

**UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
CÂMPUS MEDIANEIRA
ESPECIALIZAÇÃO EM ENSINO DE CIÊNCIAS**

SANDRA CLAUSSEN

**AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS EM IDADE PRÉ-ESCOLAR DE
UMA ESCOLA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU-PR**

MONOGRAFIA

**MEDIANEIRA
2013**

SANDRA CLAUSSEN

**AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS EM IDADE PRÉ-ESCOLAR DE
UMA ESCOLA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU-PR**

Monografia apresentada como requisito parcial à obtenção do título de Especialista na Pós-Graduação em Ensino de Ciências, Modalidade de Ensino a Distância, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR – Câmpus Medianeira.

Orientador: Profa. Dra. Cristiane Canan

MEDIANEIRA

2013

TERMO DE APROVAÇÃO

AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS EM IDADE PRÉ-ESCOLAR DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU-PR

Por

SANDRA CLAUSSEN

Esta monografia foi apresentada às 19 h do dia 01 de março de 2013, como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista no Curso de Especialização em Ensino de Ciências, Modalidade de Ensino a Distância, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Câmpus Medianeira. O candidato foi argüido pela Banca Examinadora composta pelos professores abaixo assinados. Após deliberação, a Banca Examinadora considerou o trabalho **aprovado**.

Profª. Cristiane Canan
UTFPR – Câmpus Medianeira (orientadora)

Profª. Saraspathy N. T. G. de Mendonça
UTFPR – Câmpus Medianeira (banca)

Prof. Cleverson Gonçalves dos Santos
UTFPR – Câmpus Medianeira (banca)

- O Termo de Aprovação assinado encontra-se na Coordenação do Curso -

A única finalidade da vida é mais vida. Se me perguntarem o que é essa vida, eu lhes direi que é mais liberdade e mais felicidade. São vagos os termos. Mas nem por isso eles deixam de ter sentido para cada um de nós. À medida que formos mais livres, que abrangermos em nosso coração e em nossa inteligência mais coisas, que ganharmos critérios mais finos de compreensão, nessa medida nos sentiremos maiores e mais felizes. A finalidade da educação se confunde com a finalidade da vida.

Anísio Teixeira.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por me guiar e estar sempre ao meu lado, por nunca ter deixado perder a fé e a esperança de que eu fosse capaz de realizar este trabalho, embora tenha encontrado muitas dificuldades. À minha família que mesmo distante em um telefonema ou outro, nunca me deixaram desanimar, sempre me incentivaram ao estudo.

Ao meu esposo Marcos, pelas horas de auxílio para a realização deste trabalho e também pelo apoio e pelo incentivo que recebi dele nesta fase. Aos meus colegas de turma, pelo companheirismo e ajuda que me deram.

À professora. Cristiane Canan, pela sabedoria e pela ajuda no momento mais complicado da pesquisa, por ter paciência comigo e pelas palavras de conforto e auxílio que me ofertou. Ao Coordenador do Pólo Sr. Adilson, pela simplicidade e sabedoria. Aos nossos tutores professora Andressa e professor Macarius, por sempre estarem dispostos a nos ajudar e dar clareza às dificuldades, sempre nos apoiando e incentivando.

Agradeço a todas as pessoas que de certa forma, direta ou indiretamente ajudaram para que essa pesquisa fosse realizada com grande sucesso.

RESUMO

CLAUSSEN, Sandra. **Avaliação da alimentação de crianças em idade pré-escolar de uma escola municipal de Santa Terezinha de Itaipu-PR**. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso em Especialização em Ciências-Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Câmpus - Medianeira, 2013.

O objetivo deste trabalho foi conhecer a alimentação de crianças em idade pré-escolar uma escola municipal de Santa Terezinha de Itaipu e informá-los de forma clara qual a importância de uma alimentação correta para o seu desenvolvimento. Primeiramente foi realizada a avaliação da merenda escolar com crianças na faixa etária de aproximadamente 3 anos, posteriormente foi solicitado à nutricionista da prefeitura da cidade de Santa Terezinha de Itaipu o fornecimento do cardápio semanal oferecido às crianças, e em seguida, foi realizada a aceitação alguns alimentos, os quais foram apresentados às crianças na forma de um cartaz. Há necessidade de utilizar a escola como espaço para intervenção nutricional, visando à formação e ampliação das experiências infantis no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. A escola deve ter os pais como aliados, para que fiquem atentos ao que seus filhos estão consumindo. As escolas, por sua vez, deveriam ser instituições que incentivam a formação dos hábitos alimentares saudáveis desde a infância, porém o que se observa, em alguns estabelecimentos, na prática alimentar são cardápios monótonos e compostos por alimentos industrializados. Este estudo comprovou o elevado consumo de guloseimas pelas crianças na faixa etária dos 3 anos, sendo que os alimentos com maior aceitabilidade foram os chocolates (100%), balas (100%) e sorvetes (96,7%), que apesar da pouca idade, todas as crianças gostam, indicando provavelmente que os pais oferecem a seus filhos desde cedo. É possível destacar que pela conversação e apresentação de alimentos desconhecidos, as crianças aceitam provar para conhecer, porém rejeitam depois quando o paladar não lhes agrada. E com o tempo de permanência na escola, as crianças vão se tornando mais saudáveis e resistentes às doenças, levando a acreditar que realmente os hábitos alimentares ou as refeições que lhes são oferecidas em casa são inadequadas para a sua faixa etária.

Palavras-chave: Alimentos industrializados. Idade escolar. Dieta. Ciência de alimentos.

ABSTRACT

CLAUSSEN, Sandra. **Evaluation of feeding children in preschool in a municipal school Santa Terezinha de Itaipu-PR**. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso em Especialização em Ciências, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Câmpus - Medianeira, 2013.

