

MERENDA ESCOLAR PARA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA FORMAÇÃO PRIMEIRA DO CIDADÃO: ESTUDO DE CASO DAS ESCOLAS IRMÃO DAMIÃO NO MUNICÍPIO DE LAGOA SECA E SÃO SEBASTIÃO NO MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE DO ESTADO DA PARAÍBA – BRASIL

JARDES JOSÉ CAIÇARA (jardessaicara@yahoo.com.br) - Doutor em Ciências da Educação (2015) e Mestre em Ciências da Educação (2013) pela Universidade Americana, Assunção, Paraguai.

RESUMO: O presente estudo descreve uma investigação realizada em duas escolas públicas das cidades Campina Grande e Lagoa seca no Estado da Paraíba, Brasil. O objetivo central foi analisar os fatores que influenciam a receptibilidade da merenda escolar por parte dos alunos. Em sua maioria, as escolas recebem crianças de famílias de baixa renda, entre as quais, em casos bem comuns, são crianças que só têm a merenda escolar como alimento básico em sua vida cotidiana. Fatores constatados mostraram também o desinteresse delas em relação ao alimento oferecido na escola, mesmo sendo uma das poucas alimentações diárias. Junto aos assuntos básicos no preparo adequado da merenda e à capacitação das merendeiras foi também necessário o envolvimento por parte de todos da escola para ampliar o conhecimento e a orientação nutricional – e seus valores no sistema ensino aprendizagem –, e realizar o estímulo e a conscientização ao alimento saudável.

PALAVRAS-CHAVE: Merenda Escolar; Aceitabilidade; Orientação Nutricional.

RESUMEN: El presente estudio describe una investigación realizada en dos escuelas públicas de las ciudades, Campina Grande y Laguna seca, en el Estado de Paraíba, Brasil. El objetivo central fue analizar los factores que influyen la receptibilidad de la merienda escolar por parte de los alumnos. En su mayoría las escuelas reciben niños de familias con bajos ingresos, en casos muy comunes son niños que sólo tienen la merienda escolar como alimento básico de su vida cotidiana. Los factores constatados mostraron también un desinterés de las mismas en relación al alimento ofrecido en la escuela, aunque ésta es una de sus pocas alimentaciones diarias. Junto los temas básicos en el preparo adecuado de la merienda y a la capacitación de las merenderas fue también necesario el desarrollo por parte de todos de la escuela para ampliar el conocimiento y la orientación nutricional – y sus valores en el sistema enseñanza aprendizaje –, y realizar el estímulo y la concientización al alimento saludable.

PALABRAS CLAVES: Merienda Escolar; Aceptación; Orientación Nutricional.

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo retrata o desejo do autor, pesquisador na área de Educação, de identificar durante a pesquisa realizada para a dissertação de mestrado a fragilidade na manipulação das merendas escolares em escolas públicas e buscar alternativas para o problema.

Teoricamente, entende-se que a alimentação possui atributos e repercussões multidimensionais para a diversidade populacional. Perpassam várias esferas admiráveis da vida e envolve questões sobre nutrição e seus determinantes biológicos, aspectos ambientais, culturais, psicológicos, sociais, econômicos, entre outros. Tais aspectos interferem não apenas na sobrevivência, mas também nas relações sociais, na qualidade de vida, na produtividade e em outras estruturas da existência humana (ARAÚJO et al., 2010).

No entanto, torna-se lógico pensar, assim como Mahan, Escott-Stump e Raymond (2012), que uma merenda escolar composta de carboidratos, proteínas de origem animal e vegetal, vitaminas e sais minerais é de fundamental importância para a boa formação biológica dos alunos, uma vez que se trata de crianças carentes que, em determinados casos, recebem a merenda escolar como a única refeição diária.

Aprendizagem e rendimento escolar, segurança e alimentar nutricional, formação de hábitos alimentares saudáveis, promoção do crescimento e desenvolvimento das crianças saudáveis, oferecimento de refeição saudável que cubra as necessidades

nutricionais de acordo com faixa etária durante o período de permanência do aluno na escola são as bases de estudo desenvolvidas na presente pesquisa.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 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. O objetivo do programa é atender às 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, e também promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. O programa alimentar das escolas é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs), pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Secretaria Federal de Controle Interno (SFCI) e pelo Ministério Público.

