

MERENDA ESCOLAR - CONSIDERAÇÕES

CLÁUDIA SEELY ROCCO *
MARIA REGINA AMADEO GÓNGORA *

Discorre sobre alguns dos aspectos da merenda escolar como distribuição e preparo, objetivando principalmente abordar alguns dos fatores determinantes do consumo de alimentos servidos em programas desta natureza, bem como, características importantes a serem observadas para avaliação de aceitabilidade.

1 INTRODUÇÃO

A merenda escolar tem por objetivo complementar a alimentação dos alunos de 1ª grau que frequentam escolas da rede municipal ou estadual, fornecendo parte das necessidades diárias de nutrientes básicos a fim de promover o crescimento e desenvolvimento normais. Tem também, a finalidade de prevenir e reduzir a taxa de desnutrição e melhorar o rendimento escolar, bem como, desenvolver paralelamente um programa de educação alimentar.

Para que os objetivos acima relacionados sejam atingidos satisfatoriamente, é importante destacar a qualidade dos produtos aliada às características da população alvo, que determinam o consumo da merenda.

2 TIPOS DE ALIMENTOS OFERECIDOS

2.1 "In natura" - São alimentos conhecidos, fazem parte do hábito e consequentemente são de mais fácil aceitação, embora menos atrativos pela própria disponibilidade a nível doméstico como - cardápio uniforme, diário e monótono. Foram por muito tempo os únicos existentes, apesar de serem pouco práticos quanto ao preparo. Necessitam maior tempo e pessoal, exigem armazenamento especial para os alimentos perecíveis (a frio) além de não possibilitarem muita variação quanto ao cardápio. Ex.: feijão, macarrão, arroz, carne, açúcar, etc.

2.2 Industrializados - Também ditos formulados, objetivam o balanço nutricional. Por não fazerem parte do hábito da população atendida, podem eventualmente encontrar problemas de rejeição ou ra pelo desconhecimento do produto, ora pelo seu preparo inadequado. Este último, ocorre por vezes propositadamente ou por desinformação, ocasionando reclamações com relação a alimentos desta natureza, o que é comum tanto por parte do programa de me

* Nutricionista CEPPA

B.CEPPA, Curitiba, 5(1):41-46, jan./jun.1987

41

renda quanto da escola.

O modo de preparo destes produtos, conforme as recomendações dos fabricantes não é muitas vezes observado. Este fato tem importância à medida que a elaboração errônea como concentração ou diluição excessivas, cozimento incorreto, etc., resulta em alteração das características tanto nutricionais como organolépticas. Ex.: bebidas lácteas, sopas desidratadas, pudins, etc.

3 DETERMINANTES DA ACEITABILIDADE

3.1 Diretos - compreendem a população-alvo, inclusive no que se refere ao nível sócio-econômico-cultural.

3.2 Indiretos - são os fatores inerentes à escola como organização e administração.

3.1 Diretos

A merenda escolar representa um atrativo para a frequência do aluno à escola, consistindo numa atividade integrada ao ensino. A maioria das crianças que frequentam escolas públicas e vinculadas aos programas da merenda escolar são de nível carente e baixo. Observa-se, em muitos casos, um consumo per capita maior, independentemente se o produto é "in natura" ou formulado, visto que estes têm na merenda, muitas vezes, a única refeição do dia. Ainda com relação a estes escolares, o desconhecimento e falta de hábito de certos alimentos, pode ocasionar baixo consumo (principalmente no caso dos formulados). Para crianças cujo nível sócio-econômico é mais elevado, a ingestão dos alimentos é determinada principalmente pela sua palatabilidade, ao invés do estado de fome. Igualmente importante é a orientação que os pais, colegas e pessoas da própria escola transmitem aos alunos com relação a merenda. Quando negativa, pode determinar a rejeição do alimento. Os hábitos e tabus alimentares também estão relacionados com a aceitação ou não do alimento, independentemente da condição social do indivíduo, entretanto, estes podem ser modificados quando necessário, através de educação alimentar da qual participem diretoria, supervisoras, professores e familiares.

3.2 Indiretos

3.2.1 Local de preparo

Normalmente as escolas possuem uma cantina para o preparo da merenda. Na sua ausência, as merendeiras, zeladoras, professoras e até mesmo diretoras se encarregam do preparo da merenda em suas próprias casas.