The aim of this study was to know the power of children in preschool a municipal school of Santa Terezinha de Itaipu and inform them clearly what is the importance of proper nutrition for their development. We first carried out the evaluation of school meals to children aged approximately three years later was asked to nutritionist from the city council of Santa Terezinha de Itaipu providing the weekly menu offered to children, and then was made to accept some food, which were presented to children in the form of a poster. No need to use the school as a space for intervention, aiming at the formation and expansion of childhood experiences in the development of healthy eating habits. The school must have parents as allies, to make them aware of what their children are consuming. The schools, in turn, should be institutions that encourage the formation of healthy eating habits from childhood, but what is observed in some establishments in practice food menus are monotonous and consist of foods. This study confirmed the high consumption of sweets for children aged 3 years, and foods with greater acceptability were the chocolates (100%), candy (100%) and ice cream (96.7%), which despite little age, all children like, probably indicating that parents provide their children early. É possible to highlight that the conversation and presentation of unfamiliar foods, children accept prove to know, but reject later when the palate does not suit them. And with the time spent in school, children become more healthy and resistant to disease, leading to truly believe that eating habits and meals offered to them at home are not appropriate for their age group.

Key words: Foods. School age. Diet. Food science.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
2. JUSTIFICATIVA.....	11
3. OBJETIVOS.....	12
3.1 OBJETIVO GERAL.....	12
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
4. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	13
4.1 OS ALIMENTOS.....	13
4.2 OS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	14
4.3 PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	18
4.4 MERENDA ESCOLAR	19
4.4.1 Beneficiários.....	20
4.4.2 Responsabilidade.....	20
4.4.3 Benefícios Financeiros	20
4.5 ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA EM IDADE ESCOLAR	21
4.5.1 Alimentação e Consumo de Frutas e Verduras.....	22
4.5.2 Alimentação e o Rendimento Escolar.....	23
5. METODOLOGIA	25
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO	26
7. CONCLUSÃO	30
REFERÊNCIAS	31

1. INTRODUÇÃO

O tema “Consumo de alimentos industrializados por crianças e adolescentes nas escolas municipais de Santa Terezinha de Itaipu-PR” se deu pelo interesse de conhecer um pouco da alimentação deste grupo de pessoas em idade escolar e contribuir para a melhoria da alimentação destas, a fim de incentivar o consumo de alimentos menos industrializados. Considerando que um dos fatores para uma vida digna e saudável dos educandos, provém do uso correto que fazem dos alimentos que são disponibilizados no ambiente escolar.

A Ciência dos alimentos é uma área de conhecimento multidisciplinar que envolve química, microbiologia e bioquímica dos alimentos, com o objetivo de fornecer conhecimentos fundamentais para a tecnologia e engenharia de alimentos (EVANGELISTA, 2002).

Atualmente, a alimentação é um tema muito questionado, porque interfere diretamente no bem estar, no crescimento e no desenvolvimento do ser humano, principalmente enquanto criança, fase em que devem absorver todos os nutrientes disponíveis nos alimentos.

É preciso se alimentar bem para viver com qualidade, por isso a necessidade de tomar cuidado com os alimentos ingeridos. O correto consumo dos alimentos industrializados pelas crianças e adolescentes nas escolas tem suma importância para o bom desenvolvimento dos mesmos. Seria de grande valia se, atualmente os pais pudessem planejar juntamente com os responsáveis pelo setor da merenda escolar a alimentação das crianças e adolescentes. Desta forma, ficariam cientes do que está sendo fornecidos aos seus filhos. Castro (2006) fez um estudo detalhado sobre a fome no Brasil, referindo-se a fome como um fenômeno limitado com áreas de extrema miséria, e também com fome oculta, que seria aquela qualitativa, onde o indivíduo alimenta-se diariamente, porém não obtém através da alimentação os nutrientes necessários para manutenção da saúde e para propiciar crescimento e desenvolvimento adequados com a espécie humana.

Não se pode entender a alimentação apenas no seu aspecto fisiológico, mas também por elementos socioculturais. Durante a merenda escolar, misturam-se hábitos, paladares, alimentos e comportamentos diferenciados. Aparecem gostos, preocupações e prazeres relacionados aos hábitos alimentares (SAWAYA, 2006).

Tendo em vista que a alimentação é marcada também pelo elemento sociocultural e que a educação visa formar o sujeito para a convivência social, em tese, a merenda escolar tem um caráter pedagógico. A alimentação escolar é um espaço coletivo de prazer, nutrição e aproximação de construção cultural e convivência. Todavia, admitindo-se que a pedagogia possa ser instrumento que colabora para a autonomia dos sujeitos e a inclusão social, a possível permanência do caráter assistencialista do programa de merenda escolar não permite que se atinjam esses objetivos (SAWAYA, 2006).

Os altos índices de fome e desnutrição, estão relacionados com os fenômenos da globalização econômica. O problema da fome não está isolado das questões de saúde, como: a obesidade, as doenças crônico-degenerativas, as alergias, o câncer, a degradação do meio-ambiente e a agressão aos animais, uma vez que o consumo alimentar, visto como nutrição pública, está ligada à cidadania e se relaciona com a natureza. “O direito humano com alimentação só se concretiza realmente, quando proporciona o desenvolvimento pleno e saudável de cada cidadão (SAWAYA, 2006).

2. JUSTIFICATIVA

A merenda escolar pública municipal de Santa Terezinha de Itaipu-PR ocupa um espaço significativo no dia a dia da escola, tanto no que se refere ao tempo e a organização da rotina como no que diz respeito ao acompanhamento e execução desta prática junto aos alunos. São servidas duas refeições por turno aos alunos. O objetivo do estudo da merenda escolar se deve ao fato de que a rotina e prática da alimentação na escola é uma das marcas diferenciadas da escola brasileira para as classes populares, já que nem todas as escolas servem merenda (no Brasil, as particulares geralmente não servem). Normas e conhecimentos estão presentes dando um sentido a essas ações. Assim, o comer na escola vai adquirindo suas características, suas significações, vão se constituindo e constitui espaços e tempos neste lugar. É uma prática que envolve alunos, professores e funcionários, instituindo a “hora da merenda”. Neste contexto, este estudo propõe problematizar aspectos como: o que nossas crianças e adolescentes estão comendo? Como a merenda escolar é aceita por eles? O que mais gostam de comer? E por fim, informá-los de forma clara e objetiva qual a importância de uma alimentação correta para o seu desenvolvimento e qualidade de vida.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Conhecer a alimentação de crianças em idade pré-escolar uma escola municipal de Santa Terezinha de Itaipu e informá-los de forma clara qual a importância de uma alimentação correta para o seu desenvolvimento.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Avaliar a merenda escolar de uma escola municipal de Santa Terezinha de Itaipu-PR; com crianças na faixa etária de aproximadamente 3 anos;
- Solicitar à nutricionista da prefeitura da cidade de Santa Terezinha de Itaipu o fornecimento do cardápio semanal oferecido às crianças;
- Realizar avaliação da aceitabilidade de alguns alimentos, os quais foram apresentados às crianças na forma de um cartaz;
- Avaliar as respostas obtidas.

4. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

4.1 OS ALIMENTOS

Os alimentos possuem a finalidade de fornecer ao corpo humano a energia e o material destinados à formação e à manutenção dos tecidos, ao mesmo tempo em que regulam o funcionamento dos órgãos. Ou, em outras palavras, conforme a FAO, o corpo necessita de energia fornecida pelos alimentos para o metabolismo, atividades físicas, processos de excreção e para manter um balanço térmico (GAVA, 1998).

A história dos alimentos industrializados destaca-se no período posterior a segunda guerra mundial e prevalece até os dias de hoje e, conseqüentemente prevalecem as melhores condições e produção de alimentos mais seguros, sendo assim criada a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), esta tem por sua função criar métodos para que os novos alimentos tragam ao ser humano além de bem estar, total segurança alimentar. Mas foi no período da segunda guerra mundial em que se destacou a preocupação com a segurança alimentar. A tendência era fazer com que os alimentos passassem de mercadoria qualquer para seguir os princípios da lei, da oferta e da procura, gerando mais comercialização e a geração de empregos, pois a grande produção de alimentos exigiu maior comercialização e uniformidade de seus produtos (ANVISA, 1997).

Os problemas na saúde relacionados à nutrição ocasionaram a necessidade de controles para a alimentação humana, sendo assim, o desenvolvimento científico e tecnológico foi fundamental. Por essas razões a questão da obtenção de alimentos seguros é cada vez mais precisa e específica, além de se tornar uma questão política. No setor político, as preocupações com a saúde e a segurança alimentar passaram por diversas fases, umas das que se destacou foi a criação do controle sanitário. Por essas razões a questão da obtenção de alimentos seguros é cada vez mais precisa além de se tornar uma questão política. Costa, (1999) mostra que, apesar de enquadrar sua pesquisa mais em medicamentos, reconhece que os alimentos apresentam papéis importantes na conformação de políticas para a Vigilância Sanitária. Ela mostra que a manifestação dessas políticas como

preocupação dos governantes, e mais integralmente do Estado passou por diversas fases. Os alimentos servem para saciar a nossa fome, porém sabemos também que são o combustível para viver, proporcionando o bem estar e a disposição para realizarmos as atividades. Nosso corpo precisa também de muitos nutrientes dentre eles estão as proteínas, gorduras, água, vitaminas e minerais. Saber escolher alimentos que possuem vários nutrientes é fundamental para uma vida saudável e longa.

Através de estudos e meios de comunicação este provado que certas frutas e vegetais são agentes valiosos na prevenção de doenças, como o cancro e doenças cardiovasculares, entre outras.

4.2 OS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

Os alimentos industrializados estão ocupando cada vez mais o mercado dos alimentos, devido a sua grande praticidade. Nos dias atuais a vida do ser humano esta cada vez mais corrida, portanto esses alimentos vieram para trazer muito mais praticidade ao dia-a-dia, representando uma solução para a vida agitada, principalmente nos grandes centros.

Neste contexto, a tecnologia alimentar é o vínculo entre a produção e o consumo dos alimentos e se ocupa de sua adequada manipulação, elaboração, preservação, armazenamento e comercialização (GAVA, 1998).

Para conquistar a praticidade esperada pelos consumidores, os fabricantes utilizam de aditivos químicos. Sendo a definição de aditivo alimentar todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento (ANVISA, 1997).

Dentre os principais aditivos alimentícios estão os: aromatizantes, corantes, conservantes, antioxidantes, estabilizantes e acidulantes. A seguir, estão apresentadas as definições dos mesmos:

Aromatizantes: Tem a função de dar gosto e cheiro aos alimentos, realçando sua cor e sabor, além disso os aromatizantes fazem com que os alimentos se pareçam muito com os alimentos naturais. São encontrados em biscoitos, bolos, sorvetes, sopas.

Corantes: Tem a função de colorir os alimentos, passando aos olhos do consumidor com um aspecto bem natural. Pode-se destacar alguns alimentos que fazem uso dos corantes, podemos destacar o refrigerante de uva, pois com a coloração tem-se uma melhor aceitação do consumidor ao invés de ser um produto incolor.

Conservantes: Sua atuação nos alimentos é evitar a ação dos microorganismos que agem na deteriorização dos alimentos, fazendo com que tenham uma maior durabilidade. Na leitura dos rótulos são identificados pelos códigos P1 e P10.

Antioxidantes: Eles atuam principalmente no uso de óleos e gorduras impedindo sua deteriorização, além de manter os alimentos em boas condições por muito mais tempo.

Estabilizantes: Tem como principal função estabilizar as proteínas dos alimentos, mantendo a boa aparência dos produtos.

Acidulantes: Podem modificar a doçura do açúcar conseguindo imitar o sabor de certas frutas.

A segurança dos aditivos é primordial. Isto supõe que, antes de ser autorizado o uso de um aditivo em alimentos, este deve ser submetido a uma adequada avaliação toxicológica, em que se deve levar em conta, entre outros aspectos, qualquer efeito acumulativo, sinérgico e de proteção, decorrente do seu uso (ANVISA, 1997).

É proibido o uso de aditivos em alimentos quando:

- Houver evidências ou suspeita de que o mesmo não é seguro para consumo pelo homem;
- Se interferir sensível e desfavoravelmente no valor nutritivo do alimento;
- Servir para encobrir falhas no processamento e/ou nas técnicas de manipulação;

- Encobrir alteração ou adulteração da matéria-prima ou do produto já elaborado;
- Induzir o consumidor a erro, engano ou confusão;
- Quando não estiver autorizado por legislação específica.