- *Origem, história e evolução da merenda escolar*

Etimologicamente, a palavra “merenda” origina-se do Latim: merere, “merecer”. Segundo o Wiktionary.org (2013) o conceito de “merenda” é refeição leve no período da tarde; refeição leve de escolares. No Brasil, segundo o jornal O Estado de São Paulo de 29 de dezembro de 2006 (citado pelo Wiktionary.org, 2013), a merenda se consolidou como um direito de todos os alunos.

2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

- *Problemática*

A presente pesquisa investiga o valor nutricional da merenda escolar oferecida no ensino público do Brasil, para sugestão educacional na nutrição da criança em fase de formação social inicial.

- *Caracterização da escola*

A pesquisa foi realizada na Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio São Sebastião, localizada a Rua Estelita Cruz, S/N, bairro do Alto Branco - Campina Grande-PB, e na Escola Municipal Irmão Damião, na cidade de Lagoa Seca- PB, localizada a aproximadamente 127 km da capital do estado, João Pessoa. Ambas as escolas funcionam nos períodos matutino, vespertino e noturno.

- *Tipo de estudo*

A pesquisa constitui-se de um estudo descritivo, segundo Selltitz et al (1965), e social, como afirma Rummel (1972), com abordagem quali-quantitativa. De acordo com Soares (2003), a abordagem quantitativa está relacionada à quantificação de dados obtidos mediante pesquisa. A abordagem qualitativa não emprega procedimento como centro do processo de análise de um problema. A abordagem qualitativa possibilitará a coleta e organização dos dados afinados com os objetivos da pesquisa.

Na perspectiva de classificação dos objetivos, a pesquisa alinha-se com as pesquisas descritivas, pois, como afirma Gonsalves (2003), “(...) pretende identificar os fatores que contribuem para a ocorrência de determinados fenômenos”.

A classificação desta investigação como descritiva está atrelada ao objetivo primordial de descrever características de um determinado perfil escolar que envolva a adaptação de ferramentas educativas a respeito da nutrição e sua relevância no aprendizado, na qual esta informação favoreça o melhor preparo e aceitação da merenda escolar.

3. PESQUISA E ANÁLISE DOS DADOS

Os dados foram analisados de forma quali-quantitativa e, para cumprimento da análise dos dados, usou-se o método reflexivo comparativo, a fim de contrapor as teorias estudadas às realidades encontradas na pesquisa de campo. Em relação ao tema estudado, o objetivo analítico foi compreender as fragilidades encontradas nas duas escolas.

As análises realizadas na Escola Irmão Damião e na Escola São Sebastião seguem a metodologia apresentada neste trabalho e mostram pontos positivos e negativos, como os alimentos sem qualidade nutricional, a necessidade de reformas físicas em instalações e o melhoramento da merenda.

- ***Análise dos resultados da Escola Irmão Damião***

Na avaliação relacionada à merenda, na Escola Irmão Damião, 38% dos alunos consideram ótima a merenda escolar, 31% consideram boa, 25% regular e apenas 6% ruim. Ninguém a avaliou como péssima.

No que diz respeito ao âmbito institucional, em especial as escolas, a alimentação fornecida é o que mais chama a atenção. Em algumas regiões brasileiras, a merenda é a principal refeição do dia para inúmeras famílias.

Neto, Bezerra e Santos (2012) afirmam com muita propriedade que o desenvolvimento e o crescimento da criança estão constituídos de um processo bastante dinâmico, que se altera com as oscilações genéticas, que são intrínsecas, e também com os fatores ambientais, que são extrínsecos. Sendo que tudo está intencionado ao desenvolvimento potencial genético, um legado do nascimento, neste fato torna-se de fundamental importância dirigir a atenção especial à alimentação e nutrição no período da infância e em prosseguindo para a adolescência.

