

## AVALIAÇÃO DE RESTO-INGESTÃO E INCENTIVO AO CONSUMO DE SALADAS EM UMA CRECHE DA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

### Resumo Expandido

Tais Graeff <sup>1</sup>  
Sabrina Till da Rosa <sup>2</sup>  
Kellen Schaaff Souto <sup>3</sup>  
Carla Cristina Brasil <sup>4</sup>  
Susana Berleze de Pelegrini <sup>5</sup>

### Resumo

Sabe-se que em uma Unidade de Alimentação e Nutrição há uma grande geração de resíduos, dentre eles o desperdício de alimentos e de outros recursos, gerando impactos negativos tanto para a unidade quanto para o meio ambiente. Entende-se também que é importante a aplicação de metodologias de estímulo para práticas alimentares adequadas em escolares. Este trabalho objetiva quantificar as sobras de saladas ofertadas em uma Unidade de Educação Infantil Federal localizada na região central do Rio Grande do Sul, bem como estimular o consumo de tais alimentos, visando a promoção da saúde através das práticas alimentares adequadas dos escolares. Este estudo caracteriza-se como quali-quantitativo, para quantificar os desperdícios de saladas e verduras foram pesados durante três dias as refeições do almoço e jantar da unidade. Para estimular o consumo dos vegetais nas refeições realizou-se, para as crianças das turmas multi-idade, espetinhos de vegetais decorados de tomate cereja, cenoura, beterraba e chuchu e realizou-se o cálculo da aceitabilidade. Conclui-se que a rejeição das saladas (legumes e verduras) de forma tradicional trazia um grande desperdício de alimentos para a unidade, visto que através dos cálculos das sobras a rejeição desses alimentos foi acima do preconizado pela literatura. Notou-se que quando esses alimentos foram apresentados aos escolares de forma lúdica houve um aumento satisfatório do consumo destes. Sendo assim, acredita-se que a atividade desenvolvida agregou importante contribuição para a Unidade de Educação Infantil gerando menos desperdícios e conseqüentemente melhora na qualidade da alimentação para as crianças.

**Palavras-chave:** Creche. Restos. Alimentação.

### Fundamentação/Introdução

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é responsável pela geração de grande quantidade de resíduos e do uso de grandes quantidades de água e energia, motivo pelo qual deve ter seu controle determinado desde a concepção do projeto até

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, UFSM, taisgraeff@hotmail.com

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, UFSM, sabrinna.till@gmail.com

<sup>3</sup> Acadêmica do curso de Nutrição, UFSM, kellen.souto@outlook.com

<sup>4</sup> Docente do curso de Nutrição, UFSM, carlacristina@brturbo.com.br

<sup>5</sup> Nutricionista da Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo, UFSM, Susapel@hotmail.com

o desenvolvimento de todas as etapas do processo operacional (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011).

No caso do desperdício de alimentos, além da geração de resíduos orgânicos, outros problemas podem ser apontados: desperdício de água e energia, que são recursos utilizados para o cultivo e processamento de alimentos; aplicação desnecessária de agroquímicos em alimentos que não são consumidos; desmatamento e uso de grandes extensões de terra para o plantio de alimentos e criação de animais para corte e leite. Soma-se a isto, o aumento de preços dos alimentos pelo varejo e restaurantes, que consideram os resíduos alimentares gerados nas suas planilhas de custos; desperdício de recursos financeiros que poderiam ser aplicados em outras áreas; escassez de alimentos, que afeta principalmente as regiões mais pobres do planeta; empobrecimento de solos devido a técnicas de agricultura inapropriadas, entre outros (PISTORELLO; CONTO; ZARO, 2015).

Vários estudos epidemiológicos têm sugerido a importância do consumo de vegetais na promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, como doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e obesidade. O conhecimento sobre o consumo desses alimentos considerados protetores torna-se essencial, uma vez que hábitos de vida estabelecidos na infância podem ser mantidos na vida adulta. Além disso, práticas alimentares inadequadas têm sido reconhecidas como um dos principais determinantes da obesidade entre crianças em idade escolar e adolescentes (COSTA; VASCONCELOS; CORSO, 2012).

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. Este teste faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição (BRASIL, 2017).

## **Objetivos**

Quantificar os desperdícios de sobras de saladas ofertadas da unidade de Educação Infantil Federal localizada na região central do Rio Grande do Sul, bem como estimular o consumo de tais alimentos visando a promoção da saúde e estimulando as práticas alimentares adequadas dos alunos da unidade.