Uma vez conhecedores da presença destes aditivos químicos nos produtos e alimentos industrializados, devemos estar alertas de apesar da inexistência de recomendações específicas quanto à quantidade e frequência do consumo de alimentos industrializados na dieta alimentar das crianças, sabe-se que eles devem ser desencorajados sempre, devido às fortes evidências de que sua ingestão continuada promove o desenvolvimento precoce de doenças.

O uso exagerado de açúcar, também faz parte de hábitos culturalmente estabelecidos e da tendência das mães de oferecerem alimentos doces, para, no seu entender, satisfazer o paladar da criança e deixá-la bem alimentada. Esse alimento contribui para o aumento da densidade energética, possui índice glicêmico elevado e é isento de outros nutrientes importantes para a criança. A presença excessiva do açúcar produz o aumento do conteúdo energético da alimentação, sem melhorar o valor nutritivo da mesma (LEVY-COSTA *et al.*, 2005).

Os sucos artificiais e refrigerantes também fazem parte da alimentação diária da maioria de nossas crianças. Além de conterem vários aditivos químicos, esses produtos devem ser alvo de intensa preocupação, porque apresentam elevado teor de açúcar e, na sua maioria, são desprovidos de nutrientes. O que é mais grave, a sua introdução no cardápio veio substituir os sucos de frutas naturais, ricos em vitaminas e minerais, e que contribuem significativamente para a ingestão diária recomendada nesse estágio da vida, principalmente a vitamina C, que potencializa o aproveitamento do ferro na dieta alimentar diária. Vale destacar aqui, que o refrigerante contém aditivos que impedem a absorção de ferro, podendo ocasionar anemia e alto teor de acidulante cujo consumo favorece o aparecimento da osteoporose, doença que antes aparecia apenas nas pessoas de mais idade. O risco de consumo excessivo de refrigerantes e salgadinhos são muito mais frequentes entre as famílias de baixa renda (AQUINO, 1999).

Mesmo existindo leis que proíbem certas práticas publicitárias no Brasil, é necessário informar melhor a população sobre a importância da escolha de alimentos saudáveis e desconfiar das estratégias agressivas de alguns anúncios,

promovidos por empresas responsáveis de comercializar os alimentos industrializados, sem levar em conta que enganam aparecendo nas propagandas como fontes de energia e prazer, saúde, beleza, bem estar e juventude eterna. (AQUINO, 1999).

Como já foi citado anteriormente, a escolaridade materna associa se com menor poder aquisitivo, falta de acesso a informações em saúde e conseqüente escolha incorreta de alimentos para a criança, além de maior susceptibilidade à influência da publicidade, o que pode acarretar hábitos alimentares inadequados para seus filhos. Seguem assim, geralmente a forte tendência de aumento no consumo, principalmente entre a população infantil, escolhendo alimentos de fácil aceitação e de preparo rápido e prático. Outro fator que está relacionado ao uso de alimentos industrializados é o envolvimento das mães ou responsáveis em outras atividades, como estudo e/ou trabalho, prejudicando a introdução alimentar saudável de forma gradativa (SAWAYA, 2006).

A maior participação da mulher no mercado de trabalho, o crescente desenvolvimento da tecnologia, e a intensificação do comércio, são fatores que vem contribuindo decisivamente para as mudanças alimentares e nutricionais da população brasileira. Percebe-se cada vez mais a presença marcante de alimentos industrializados nas dietas adotadas no país (SILVA, 2000).

A ingestão continuada e excessiva de salgadinhos e bolachas recheadas apresenta altos teores de gorduras, sal e açúcares, além de conservantes, corantes e outros aditivos alimentares, podem criar e definir hábitos alimentares inadequados que perduram da adolescência até a idade adulta, contribuindo para a obesidade infantil e surgimento cada vez mais precoce de problemas de saúde. Estes muitas vezes são consumidos entre as refeições e até mesmo são ingeridos como substitutos. Assim como a maioria dos alimentos industrializados, são saborosos, atrativos e práticos. No entanto, sua ingestão deveria ser controlada para evitar problemas de saúde à criança (AQUINO, 2002).

O número de refeições fora do domicílio tem aumentado nos últimos anos e as opções variam desde a alimentação em restaurantes, lanchonetes tipos *fast foods*, até o consumo de lanches comercializados por vendedores ambulantes. (VIEIRA *et al.*, 2001)

Os alimentos industrializados somente devem começar a fazer parte da rotina da criança, após o primeiro ano de vida. O que faz agravar a situação e porque o

seu consumo geralmente está acompanhado por uma baixa ingestão de frutas, legumes, cereais e leguminosas. Isso acontece talvez por desinformação das mães para a introdução desses alimentos, assim como por falta de orientação.

4.3 PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A Lei nº 11.947/2009 determina a utilização de, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo FNDE para alimentação escolar, na compra de produtos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas (de acordo com o Artigo 14).

A aquisição de gêneros alimentícios será realizada, sempre que possível, no mesmo município das escolas. As escolas poderão complementar a demanda entre agricultores da região, território rural, estado e país, nesta ordem de prioridade.

A Lei foi regulamentada pela Resolução nº 38, do Conselho Deliberativo do FNDE, que descreve os procedimentos operacionais que devem ser observados para venda dos produtos oriundos da agricultura familiar às Entidades Executoras.

Em 4 de julho de 2012, foi publicada Resolução nº 25 que altera a redação dos artigos 21 e 24 da Resolução 38, de julho de 2009. Com a alteração, o limite de venda ao PNAE passa de R\$ 9 mil para R\$ 20 mil por DAP/ano.

