A pontuação dos alimentos regionais e da sociobiodiversidade pontua em 2,5 pontos. A diversidade do cardápio 10 pontos. Por outro lado, pontua negativamente a presença de alimentos classificados como proibidos -10 pontos.

Ao final da avaliação destes parâmetros a ferramenta soma a pontuação de cada semana e realiza o cálculo das médias semanais. O escore do IQ COSAN indica como inadequado os cardápios com pontuações de 0 a 45,9, precisa de melhoras 46 a 75,9 e adequado com 76 a 95 pontos. Para a apresentação dos resultados, foi feito uma média dos três cardápios mensais.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise qualitativa dos cardápios pela ferramenta IQ COSAN está expressa nos quadros 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7. Os resultados serão apresentados considerando separadamente os componentes da avaliação diária e semanal.

Os quadros 1, 2 e 3 apresentam os resultados dos componentes da avaliação diária dos 6 grupos alimentares, que ao longo dos cinco dias das semanas 1, 2 e 3 aparecem nos cardápios.

Quadro 1: Pontuação dos Componentes da Avaliação Diária dos Cardápios do SAE.

Índice de Qualidade de Cardápios COSAN COMPONENTES SEMANA 1							
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA	Ref	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Resultado
Presença de alimentos do grupo dos cereais e tubérculos	2	2	2	2	2	2	10
Presença de alimentos do grupo dos feijões	2	2	2	2	2	2	10
Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	2	2	2	2	2	2	10
Presença de frutas in natura	2	2	2	2	2	2	10
Presença de alimentos do grupo leite e derivados	2	0	0	0	2	0	2
Presença de alimentos do grupo das carnes e ovos	2	2	2	2	2	2	10
Ausência de alimentos restritos	2	2	2	2	2	2	10
Ausência de alimentos e preparações doces	2	2	2	2	2	2	10
PONTUAÇÃO							72

Fonte: Autores, 2020.



Quadro 2: Pontuação dos Componentes da Avaliação Diária dos Cardápios do SAE.

Índice de Qualidade de Cardápios COSAN COMPONENTES SEMANA 2							
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA	Ref	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Resultado
Presença de alimentos do grupo dos cereais e tubérculos	2	2	2	2	2	2	10
Presença de alimentos do grupo dos feijões	2	2	2	2	2	2	10
Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	2	2	2	2	2	2	10
Presença de frutas in natura	2	2	2	2	2	2	10
Presença de alimentos do grupo leite e derivados	2	0	2	2	2	0	6
Presença de alimentos do grupo das carnes e ovos	2	2	2	2	2	2	10
Ausência de alimentos restritos	2	2	2	2	2	2	10
Ausência de alimentos e preparações doces	2	2	2	2	2	2	10
PONTUAÇÃO							76

Fonte: Autores, 2020.

Quadro 3: Pontuação dos Componentes da Avaliação Diária dos Cardápios do SAE.

Índice de Qualidade de Cardápios COSAN COMPONENTES SEMANA 3							
COMPONENTES DE AVALIAÇÃO DIÁRIA	Ref	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Resultado
Presença de alimentos do grupo dos cereais e tubérculos	2	2	2	2	2	2	10
Presença de alimentos do grupo dos feijões	2	2	2	2	2	2	10
Presença de alimentos do grupo dos legumes e verduras	2	2	2	2	2	2	10
Presença de frutas in natura	2	2	2	2	2	2	10
Presença de alimentos do grupo leite e derivados	2	2	2	0	0	2	6
Presença de alimentos do grupo das carnes e ovos	2	2	2	2	2	2	10
Ausência de alimentos restritos	2	0	2	2	2	2	8
Ausência de alimentos e preparações doces	2	2	2	2	2	2	10
PONTUAÇÃO							74

Fonte: Autores, 2020.



Para a avaliação semanal da variedade dos cardápios, foram classificados como adequados considerando a oferta de 25 diferentes alimentos ou mais representativos dos grupos alimentares para os cardápios que ofertam 3 refeições/dia ou atendam a 70% das necessidades nutricionais dos escolares. Visto que, quanto mais variada for a alimentação, maior o número de alimentos considerados adequados.