Na avaliação relacionada à nutrição e aos nutrientes ofertados na merenda escola, observou-se que a ausência de informação sobre a nutrição é bastante expressiva: 91% dos alunos participantes mostraram-se desinformados sobre a importância da nutrição em sua formação biológica e a influência no desenvolvimento cognitivo. Apenas 9% dos alunos entrevistados mostraram conhecimentos sobre informações básicas a respeito dos valores nutricionais para a educação.

Quanto à avaliação dos alunos sobre aos alimentos oferecidos na merenda, na qual se apresentam valores percentuais para as preferências dos alunos, 59% citam o pão com carne, 50% lembram-se da bolacha, suco e iogurte, 47% apontam cuscuz com ovo, 34% citam o macarrão, 22% lembram o arroz com leite, 13% empatam com o pão com café e leite e o cuscuz com sardinha, como também houve empate de 6% para a sopa e de alunos que também não comem na escola – houve um ponto grave nesta investigação: 0% para as frutas.

Na mesma entrevista, 78% dos alunos entrevistados demonstraram gostar da alimentação oferecida na escola e 7% demonstraram não gostar do que lhe é servido como alimentação na escola.

Uma vez que a merenda escolar seja preparada com boa variedade e peculiaridade, a aceitabilidade será maior e a presença dos alunos constante; por consequência, o desempenho escolar evoluirá positivamente. Neto, Bezerra e Santos (2012) consideram que a gastronomia nesse caso é instrumento de auxílio para a mudança cultural, valorizando e contribuindo para a aprendizagem.

Para Carneiro (2003), a importância que tem a alimentação para o processo nutritivo é expressiva, também para restauração das forças vitais dos órgãos humanos e nos prazeres da degustação alimentar e conduta social.

Com relação às condições físicas e higiênicas da cozinha da escola na qual se prepara e serve a merenda, 44% avaliaram como excelentes as condições físicas e

higiênicas de cozinha em sua escola, 31% avaliaram-nas como boas, 19% como razoáveis, e, surpreendente, 0% considerou-as ruins e 6% avaliaram-nas como péssimas.

O PNAE desenvolve um programa dedicado a alimentação e nutrição dos alunos das escolas públicas, por meio do qual se prevê aumento das refeições escolares. Estão sendo também observadas as doenças transmissíveis por meio dos alimentos (DTA) para as quais se redobram os cuidados e as exigências. O espargimento dessas doenças proporciona queda de valor de referência da qualidade da merenda. Por isso, manter a qualidade de preparo dos alimentos oferecidos nas escolas tem sido um treino constante que vem obtendo bons resultados. (ALMEIDA, 2010).

Na pesquisa, os alunos opinaram ser ou não válida a orientação de um profissional nutricionista que avalie a qualidade de alimentação. Em sua maioria, 97% responderam ser favoráveis às orientações nutricionais, 3% mostraram-se indiferentes. Ninguém respondeu não, ou seja 0%.

Manço e Costa (2004) lembram os pensamentos de Paulo Freire quando expõe o valor do nutricionista também como educador, que coloca para o educando uma realidade necessária e não tradicional ao seu cotidiano.

- **Análise dos resultados da Escola São Sebastião**

Na avaliação relacionada à merenda, na São Sebastião, 44% consideram boa a

merenda da escola, 35% consideram regular, 9% dizem ser ruim e empatam com 6% entre ser ótimo e péssimo. Esse aspecto torna-se muito interessante ao ser comparada com outra escola que apresenta uniformidade nas opiniões e ninguém alega ser péssima – seria necessário fazer um aprofundamento entre paladar, condições e qualidade dos alimentos.

Com relação à informação nutricional e aos nutrientes contidos nos alimentos oferecidos na merenda escolar, 97% dos alunos alegaram ter acesso à informação nutricional na escola e 3% disseram não ter acesso. É um caso claro de desatenção para os que alegam a falta de informação. Ao comparar com o resultado da primeira escola investigada, é possível ver uma exata oposição de opiniões, o que gera novo questionamento.