A resolução também abre a possibilidade de divulgação das chamadas públicas na Rede Brasil Rural - ferramenta criada pelo MDA para facilitar o processo de compra e venda de produtos da agricultura familiar.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas. Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

O PNAE tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII,

da Constituição Federal, quando coloca que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa de ensino:

- Crèches – R\$ 1
- Pré-escola – R\$ 0,50
- Escolas indígenas e quilombolas – R\$ 0,60
- Ensino fundamental, médio e educação de jovens e adultos – R\$ 0,30
- Ensino integral (Mais Educação) – R\$ 0,90

O repasse é feito diretamente aos estados e municípios, com base no censo escolar realizado no ano anterior ao do atendimento. O programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Secretaria Federal de Controle Interno (SFCI) e pelo Ministério Público o orçamento do programa para 2012 é de R\$ 3,3 bilhões, para beneficiar 45 milhões de estudantes da educação básica e de jovens e adultos. Com a Lei nº 11.947, de 16/6/2009, 30% desse valor – ou seja, R\$ 990 milhões – devem ser investidos na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico das comunidades.

4.4 MERENDA ESCOLAR

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conhecido como Merenda Escolar, consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal, em caráter suplementar, aos estados, Distrito Federal e municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.O PNAE teve sua origem na década de 40. Mas foi em 1988, com a promulgação da nova Constituição

Federal, que o direito à alimentação escolar para todos os alunos do Ensino Fundamental foi assegurado.

4.4.1 Beneficiários

Os beneficiários da Merenda Escolar são alunos da educação infantil (creches e pré-escolas), do ensino fundamental, da educação indígena, das áreas remanescentes de quilombos e os alunos da educação especial, matriculados em escolas públicas dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, ou em estabelecimentos mantidos pela União, bem como os alunos de escolas filantrópicas, em conformidade com o Censo Escolar realizado pelo INEP no ano anterior ao do atendimento (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2006).

4.4.2 Responsabilidade

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação, é o responsável pela normatização, assistência financeira, coordenação, acompanhamento, monitoramento, cooperação técnica e fiscalização da execução do programa.

4.4.3 Benefícios Financeiros

O montante dos recursos financeiros a ser repassado será calculado com base no número de alunos devidamente matriculados no ensino pré-escolar e fundamental em escolas municipais e qualificadas como entidades filantrópicas ou por elas mantidas, utilizando-se para esse fim os dados oficiais de matrículas obtidos no censo escolar relativo ao ano anterior ao do atendimento (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2006).

4.5 ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA EM IDADE ESCOLAR

Para garantir o adequado crescimento e prevenir carências nutricionais que influenciam e determinam o crescimento e a saúde da criança, entre os vários fatores que se destaca, a alimentação aparece como um dos mais importantes.

O principal problema quanto à alimentação da criança em idade escolar é a qualidade dos alimentos ingeridos, devido ao maior acesso e à preferência a alimentos ricos em energia, gorduras e carboidratos tais como: frituras, salgadinhos, refrigerantes e doces em detrimento dos alimentos ricos em micronutrientes, como as frutas e hortaliças. Tudo isso, associado ao fato da maioria de nossas crianças serem sedentárias, contribui para o aumento dos problemas nutricionais, sendo assim, importante estimular e promover a adoção de hábitos alimentares saudáveis durante a infância e a adolescência (IRALA; FERNANDES, 2001; FERNANDES, 2006).

O ideal para o crescimento sadio da criança é que desde a infância fosse educada em sua forma de alimentar-se. A escola é um meio de através da oferta da merenda com cardápios adequados proporcionar esta educação. A educação nutricional significa uma transmissão de informações, desenvolvimento da motivação e muitas vezes a mudança de hábitos (LEVERTON, 1974). Em seus escritos, VITOLO *et al.*, 1998) afirmam que hábitos alimentares adquiridos na infância tendem a se solidificar na idade adulta, por isso a grande importância da educação nutricional na escola.

A criança em idade escolar começa a desenvolver sua autonomia para decidir o que quer comer, o que deve ser estimulado em um ambiente saudável, evitando assim, o aumento de casos de obesidade infantil, anemia, constipação intestinal e outros problemas. Nessa faixa etária, também há um aumento da influência do grupo social na escolha de alimentos. A alimentação é bastante influenciada pelo tempo que a criança permanece na escola e pelos contatos sociais. Portanto, colegas, professores, treinadores, ídolos do esporte e outras amizades influenciam muito nos hábitos alimentares (LACERDA; ACCIOLLY, 2005).

Devemos educar as crianças com uma alimentação inteligente e adequada, proporcionando não apenas os nutrientes necessários, mas também práticas

alimentares que ressaltem o sabor dos alimentos bem como técnicas que contentem o paladar e o desejo de uma alimentação gostosa e equilibrada.

4.5.1 Alimentação e Consumo de Frutas e Verduras

Na atualidade, vem se dando grande importância a uma alimentação saudável, tema que se tornou central em todos os programas de saúde, de prevenção de doenças, de carências nutricionais ou fatores de obesidade. Sendo que a obesidade tem entre seus principais fatores de risco a alimentação excessiva de alimentos saturados e com gorduras trans, excesso de carboidrato, alto consumo de energéticos e pouco consumo de fibras. Frutas e verduras estão entre os alimentos com maior concentração de fibras, porém crianças e adolescentes ainda não as adotaram como hábito alimentar.

Estima-se que 31% das doenças que atacam o coração e 11% de todas as doenças gerais, tem seu fundamento no baixo consumo de fibras e por isso sabe-se que muitas vidas poderiam ser poupadas através de uma reeducação suficiente para manter uma saúde adequada. No espaço escolar, através de uma conscientização e oferta de alimentos saudáveis, incentivando o consumo de frutas e verduras, poderemos em longo prazo colaborar na prevenção de doenças coronárias, diabetes, câncer e obesidade. A primeira infância e adolescência são de grande importância para a formação de uma base saudável devido à maior vulnerabilidade biológica e social que levam a desequilíbrios nutricionais e aquisição de hábito alimentar inadequado. Baseados em estudos nacionais sobre tendência da alimentação, nota-se a redução do consumo de frutas e hortaliças, e isso deve merecer destaque como fator negativo importante do padrão alimentar da população brasileira nas últimas décadas.

