

IV SEMANA DO CONHECIMENTO

COMPARTILHANDO E FORTALECENDO REDES DE SABERES

6 A 10 DE NOVEMBRO DE 2017



Marque a opção do tipo de trabalho que está inscrevendo:

Resumo

Relato de Caso

A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ATRAVÉS DO MÉTODO AQPC ESCOLA

AUTOR PRINCIPAL: Rejane Vaccari Ghion.

CO-AUTORES:

ORIENTADOR: Valéria Hartmann.

UNIVERSIDADE: Universidade de Passo Fundo.

INTRODUÇÃO:

O Método AQPC Escola, é uma ferramenta que visa assessorar o nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) a adaptar o cardápio escolar de acordo com as recomendações apresentadas na legislação da alimentação escolar brasileira (VIEIROS E MARTINELLI, 2012). Desta forma, o presente trabalho tem por objetivo descrever a qualidade nutricional e sensorial dos cardápios das escolas da cidade de Marau/RS, contribuindo de forma indireta para melhorar alimentação escolar.

DESENVOLVIMENTO:

Trata-se de uma análise quantitativa e qualitativa dos cardápios das escolas municipais da cidade de Marau/RS. Foram selecionados os cardápios de 4 semanas elaborados pelo nutricionista responsável pela alimentação escolar que apontou quantas refeições foram oferecidas em um mês e quantos alunos foram atendidos no mesmo período pelo PNAE, além de descrever a qualidade nutricional e sensorial do cardápio escolar através da observação de alimentos recomendados como frutas in natura, saladas, vegetais não amiláceos, cereais, pães, massas e vegetais amiláceos, alimentos integrais, carnes e ovos, leguminosas, leite e derivados. Ainda foi observada a presença de alimentos controlados como preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar, embutidos ou produtos cárneos industrializados, alimentos industrializados semi-prontos ou prontos, enlatados e conservas, alimentos concentrados, em pó ou desidratados, cereais matinais, bolos e biscoitos, alimentos flatulentos e de difícil digestão, bebidas com baixo teor nutricional, preparação com cor similar na mesma refeição, frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos (VIEIROS E MARTINELLI, 2012). A análise dos dados ainda está na fase de desenvolvimento, mas resultados preliminares sugerem que a oferta de frutas é atendida de forma adequada, ao passo

IV SEMANA DO CONHECIMENTO

COMPARTILHANDO E FORTALECENDO REDES DE SABERES

6 A 10 DE NOVEMBRO DE 2017



que a oferta de saladas não atinge o esperado. Considerando o aumento significativo da obesidade em escolares, o cardápio torna-se um instrumento valioso no combate a essa epidemia, podendo assim contribuir com a formação de hábitos alimentares saudáveis e também na promoção da saúde (OLIVEIRA E FISBERG, 2003). Dessa forma os resultados definitivos serão apresentados até a data prévia ao evento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Espera-se que o cardápio elaborado pelo nutricionista responsável pelo PNAE esteja de acordo com a legislação vigente, garantindo assim, maior saúde aos escolares atendidos pelo programa.

REFERÊNCIAS:

VIEIROS, marcela B.; MARTINELLI, suellen S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar-AQPC Escola, Revista Nutrição em Pauta, edição mai/jun, Ano 20, Número 114, p.3-12, 2012.

OLIVEIRA, C. L.; FISBERG, M. Obesidade na infância e adolescência – uma verdadeira epidemia. Arq. Bras. Endocrinol. Metab., São Paulo, v. 47, n. 2, p. 107-108, 2003.

NÚMERO DA APROVAÇÃO CEP OU CEUA (para trabalhos de pesquisa): Não foi realizada pesquisa com seres humanos ou animais.

ANEXOS:

Poderá ser apresentada somente uma página com anexos (figuras e/ou tabelas), se necessário.