

ACEITABILIDADE DE ALIMENTOS REGIONAIS DE CARDÁPIOS DE ESTUDANTES DA EDUCAÇÃO BÁSICA DO PIAUÍ

Lynda Sthefanny Alves dos Santos¹; Marize Melo dos Santos²; Cecília Maria Resende Gonçalves de Carvalho³; Jéssica Daniele Lustosa da Silva⁴; Amália de Jesus Moura Sinimbu⁵; Jamile Samya dias de Sousa⁶.

¹Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí. <http://lattes.cnpq.br/8368333917239179>

²Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí. <http://lattes.cnpq.br/0393267135853476>

³Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí <http://lattes.cnpq.br/2899936804131377>

⁴Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí. <http://lattes.cnpq.br/7459806691862504>

⁵Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí. <http://lattes.cnpq.br/0244005510259773>

⁶Universidade Federal do Piauí (UFPI), Teresina, Piauí. <http://lattes.cnpq.br/6943337284878390>

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação escolar. Alimentação regional. Segurança alimentar.

ÁREA TEMÁTICA: Saúde Social

DOI: 10.47094/IIICOLUBRASC.2025/RS/44

INTRODUÇÃO

A infância e a adolescência são períodos estratégicos para a adoção de práticas alimentares saudáveis, e com elas previr doenças. Intervenções nutricionais realizadas nesse período podem modificar padrões alimentares, especialmente por meio da alimentação escolar (Brasil, 2014). Nesse sentido, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegura o direito à alimentação gratuita e de qualidade na escola, além de reforçar a sua função educativa.

A valorização de alimentos regionais no cardápio escolar favorece o reconhecimento do patrimônio cultural alimentar, promove a valorização dos sabores locais e o vínculo afetivo com preparações típicas. Para tanto, é necessário compreender quais alimentos são mais aceitos pelos estudantes. Assim, faz-se importante a utilização do teste de aceitabilidade, pois auxilia na adequação dos cardápios, redução de desperdícios e maior adesão às refeições (Brasil 2017).

OBJETIVO

Analisar a inserção de alimentos regionais na alimentação escolar e a aceitabilidade dos estudantes da educação básica do estado do Piauí, considerando a importância de promover hábitos saudáveis e valorizar a cultura alimentar local no contexto do PNAE.

METODOLOGIA

O estudo realizado é do tipo descritivo, analítico e transversal que analisou os cardápios ofertados nas escolas municipais e estaduais do Piauí. Para a realização da pesquisa, foi utilizado o banco de dados disponibilizado pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), da Universidade Federal do Piauí.

O desenho amostral se constituiu de 47 municípios monitorados e assessorados pelo CECANE nos anos de 2022 e 2023. Referente ao ano de 2022 foram incluídos 24 municípios e em 2023 foram contemplados 23 municípios. Em 2022, foram analisadas 4 escolas da modalidade pré-escola, 5 do ensino fundamental, 1 do EJA e 4 do ensino médio, totalizando 14 escolas. Em 2023 foram analisadas 5 escolas da pré-escola, 10 do fundamental, 4 do EJA e 6 do ensino médio, totalizando 25 escolas.

Em relação aos cardápios, no ano de 2022 foram encontrados 91 cardápios, sendo 31 da modalidade Pré-escola, 41 do ensino fundamental, 15 do EJA e 4 do ensino médio. Em 2023 foram encontrados 144 cardápios, sendo 21 da modalidade pré-escola, 98 do ensino fundamental, 19 do EJA e 6 da SEDUC. Foram incluídos no estudo cardápios semanais e mensais pertencentes a escolas municipais e/ou estaduais de educação básica de período parcial que apresentaram alimentos ou preparações regionais, totalizando um número de 91 cardápios, sendo 44 de 2022 e 47 de 2023. Foram excluídos cardápios da modalidade creche e de período integral que não apresentaram preparações e alimentos regionais.

Foram incluídos todos os testes de aceitabilidade presentes no banco de dados, totalizando 35 testes, 26 aplicados em 2022 e 9 aplicados em 2023. Destaca-se que os alimentos e preparações em que se aplicaram os testes de aceitabilidade não necessariamente estavam presentes nos cardápios englobados no presente estudo.

Para analisar a presença de alimentos e preparações regionais examinou-se cardápios mensais e/ou semanais, sendo que os mensais, foi analisada a 1ª e a 3ª semana. Para seleção dos alimentos e preparações regionais e não regionais foi utilizado a lista de gêneros da 2ª edição do livro “Alimentos Regionais Brasileiros” (Brasil, 2015) e do livro “Um, Dois, Feijão Com Arroz a Alimentação no Brasil de Norte a Sul” (Marreiro, Nogueira, Brandim, 2002).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A regionalidade gastronômica estabelece um laço cultural entre o estudante, a escola e a região. A Tabela 1, apresenta os alimentos e preparações regionais encontrados nos cardápios e o número de municípios em que se encontraram presentes.

Tabela 1: Alimentos e preparações regionais presentes nos cardápios escolares, em municípios do Piauí anos de 2022 e 2023. Piauí, 2025.