Outra fonte de promover a saúde e um bom hábito alimentar em nossas crianças e adolescentes seria a adoção do consumo de fibras presentes em outros cereais integrais, em nossa merenda escolar. Estas atuam na redução do apetite, no aumento da saciedade, na diminuição do colesterol entre outros benefícios para toda a vida. Isto teria interferência direta no menor consumo de outros alimentos que sejam ricos em gorduras e açúcares. Diversas pesquisas pontuais e locais apontam

o baixo consumo de frutas e hortaliças entre adolescentes. Observa-se que a ideia que fazem da fruta apenas como banana e laranja e, verdura alguns tem como hábito consumir tomate, alface e repolho.

A escola pode reverter esse quadro. Muitos estudantes fazem da alimentação oferecida na escola a principal refeição diária. O tempo que permanecem fora de casa, a convivência com os amigos podem influenciar positivamente, pois geralmente prevalece o hábito da maioria. O meio ambiente favorece a mudança de comportamento e de hábitos. A mudança no preparo desses alimentos deve ser considerada entre as estratégias que visem mudança comportamental. Sabe-se que a rejeição ou aceitação de um alimento comum na infância, pode prevalecer por toda a vida, sugerindo-se como medida de mudança o incentivo do meio social do adolescente, ou seja a escola.

4.5.2 Alimentação e o Rendimento Escolar

A alimentação é essencial para todos os seres humanos, principalmente na infância onde são estabelecidas as relações do desenvolvimento físico e social da criança. Todas as crianças desnutridas não respondem corretamente aos estímulos, no ato de brincar ou de explorar novos conhecimentos. A má alimentação na escola leva ao raciocínio lento e as crianças se cansam com muito mais facilidade. Já as crianças que sofrem com a obesidade, possuem dificuldade para desenvolver algumas atividades, principalmente as que são relacionadas a coordenação motora e a locomoção corporal, além de muitos outros sintomas relacionados ao excesso de peso (OLIVEIRA, 2005).

Alguns estudos mostram que a má alimentação seja ela insuficiente ou inadequada leva as crianças a terem dificuldade na concentração e aquisição do conhecimento. Além de transmitir o conhecimento o professor tem a função de dar sensibilidade à alimentação adequada referente à realidade escolar de cada criança. O ambiente escolar muitas vezes é onde a criança tem a chance de se alimentar corretamente, pois a alimentação escolar não tem apenas a função de combater a desnutrição, mas de interligar a boa alimentação com o aprendizado (TADDEI *et al*, 2005).

Além da escola, o papel dos pais é promover em casa a boa alimentação de seus filhos, com quantidades corretas, além de ter horários definidos para cada alimentação. O rendimento escolar depende muito dos hábitos alimentares de cada criança, assim, além de promover mais saúde lhe proporcionará um grande desenvolvimento escolar. O incentivo de uma alimentação adequada deve partir dos pais, pois a educação seja ela relacionada à sociedade ou a alimentação deve partir de casa. A família é responsável pela transmissão da cultura alimentar. Com ela a criança aprende sobre a sensação de fome e saciedade, e desenvolve a percepção para os sabores e as suas preferências iniciando a formação do seu comportamento alimentar (SOUZA, 2006).

O acesso ao alimento industrializado, como a qualquer tipo de alimento, depende das condições sócio-econômicas da família em que a criança faz parte. Assim como a renda, o conhecimento e o cuidado que a mãe ou responsável tem para com a criança, também são importantes determinantes da seleção e escolha de alimentos. Em países em desenvolvimento, como o Brasil, apesar de a prioridade básica ser a garantia do abastecimento de alimentos para toda a população, é importante ao mesmo tempo evitar que as mudanças nos padrões dietéticos não propiciem o aparecimento de hábitos alimentares incorretos, independentemente do estrato sócio econômico da família (VITOLLO *et al.*, 1998).

A idade escolar compreende dos 7 aos 14 anos de idade. Nessa Fase, inicia-se a dentição permanente, sendo de extrema importância reforçar os bons hábitos de saúde, como alimentação e higiene, a fim de prevenir a ocorrência de cáries dentárias e outros problemas de saúde. Nesse período, há um aumento do apetite e melhor aceitação da alimentação, porém, se a criança já tiver hábitos alimentares inadequados, há grande chance dessa inadequação se acentuar e alguns distúrbios alimentares podem persistir, principalmente quando não forem corrigidos (IRALA; FERNANDES, 2001).

5. METODOLOGIA

O estudo foi realizado em uma escola municipal de Santa Terezinha de Itaipu-PR, foram avaliadas 3 classes de 10 crianças, com idade de aproximadamente 3 anos, sendo ao todo, 30 crianças.

Primeiramente, foi solicitado à nutricionista da prefeitura da cidade de Santa Terezinha de Itaipu que se possível nos fornecesse o cardápio semanal oferecido às crianças. Posteriormente, realizou-se a avaliação da aceitabilidade de alguns alimentos, os quais foram apresentados às crianças na forma de um cartaz (APÊNDICE 1) e pedido para que elas indicassem se gostavam ou não dos respectivos alimentos.

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A merenda escolar é um bem-estar proporcionado aos alunos durante sua permanência na escola e tem como principal objetivo suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos mesmos, melhorar a capacidade de aprendizagem, formar bons hábitos alimentares e manter o aluno na escola, principalmente no caso do Brasil em que muitos alunos muitas vezes vão à escola exclusivamente para alimentar-se.

Principalmente os pré-escolares, estão em um período de crescimento significativo nas áreas social, cognitiva e emocional (KRAUSE, 1998) e principalmente, na nutricional, por isso a importância da alimentação adequada. O cardápio preparado na escola municipal de Santa Terezinha de Itaipu para as crianças está apresentado na Tabela 1.

Tabela 1. Cardápio semanal preparado em uma escola municipal de Santa Terezinha de Itaipu-PR.