3.2.2 Local de distribuição

São três as formas de distribuição da merenda: em sala de aula, em refeitório próprio e diretamente do local de preparo, para consumo no pátio. Na primeira situação (sala de aula), o número de funcionários envolvidos é maior devido a forma pela qual se dá a distribuição, isto é, em recipientes próprios (cumbucas ou canecas) com dosagem "per capita" já definida, que são geralmente transportados pelas merendeiras e/ou auxiliares antes do horário de recreio. Isto permite que as crianças façam a refeição com tranquilidade favorecendo o consumo integral do produto, principalmente se há, simultaneamente, estímulo da professora.

Os aspectos positivos verificados anteriormente, também são observados na distribuição de merenda em refeitório apropriado, visto que o horário é específico para lanche e as professoras permanecem no local observando as atitudes dos alunos e evitando tumultos.

Quando se trata de distribuição do alimento diretamente do local de preparo para consumo no pátio (procedimento comumente encontrado), este pode diminuir por coincidir com o horário de recreação.

3.2.3 Horário de merenda

Para a criança não existe um horário preferencial para a merenda. Observa-se, no entanto, um vínculo entre a merenda e recreação, em virtude da distribuição da merenda ocorrer próxima ao horário de recreio. Atrasos na distribuição da merenda, podem determinar menor consumo.

3.2.4 Equipamentos e utensílios disponíveis

Ainda no que se refere a estrutura do estabelecimento, independentemente da forma de distribuição, os utensílios e equipamentos disponíveis são importantes. Observa-se que geralmente as unidades mais próximas à coordenação do programa de merenda oferecem melhores condições. As escolas da periferia e do interior apresentam, muitas vezes, condições precárias pela falta até de simples recipientes para o preparo dos alimentos. A reconstituição de produtos formulados exige proporção correta de água, entretanto, é irrisório o número de escolas que dispõem de unidade de medida para esse fim.

3.2.5 Existência de cantinas comerciais

Com fins exclusivamente lucrativos as cantinas comerciais que beneficiam a terceiros, interferem e competem com a merenda que é nutricionalmente balanceada, uma vez que existe preferência natural pelos doces e refrigerantes - produtos apelativos. Interferem também, sob o aspecto psicológico principalmente em se tratando de crianças de nível econômico baixo. Cabe ainda salientar a existência de venda de guloseimas em tabuleiros e/ou carrinhos especiais que permanecem na escola ou imediações.

3.2.6 Recursos humanos

3.2.6.1 Geral - O número de funcionários nas escolas entre merendeiras e auxiliares é bastante variável e não é raro o preenchimento de uma dessas ocupações por outros elementos não qualificados para o cargo. Verifica-se em algumas escolas que a responsabilidade pelo preparo e distribuição da merenda cabe a própria professora desviando-a da sua atividade, o que prejudica o transcorrer normal das aulas, que são interrompidas para possibilitar a preparação do alimento.

3.2.6.2 Merendeira - Na maioria das vezes elaboram os alimentos com extrema dedicação e zelo e no estilo "caseiro". Quando se trata de produto formulado, procuram alterá-lo acrescentando outros ingredientes (no caso das sopas são acrescentados vegetais que podem ou não ser solicitados às crianças como contribuição) imaginando que isto poderá torná-lo mais apetitoso, bem como, não encobrir a "arte culinária" pela qual ela tanto se empenha.

Consideram os formulados como alimentos "concentrados", principalmente em relação aos condimentos. Este conceito é consequência provavelmente de uma recomposição inadequada, ou seja, utilização de água em proporção menor daquela indicada na embalagem, com isso prejudicando a qualidade nutricional e a palatabilidade dos mesmos.

O fato acima citado decorre em grande parte do perfil da merendeira: baixo nível de escolaridade, remuneração geralmente insuficiente e o longo período de ocupação do cargo, além da falta de orientação e capacitação técnica que poderia ser obtida através de treinamento adequado.

4 CONCEITOS SOBRE A MERENDA - OBSERVAÇÕES REALIZADAS "IN LOCO"

4.1 Como elemento negativo

4.1.1 Quando cabe a diretora ou professora a programação, preparo, distribuição e limpeza, ou uma destas etapas, desde que interrompa suas atividades básicas administrativas ou didáticas.

4.1.2 Pela falta parcial ou total de funcionários para atender a estrutura da merenda.

4.1.3 Por condições inadequadas da escola, inclusive com relação a utensílios e instalações.

4.2 Quanto ao valor nutricional

No que se refere a este aspecto nota-se que existe certa desinformação ou desconhecimento e/ou ainda, desinteresse por parte do pessoal vinculado. Observa-se que as coordenações dos Programas de Alimentação Escolar enfatizam muito a regionalização dos produtos, que, embora importante, nem sempre é viável tecnicamente pela disponibilidade, custo e dificuldade de preparo.