Preparações Regionais	Municípios	
	2022 (n=24; %)	2023 (n=23; %)
Cuscuz	11; 45,8	17; 73,9
Cuscuz de milho	5; 20,8	2; 8,7
Cuscuz de arroz	2; 8,3	1; 4,3
Maria Isabel	5; 20,8	8; 34,8
Maria Isabel de carne	1; 4,2	1; 4,3
Maria Isabel de frango	2; 8,3	2; 8,7
Arroz com abóbora	0	2; 8,7
Feijoadada	1; 4,2	0
Baião de dois	5; 20,8	11; 47,8
Tapioca	1; 4,2	0
Frango caipira	1; 4,2	0
Mingau de milho	1; 4,2	2; 8,7
Canjica de milho verde	2; 8,3	1; 4,3
Creme de galinha	0	1; 4,3
Galinhada	1; 4,2	0
Feijão tropeiro	1; 4,2	0
Suco de maracujá	2; 8,3	1; 4,3
Suco de acerola	1; 4,2	4; 17,4

Alimentos Regionais	Municípios	
	2022 (n=24; %)	2023 (n=23; %)
Macaxeira	5; 20,8	2; 8,7
Milho verde	1; 4,2	0
Mamão	1; 4,2	2; 8,7
Abóbora	2; 8,3	6; 26,1
Caju	3; 12,5	1; 4,3

Fonte: CECANE-UFPI, 2025.

Na Tabela 1, observa-se um total de 18 preparações regionais e 5 alimentos regionais, destes, 7 preparações (arroz com abóbora, feijoadada, tapioca, frango caipira, creme de galinha, galinhada e feijão tropeiro) e 1 alimento (milho verde) não apresentaram presença consecutiva nos dois anos analisados.

O cuscuz apresentou-se como a preparação mais presente nos cardápios de 2022 e 2023, sendo um alimento típico da cozinha piauiense (Marreiro, Nogueira, Brandim, 2002). Os alimentos e preparações como a tapioca, frango caipira, galinhada, feijão tropeiro,

macaxeira, milho verde e caju que apresentaram maior presença em 2022, diminuíram em 2023. A falta de continuidade no fornecimento de alimentos regionais nos cardápios escolares indica que desafios logísticos podem comprometer a diversidade alimentar nas escolas (Souza et al. 2018).

O teste de aceitabilidade é utilizado para medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida nas escolas. Esse teste inclui a análise sensorial de alimentos, que envolve a evocar, medir, avaliar e explicar as reações às características dos alimentos e materiais, conforme são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição (Brasil, 2017).

No ano de 2022, dos 24 municípios assessorados apenas 8 apresentaram testes de aceitabilidade. Já em 2023, o número de testes encontrados foi menor, pois dos 23 municípios apenas 4 realizaram o teste. Portanto, a maioria dos municípios assessorados em 2022 e 2023 não aplicaram o teste de aceitabilidade, fato que contraria a recomendação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e da Resolução nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas, que estabelece que o nutricionista deve planejar coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade aos escolares. Isso pode ser explicado pela reduzida inserção de novos alimentos/preparações na alimentação escolar.

Foi observado que a maioria dos alimentos e preparações foram rejeitadas pelos estudantes em 2022 (85,3% recusados e 14,7% aceitos). Já em 2023, 88,9% dos alimentos e preparações foram aceitas pelos escolares, enquanto apenas 11,1% foram rejeitados. Além disso, destaca-se a predileção dos estudantes por preparações características de “refeições”.

Segundo Souza et al. (2018), diversos fatores influenciam a rejeição das refeições oferecidas nas escolas, destacando-se a incompatibilidade com os hábitos alimentares e o sabor dos alimentos. Contudo, preparações como o cuscuz com ovo e a sopa de frango apresentaram boa aceitação, similar ao que foi observado no estudo de Cruz et al. (2013).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise dos cardápios revelou que há uma tentativa de incluir alimentos e preparações regionais nos cardápios escolares. Nos dois anos analisados, poucos municípios realizaram testes de aceitabilidade. Dentre os que aplicaram, a análise de aceitabilidade mostrou que, em 2022, a maioria dos alimentos e preparações foram rejeitadas, mas em 2023, a aceitação aumentou significativamente, com 88,9% de aprovação. Dessa forma, apesar da intenção de valorizar a gastronomia regional na alimentação escolar, os desafios com a aceitação dos alimentos e a falta de implementação dos testes de aceitabilidade ainda dificultam o pleno cumprimento das legislações do PNAE.

PRINCIPAIS REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade/** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, p.212, 2014.

BRASIL. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.** Santos: Universidade Federal de São Paulo, 2ed. 39 p., 2017.

CRUZ, L. D.; SANTOS, A. J. A. O.; SANTOS, A. A. O.; GOMES, A. B. L.; ANDRADE, F. A. M.; MARCELLINI, P. S. Análise de aceitação da alimentação escolar dos alunos das escolas municipais urbanas de Itabaiana-SE. **Scientia Plena.** v. 9, n. 10. 2013.

MARREIRO, D.; NOGUEIRA, N.; BRANDIM, M. R. R. Piauí: História e Formação do Hábito Alimentar Piauiense. In: FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S.M.F. (Org.). Um, dois, feijão com arroz: A alimentação no Brasil de Norte a Sul. São Paulo: **Editora Atheneu**, 2002. p. 363-377.

SOUZA, A. M.; ROSAS, L. V.; ALMEIDA, R.; SANTOS, V. S. LIMA, R. A. Análise de aceitação e rejeição da merenda escolar oferecida aos alunos do ensino básico do município de Atalaia do Norte-AM, Brasil. **South American Journal of Basic Education, Technical and Technological**, v. 5, n. 2, 2018.