Dia da semana	Café	Lanche	Almoço	Lanche	Jantar
Segunda	Café com leite Pão c/ doce ou margarina	Banana	Feijão, risoto de carne moída, salada de batata com ovos.	Biscoito salgado e suco natural	Canjiquinha com frango desfiado
Terça	Achocolatado Pão c/ doce ou margarina	Laranja	Feijão e arroz, polenta, frango, salada de repolho.	Bolacha caseira e suco natural	Macarrão c/ picadinhos de carne e salada de tomate
Quarta	Café com leite Cuca	Maçã	Feijão e Arroz, Carne de gado, mandioca, Salada de tomate	Melância e bolacha	Sopa de feijão com macarrão
Quinta	Achocolatado Pão c/ doce ou margarina	Banana	Feijão e arroz, abobrinha com carne moída, salada de legumes	Canjica doce	Pão com mortadela e chá
Sexta	Café com leite Pão c/ doce ou margarina	Melância	Feijão e arroz, Macarrão c/ frango, Salada de alface	Pão de queijo e chá	Arroz carreteiro com picadinhos de carne

Os alimentos oferecidos na merenda escolar, como é possível observar no cardápio (TABELA 1) elaborado pela nutricionista é balanceado e busca atender as necessidades nutricionais das crianças. A nutricionista elabora o cardápio a partir das condições oferecidas pela prefeitura para aquisição dos gêneros alimentícios, tendo em vista as observações e as sugestões das merendeiras e o uso dos principais produtos regionais existentes com preços compatíveis com os recursos liberados, e dos produtos que estão disponíveis no mercado local. O cardápio busca atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que objetiva suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuir para o crescimento, o desenvolver a aprendizagem e o rendimento escolar, bem como, promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Foi possível constatar com este estudo que as crianças ao chegarem a escola possuem hábitos alimentares muito diferenciados entre si. Algumas aos dois anos de idade ou mais ainda não foram acostumadas a uma alimentação saudável na família. Portanto, apresentam certa rejeição dos alimentos oferecidos na merenda escolar. A partir de certo tempo de permanência escolar a maioria delas passam a aceitar os alimentos oferecidos, isso devido ao incentivo das merendeiras e professores. Sendo que os alimentos industrializados, doces e similares, fazem parte da alimentação das crianças muito cedo em prejuízo aos alimentos saudáveis.

A ingestão de uma alimentação saudável é importante desde a infância, período que constitui a base da formação do ser humano, é justamente nessa fase que se formam os hábitos alimentares. Os familiares e a escola são muito importantes, pois é por meio deles que os valores serão repassados e a criança passa a conhecer novos alimentos.

Há necessidade de uma atenção especial voltada para a esse grupo etário (3 anos), no sentido de fornecer alimentos em quantidade e qualidade que satisfaçam suas reais necessidades nutricionais, de forma a minimizar riscos à saúde e permitir que seu potencial genético de crescimento e desenvolvimento seja atingido (CRUZ, 2001).

A Tabela 2 apresenta a preferência dos alimentos de acordo com o Apêndice 1. Foi possível observar que dentre as frutas, a banana e a laranja foram as preferidas, sendo que 100% e 96,7% das crianças gostam da fruta, respectivamente. Em relação a maçã e a melância, que também estão no cardápio escolar, estas tiveram 83,3% e 80,0% da preferência, respectivamente. O abacate foi um dos itens

com menor aceitabilidade (16,7%), acredita-se que muitas crianças não o conheçam, a mesma porcentagem de aceitabilidade obteve a cenoura, talvez por falta de incentivo de consumo ou também por não fazer parte do cardápio escolar, e ainda, é possível que as crianças também não a conheçam.

Tabela 2. Preferência dos alimentos pelas crianças com idade de 3 anos de uma escola municipal de Santa Terezinha de Itaipu-PR.

Alimentos	Aceitação (%)	
	Sim	Não
Banana	100,0	0,0
Salada de fruta	56,7	43,3
Maçã	83,3	16,7
Melância	80,0	20,0
Uva	80,0	20,0
Laranja	96,7	3,3
Abacate	16,7	83,3
Abacaxi	70,0	30,0
Batata frita	83,3	16,7
Pizza	70,0	30,0
Sorvete	96,7	3,3
Carne de frango	80,0	20,0
Bife	73,3	26,7
Feijão	93,3	6,7
Tomate	66,7	33,3
Macarrão	90,0	10,0
Repolho	40,0	60,0
Alface	33,3	66,7
Cenoura	16,7	83,3
Beterraba	36,7	63,3
Pão	93,3	6,7
Peixe	56,7	43,3
Chocolate	100,0	0,0
Bala	100,0	0,0

Outros alimentos como a alface (33,3%), a beterraba (36,7%) e o repolho (40,0%) tiveram aceitabilidade menor que 50%, indicando que as crianças tem muitas restrições quanto ao consumo de legumes. O feijão, um dos principais componentes do cardápio, teve boa aceitabilidade, ou seja, 93,3% das crianças gostam de consumi-lo. Outro item comum no cardápio e com elevada aceitabilidade

é o pão, com 93,3% (TABELA 2). A aceitação das frutas, legumes e verduras dependem do meio em que as crianças vivem, isto é, se alimentam saudavelmente a partir dos hábitos que são proporcionados pelos adultos. A influência dos hábitos alimentares dos adultos responsáveis pelas crianças é muito significativa nesta idade.

Dentre as carnes, o peixe obteve a menor aceitabilidade (56,7%), que talvez pelo baixo consumo *per capita*, as crianças também não tenham o hábito de consumi-lo. Outros alimentos como o macarrão (90,0%), a batata frita (83,3%) e a pizza (70,0%) tiveram elevada aceitabilidade.

O que não foi surpresa, foi a elevada aceitabilidade dos chocolates (100%), balas (100%) e sorvetes (96,7%), que apesar da pouca idade, todas as crianças gostam, indicando provavelmente que os pais oferecem a seus filhos desde cedo elevada quantidade de guloseimas.

De acordo com a experiência da nutricionista, foi informado que pela conversação e apresentação de alimentos desconhecidos, as crianças aceitam provar para conhecer, porém rejeitam depois quando o paladar não lhes agrada. E observa também, que com o tempo de permanência na escola, as crianças vão se tornando mais saudáveis e resistentes às doenças, indicando que realmente os hábitos alimentares ou as refeições que lhes são oferecidas em casa são inadequadas para a sua faixa etária.