Os alimentos formulados obedecem padrões pré-estabelecidos e de uso corrente, que garantem um aporte nutricional diário adequado. Para os alimentos "in natura" que devem obrigatoriamente fazer parte da programação da merenda, não se dispõe de cardápio padrão, o que dificulta a garantia de um suplemento alimentar suficiente.

5 TIPOS DE TESTES DE ACEITABILIDADE

Dentre os inúmeros métodos, basicamente são recomendados dois, adequados e bem significativos para avaliação da aceitabilidade escolar.

5.1 Através da medida do consumo real do alimento;

5.2 Pela verificação do grau de gosto ou desgosto do produto, por meio de fichas individuais próprias para crianças.

6 METODOLOGIA PARA TESTES DE ACEITABILIDADE

6.1 Planejamento - Visa avaliar e selecionar as escolas públicas que satisfaçam as condições ideais de teste. Para tanto, deve-se observar:

6.1.1 Número de alunos - não ser muito pequeno, nem tão numeroso (tornando o teste trabalhoso e demorado). A média normalmente empregada varia de 100 a 300 alunos.

6.1.2 Nível sócio-econômico - abordado em determinantes diretos da aceitabilidade - item 3.1.

6.1.3 Faixa etária - compreendendo os grupos atendidos pelo programa de merenda escolar.

6.1.4 Horário - sua observação é importante para que a rotina da escola não seja alterada, interferindo, conseqüentemente, nos resultados.

6.1.5 Turnos - deve-se considerar a preferência de alimentos doces no período da tarde e salgados pela manhã podendo assim os testes serem realizados nos dois períodos.

6.1.6 Materiais - inclui todos os necessários para o preparo e distribuição da merenda (fogão, panelas adequadas, conchas, canecas e/ou cumbucas, etc), bem como, para avaliação do resultado - final (bequer, proveta, balança, etc.).

6.2 Aplicação - o dia de teste é como um dia comum de aula. Não deve haver conhecimento prévio de sua execução por parte das crianças. O técnico responsável deve permanecer distante dos alunos para não exercer nenhuma influência. Também as professoras e merendeiras não devem fazer referência junto às crianças, quanto ao produto teste, quer positivas ou negativas.

6.3 Resultados - utilizar documentação comprobatória, contendo - todos os dados pertinentes a avaliação e o local de sua realização, bem como, o índice ou valor percentual da aceitabilidade.

7 CONCLUSÃO

Analizando os aspectos abordados temos que:

7.1 O horário geralmente adotado para a merenda não representa - problema para o consumo do alimento, desde que não seja coincidente com o horário de recreio;

7.2 As condições das escolas são, muitas vezes, precárias, desde recursos humanos, instalações físicas, até mesmo em utensílios e equipamentos disponíveis, comprometendo a qualidade da merenda;

7.3 A coordenação do programa, diretora, professora, merendeira e alunos, conhecem pouco sobre os produtos industrializados, - criando conceitos errôneos que podem prejudicar a aceitação do alimento;

7.4 Embora tradicionais na merenda escolar, os alimentos "in natura" enfrentam certas dificuldades que os tornam menos práticos para este fim, tais como: a exigência de armazenamento a frio para alimentos perecíveis, a necessidade de um tempo maior de preparo, envolvimento de um número maior de pessoas, e ainda, a exigência em certos casos de acompanhamento (arroz e feijão). De qualquer forma, os produtos "in natura" devem figurar na programação da merenda;

7.5 A merenda é tida como um elemento altamente positivo, sendo considerada uma atividade escolar básica.

Abstract

Several technical aspects like distribution and preparation were analyzed for determining consumption factors of the served foods on the school lunch program.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1 AMERICAN SOCIETY FOR TESTING AND MATERIALS. Philadelphia, ASTM, 1968. 107 p. (ASTM Special Technical Publication n. 440).
- 2 FUNDAÇÃO DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE. Manual técnico-administrativo-operacional de controle de qualidade. Versão 02 Brasília, FAE, 1985. 120 p.
- 3 MONTEIRO, C.L. Técnicas de avaliação sensorial. 2 ed. Curitiba, CEPPA, 1985. 99 p.
- 4 ROCCO, C.S & GÖNGORA, M.R.A. Merenda escolar - considerações. (Observações "in loco" por ocasião da realização de Cursos básicos de treinamento em análise sensorial e testes de aceitabilidade nas regiões sul, norte, nordeste e centro-oeste do Brasil, no período de 1986/7). 40 f.