A principal questão, como afirmada por Dornelas (2005), é um fator importante a ser assumido. Nesse tipo de intervenção o trabalho em grupo se torna imprescindível para o alcance dos objetivos. Tal acerto reafirma estratégias de formação do grupo, redimensiona a qualidade da merenda e das merendeiras, adaptando os tradicionais treinamentos às necessidades do grupo, desenvolve sensibilidade e competência técnica, podendo ser incorporadas receitas sob orientações por fichas técnicas específicas, reeducando para novos hábitos alimentares, gerando comunicação, confiança e troca de ideias.

Quanto à avaliação dos alunos em relação aos alimentos oferecidos na merenda, na qual se apresentam valores

percentuais para as preferências dos alunos, 56% lembram-se do pão com mortadela e suco, 47% citam a bolacha, suco e iogurte, 44% comentam cuscuz com ovo e sopa, 29% lembram-se da sopa, 26% citam as frutas, 24% dizem não comer na escola, 21% falam do arroz com carne 15% citam o cuscuz com sardinha, 12% lembram-se de leite com Nescaj e, finalmente, 9% citam o macarrão.

Juran (2009) afirma que a qualidade para os tempos atuais está no atendimento às necessidades do cliente, ou seja, a adequação aos fins objetivados. Neste caso, os clientes são os alunos e os objetivos são a nutrição e a qualidade.

Quanto a gostar dos alimentos oferecidos na merenda escolar, 71% os participantes da pesquisa na Escola São Sebastião se mostraram favoráveis aos alimentos oferecidos e 29% mostraram-se não gostar dos alimentos. Ao ser comparado com a Escola Irmão Damião, os valores são equivalentes.

A meta deve ser oferecer alimentos saudáveis com informações claras de suas origens, gerando receitas simples, mas com grande aceitabilidade. Embora tenha uma diversidade das realidades vivenciadas pelo grupo, deve-se respeitar e proporcionar prazer da melhor forma possível, pelo profissional da cozinha. Essa sabedoria é adquirida pelo *Chef* de cozinha, à medida que se convive com as realidades das merendeiras. Nesse caso, refere-se ao treinamento delas, citando Caroba (2002) que afirma ser essa integração ótima ferramenta de criatividade e desenvolvimento entre as merendeiras.

Para o item relacionado às condições físicas e higiênicas da cozinha da escola na qual se prepara e serve a merenda, em sua maioria, 56% opinam que as condições se apresentam boas, 30% consideram razoáveis as condições questionadas, 10% julgam estar em condições excelentes, 4% dizem que as condições são ruins, e ninguém (0%) acusa estar em péssimas condições.

Almeida e Ramos (2010) afirmam que os projetos de alimentação escolar têm se dedicado a ensinar as boas práticas de fabricação de alimentos, cobrando que as refeições fornecidas tenham mais qualidade.

Na avaliação, os alunos opinaram ser ou não válida a orientação de um profissional nutricionista que avalie a qualidade de alimentação. Ficou bastante claro que a consciência da necessidade de um nutricionista exerce um papel importante na escola, pois todos (100%) concordaram com tal afirmativa. Ninguém (0%) respondeu não ou ser indiferente à questão.

4. CONCLUSÕES

Em termos comparativos, os fatores que mudam em pequenas proporções uma escola da outra (das escolas ora investigadas) são irrisórios, considerando suas localidades e a diversidade de público.

É vista a necessidade de repensar e restaurar os valores da qualidade e intenção nutricional da merenda escolar, pois se a receptibilidade desta não é total (100%), os motivos revelados nesta pesquisa estão mais relacionados ao prazer gastronômico.

Deve-se pensar em um novo projeto que capacite, em proporções iguais, tanto os profissionais que preparam a merenda como os que incentivam, em igual compromisso com os alunos, instruindo-os aos verdadeiros benefícios.

É absolutamente possível adequar os programas de alimentação das escolas aos novos sabores, pesquisados e aprovados pelos consumidores finais, dando um renovado olhar ao processo alimentício dos alunos, investindo nas estruturas que mudam os hábitos culturais para a saúde e valorizando todos envolvidos nos sistemas, como nutricionistas e merendeiras em seus reais valores.