A oferta de alimentos regionais apresentou como resultado 2,5 pontos em todos os cardápios analisados. Os alimentos encontrados nos cardápios classificados como regionais pela ferramenta são: morango, uva, maçã, batata-doce, batata-inglesa, pêssego, uva e melão.

Os alimentos da sociobiodiversidade não pontuaram, pois, sua presença não foi observada nos cardápios avaliados. É importante ressaltar que não houve a oferta de alimentos proibidos (Quadro 4, 5, 6).

Quadro 4: Pontuação dos Componentes da Avaliação da Semana 1 dos Cardápios do SAE.

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Resultado	Referência	Observação
Oferta de alimentos regionais?				2,5	2,5	Morango, uva, maçã, batata doce..
Oferta de alimentos da sociobiodiversidade?				0	2,5	
Diversidade do cardápio	1 refs/dia ou 20% NND*	2 refs/dia ou 30% NND* ● 35	3 refs/dia ou 70% NND*	10	10	
Oferta de alimentos proibidos				0	-10	

Fonte: Autores, 2020.

*Necessidades Nutricionais Diárias.

Quadro 5: Pontuação dos Componentes da Avaliação da Semana 2 dos Cardápios do SAE.

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Resultado	Referência	Observação
Oferta de alimentos regionais?				2,5	2,5	Uva, maçã, batata-doce e batata-inglesa
Oferta de alimentos da sociobiodiversidade?				0	2,5	
Diversidade do cardápio	1 refs/dia ou 20% NND*	2 refs/dia ou 30% NND* ● 52	3 refs/dia ou 70% NND*	10	10	
Oferta de alimentos proibidos				0	-10	

Fonte: Autores, 2020.

Quadro 6: Pontuação dos Componentes da Avaliação da Semana 3 dos Cardápios do SAE.

COMPONENTES DE AVALIAÇÃO SEMANAL				Resultado	Referência	Observação
Oferta de alimentos regionais?				2,5	2,5	Morango, maçã, pêssego, uva, melão, batata-doce e batata-inglesa.
Oferta de alimentos da sociobiodiversidade?				0	2,5	



27 A 29 DE OUTUBRO DE 2020

ON LINE

7º Simpósio de
Segurança Alimentar

Inovação com sustentabilidade

Diversidade do cardápio	1 refs/dia ou 20% NND*	2 refs/dia ou 30% NND*	3 refs/dia ou 70% NND* ● 50	10	10	
Oferta de alimentos proibidos				0	-10	

Fonte: Autores, 2020.

O FNDE recomenda que o cardápio atinja uma pontuação desejável entre (76 a 95 pontos) no que está muito próximo ou é considerado ideal para a alimentação escolar e, normalmente, é reflexo do atendimento da maioria ou de todos esses aspectos: adequada oferta de grupos alimentares, alta diversidade de alimentos, baixa oferta de alimentos restritos ou doces, ausência de alimentos proibidos e oferta de alimentos regionais ou da sociobiodiversidade.

Foi expresso no Quadro 7 a classificação de 86,5 pontos, correspondendo ao somatório dos resultados da avaliação diária e semanal, o que indica que o mesmo está adequado aos valores de referência fornecidos pela ferramenta, respeitando a qualidade da segurança alimentar e nutricional.

Quadro 7: Pontuação dos componentes da avaliação diária e semanal dos cardápios do SAE.

AValiação Mensal (cardápio 3 semanas)	Total
Semana 1	84,5
Semana 2	88,5
Semana 3	86,5
Pontuação	86,5
Classificação	Adequado

Fonte: Autores, 2020.

4. CONCLUSÕES

Os resultados encontrados classificam os cardápios do SAE da UEI como adequados. Dessa forma, o IQ COSAN é uma ferramenta nova de fácil utilização para a análise de cardápios da alimentação escolar que serve de apoio para o nutricionista e demais atores do PNAE poderem verificar se estão oferecendo cardápios saudáveis à população alvo.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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. Diário Oficial da União. 2009. Disponível em: <https://www.siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit_accion_files/br_0537.pdf>. Acesso em: 30 jul 2020.

FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual IQ CONSAN. Ministério da Educação, Brasília, 2018. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/ acessibilidade/item/12142-iq-cosan>>. Acesso em: 30 jul 2020.

REALIZAÇÃO



ORGANIZAÇÃO



www.officeeventos.com.br