7. CONCLUSÃO

Há necessidade de utilizar a escola como espaço para intervenção nutricional, visando à formação e ampliação das experiências infantis no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. A escola deve ter os pais como aliados, para que fiquem atentos ao que seus filhos estão consumindo.

As escolas, por sua vez, deveriam ser instituições que incentivam a formação dos hábitos alimentares saudáveis desde a infância, porém o que se observa, em alguns estabelecimentos, na prática alimentar são cardápios monótonos e compostos por alimentos industrializados.

Este estudo comprovou o elevado consumo de guloseimas pelas crianças na faixa etária dos 3 anos, sendo que os alimentos com maior aceitabilidade foram os chocolates (100%), balas (100%) e sorvetes (96,7%), que apesar da pouca idade, todas as crianças gostam, indicando provavelmente que os pais oferecem a seus filhos desde cedo.

É possível destacar que pela conversação e apresentação de alimentos desconhecidos, as crianças aceitam provar para conhecer, porém rejeitam depois quando o paladar não lhes agrada. E com o tempo de permanência na escola, as crianças vão se tornando mais saudáveis e resistentes às doenças, levando a acreditar que realmente os hábitos alimentares ou as refeições que lhes são oferecidas em casa são inadequadas para a sua faixa etária.

REFERÊNCIAS

AQUINO, R. C. Alimentos industrializados na dieta das crianças do município de São Paulo [Dissertação de mestrado]. São Paulo: PRONUT- Faculdade de Saúde Pública da USP; 1999. Disponível em <http://www.scielo.br>. Acessado em 10/12/2012.

AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. Consumo infantil de alimentos industrializados e renda familiar na cidade de São Paulo. *Revista Saúde Pública*. 2002; v. 36, p.655-60. Disponível em <http://www.scielo.br>. Acesso em 12/02/2013

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria n. 540 – SVS/MS, de 27 de outubro de 1997. Disponível em:
http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/d1b6da0047457b4d880fdc3fbc4c6735/POR_TARIA_540_1997.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 30/01/13.

CRUZ, G. F. Avaliação dietética em creches municipais de Teresina, Piauí, Brasil. *Revista de Nutrição, Campinas*, v.14, n.1, p. 21-32, jan./abr. 2001.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2002.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 1 ed. São Paulo: Nobel, 1998, 104 p.

IRALA, C. H.; FERNANDEZ, P. M. *Peso Saudável. Manual para Escolas. A Escola promovendo hábitos alimentares saudáveis*. 2001. Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília. Acesso em 22/04/2013 Disponível em www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?down

LACERDA, E. M. A.; ACCIOLLY, E. Alimentação do Pré-Escolar e Escolar.

In: ACCIOLLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. *Nutrição em Obstetrícia e Pediatria*. 2005. 3ª Reimpressão. Cap. 19, p. 369-382. Acesso em 21/03/2013.

LEVY-COSTA R. B.; SICHIERI, R.; PONTES, N. S.; MONTEIRO, C. A.

Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). *Revista Saúde Pública*, v. 39, n. 4, 2005.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Alimentação escolar. Acesso em 01/04/2013.

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

OLIVEIRA, L. P. M.; ASSIS, A. M. O.; PINHEIRO, S. M. C.; PRADO, M. S.;

BARRETO, M. L. Alimentação complementar nos primeiros dois anos de vida. *Revista de Nutrição*, 2005.

SAWAYA, S. M. Desnutrição e baixo rendimento escolar: contribuições críticas.

Estudos Avançados, v. 20, p. 133-46, 2006. Disponível em <http://www.scielo.br>. Acesso em 15/04/2013.

SILVA, M. V. Consumo de alimentos, programas de suplementação e estado nutricional de escolares. Curso de atualização em alimentação e nutrição para professores da rede pública de ensino. Piracicaba: ESALQ - Departamento de Agroindústria, alimentos e nutrição/FAPESP. 2000, p. 1-45.

SOUSA, P. M. O. Alimentação do pré-escolar e escolar e as estratégias de educação nutricional. Dissertação (Pós-graduação *Latosensu*). Universidade de Brasília, Brasília, 2006, p.1-62. Acessado em: 20/04/2013. Disponível em <http://www.inicepg.univap.br>

TADDEI, J. A. A. C.; TROSTER, E. J.; MACHADO, E. H. S.; BRASIL, A. L. D.

Condição nutricional e prevalência de anemia em crianças matriculadas em creches beneficentes. *Revista Paulista de Pediatria*, 2005.

VIEIRA, V. C. R.; PRIORE, S. E.; SABRY, M. O. D.; FERREIRA, A. L. R.; SAMPAIO, H. A. C.; SILVA, M. G. C. Hábitos alimentares e consumo de lanches. *Nutrição em Pauta*. São Paulo, v. 9, n. 46, p.14-20, 2001.

VITOLLO, M. R.; GAGLIONE, C. P.; GRAZINI, J. T. Educação Nutricional. In: NÓBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição, Rio de Janeiro, Revinter, 1998, 463 p.

APÊNDICE 1

Nome da Escola	
Professora responsável:	Data:
Idade da criança:	

Você gosta de comer

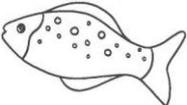
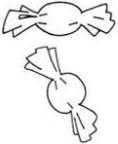
 Banana	 Salada de fruta	 Maça	 Melância
() sim () não	() sim () não	() sim () não	() sim () não

 Uva	 Laranja	 Abacate	 Abacaxi
() sim () não	() sim () não	() sim () não	() sim () não

 Batata Frita	 Pizza	 Sorvete	 Carne de frango
() sim () não	() sim () não	() sim () não	() sim () não

 Bife	 Feijão	 Tomate	 Macarrão
() sim () não	() sim () não	() sim () não	() sim () não

 Repolho	 Alface	 Cenoura	 Beterraba
() sim () não	() sim () não	() sim () não	() sim () não

 Pão	 Peixe	 Bala	 Chocolate
() sim () não	() sim () não	() sim () não	() sim () não