Coroba (2002) relata que é no período da adolescência que o sujeito obtém hábitos que durarão por toda a sua vida; portanto, eis um momento de privilégio para intervir na nutrição, levando-os a hábitos saudáveis.

Com base em dados obtidos na presente pesquisa, comparados a pesquisas anteriores, os fatos demonstram que as informações transmitidas aos alunos sobre a nutrição e os nutrientes presentes nos alimentos preparados na escola não estão sendo observadas, embora o conhecimento do assunto tenha sido abordado no questionário pela diretora e professores da instituição. Nesse caso, considera-se que os alunos deveriam dar mais importância a conhecer os nutrientes da merenda escolar, já que ela evita vários tipos de patologia provocados por má alimentação, obesidade, diabetes, hipertensão, gastrite, raquitismo atrofiamiento mental.

A obesidade infantil é, segundo a Organização Mundial de Saúde, um dos problemas de saúde pública mais graves do século XXI, sobretudo nos chamados países em desenvolvimento.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, M. H. T. **Federalismo e políticas sociais**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, n.28, 1995.
- ARAÚJO, M.P.; COSTA-SOUZA, N.; TRAD, J.; BOMFIM, L.A. **A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional**. Revista História, Ciências, Saúde, Rio de Janeiro, v.17, n.4, p.975-992, 2010.
- CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CAROBA, D. C. R. **A Escola e o Consumo Alimentar de Adolescentes Matriculados na Rede Pública de Ensino**. Dissertação de Mestrado. UNIVERSIDADE? Piracicaba, São Paulo. 2002.162p.
- DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo Transformando Ideias em Negócios**. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

- GONSALVES, E. P.. **Conversas sobre a iniciação à pesquisa científica**. 3. ed. Campinas, SP: Alínea, 2003.
- JURAN, J. M. **A Qualidade desde o projeto: novos passos para o planejamento da qualidade em produtos e serviços**. 1. ed. São Paulo: Cenage Learning, 2009.
- MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, **Janice L. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed, Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- MANÇO, Angélica de Moraes; COSTA, Fátima Neves do Amaral. **Educação nutricional: caminhos possíveis**. Alimentação Nutricional. v. 15, n.2, p. 145-153, Araraquara, 2004.
- NETO, Leopoldo Gondim; BEZERRA, José de Arimatéa Barros; SANTOS, Alice Nayara. **Qualidade na merenda escolar: intervenções gastronômicas**. Anais do XVI ENDIPE – Encontro Nacional de Didática e Prática de Ensino – Unicamp: Campinas, 2012.
- RUMMEL, Rudolph Joseph. **Dimensions of Nations**. [S.l.]: Sage Publications, 1972.
- SELTZER, C.; WRIGHTSMAN, L. S.; COOK, S. W. **Métodos de pesquisa das relações sociais**. São Paulo: Herder, 1965.
- SOARES, Magda. **A escolarização da leitura infantil e juvenil**. In: EVANGELISTA, A. A. M. BRANDÃO, H. M. B. MACHADO, M. Z. V. (org) A escolarização da leitura literária: O jogo do livro infantil e juvenil. 3. ed. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2003. Cap. 1 p. 17-48.
- WIKTIONARY.ORG. **Significado da palavra merenda**. 2013. Disponível em: <<http://pt.wiktionary.org/wiki/merenda>>. Acesso em: 14 jan. 2014.

6. NOTA BIOGRÁFICA

Prof. Dr. Jardes José Caiçara

Nascido em 1960, em Campina Grande-PB, fez Doutor em Ciências da Educação pela Universidade Americana Assunção, PY (2015). Mestre Ciências da Educação pela Universidade Americana Assunção, PY (2013) Especialização em ciências biológicas pela Universidade Integrada de Jacarepaguá (2010). Graduado em biologia pela Universidade Estadual Vale do Acaraú (2009). Atualmente Técnico Educacional (Laboratório de pesquisa) na Universidade Federal de Campina Grande Centro de Ciências e Tecnologia Unidade Acadêmica de Engenharia.