## **Delineamento e Métodos**

Esta pesquisa caracteriza-se por um estudo quali-quantitativo realizado na Unidade de Educação Infantil Federal durante o estágio curricular de Unidades de Alimentação e Nutrição, no período de agosto a outubro de 2018. Para quantificar os desperdícios de saladas (legumes e verduras), foi pesado durante três dias as refeições do almoço e jantar com o auxílio de uma balança digital eletrônica comercial, com capacidade para 40 Kg e de 1 g de precisão. Para estimular o consumo dos vegetais nas refeições foram utilizados com as crianças das turmas multi-idades, espetinhos de vegetais decorados, com tomate cereja, cenoura, beterraba e chuchu. E para avaliação utilizou-se o cálculo aceitabilidade de acordo com Brasil (2017)

## Resultados e Discussão

A Unidade de Educação Infantil Federal oferece serviço de alimentação escolar para aproximadamente 100 crianças, sendo dispostas em turnos parciais, manhã ou tarde, ou turnos integrais, manhã e tarde, sendo que em cada turno há em média 60 crianças.

A Unidade é composta por sete turmas, sendo cada uma denominada de acordo com as cores do arco-íris. As turmas de berçário (Violeta e Laranja), é composta por crianças de 4 meses a 24 meses, as turmas multi-idades (Vermelha, Verde, Azul anil, Azul e Amarela) é composta por crianças de 2 anos a 5 anos 11 meses e 29 dias. O número de refeições oferecidas varia entre 192 a 297 por dia. O Quadro 1 demonstra os resultados obtidos da pesagem das saladas ofertadas aos escolares.

Quadro 1: Valores encontrados nas pesagens das saladas durante três dias da Unidade de Educação Infantil Federal.

DIA	PREPARAÇÃO (ALMOÇO)	QUANTIDADE TOTAL PRODUZIDA	SOBRA LIMPA	SOBRA DAS CUBAS DAS TURMAS (KG)	QUANTIDADE DE DISTRIBUÍDA (KG)	PERCENTUAL DE SOBRAS (%)
27/08	Alface	0,4000	0,1300	0,0500	0,2200	22,72
	Cenoura ralada	1,1400	0,1900	0,3800	0,5700	66,66
	<b>Preparação (Jantar)</b>	<b>Quantidade total produzida</b>	<b>Sobra limpa</b>	<b>Sobra das cubas das turmas (Kg)</b>	<b>Quantidade distribuída (Kg)</b>	<b>Percentual de sobras (%)</b>
	Tomate cereja	0,9100	0,0000	0,2900	0,6200	46,77
	Vagem	0,6200	0,0000	0,3000	0,3200	93,75
Dia	Preparação (almoço)	Quantidade total produzida	Sobra limpa	Sobra das cubas das turmas (kg)	Quantidade distribuída (kg)	Percentual de sobras (%)
28/08	Chuchu cozido	0,7100	0,0000	0,2400	0,4700	51,06
	Tomate cereja	1,4600	0,0000	0,0600	1,4000	4,28
	<b>Preparação (Jantar)</b>	<b>Quantidade total produzida</b>	<b>Sobra limpa</b>	<b>Sobra das cubas das turmas (Kg)</b>	<b>Quantidade distribuída (Kg)</b>	<b>Percentual de sobras (%)</b>
	Alface	0,3100	0,0000	0,1100	0,2000	55
	Moranga	1,1300	0,0000	0,5600	0,5700	98,24
	Brócolis e cenoura refogados	1,4100	0,3900	0,3000	0,7200	41,66
Dia	Preparação (almoço)	Quantidade total produzida	Sobra limpa	Sobra das cubas das turmas (kg)	Quantidade distribuída (kg)	Percentual de sobras (%)
29/09	Beterraba cozida	1,3500	0,0000	0,2200	1,1300	19,46

	Rúcula	0,3600	0,2000	0,0400	0,1200	33,33
	<b>Preparação (Jantar)</b>	<b>Quantidade total produzida</b>	<b>Sobra limpa</b>	<b>Sobra das cubas das turmas (Kg)</b>	<b>Quantidade distribuída (Kg)</b>	<b>Percentual de sobras (%)</b>
	Cenoura cozida	1,1500	0,3900	0,2300	0,5300	43,39
	Repolho	0,3900	0,0000	0,1000	0,2900	34,48

Ao observar o Quadro 1, nota-se a grande rejeição de verduras e legumes cerca de 40,22%, pelos escolares, resultando em um grande número de sobra nas cubas das turmas.

A fim de reverter essa situação, realizou-se uma oferta diferenciada desses alimentos, através de espetinhos decorados com alguns vegetais (Quadro 2) e realizou-se o cálculo da aceitabilidade.

Quadro 2: Aceitabilidade do espetinho de legumes.

Preparação Espetinho de legumes	Quantidade total produzida	Sobra limpa	Sobra das cubas das turmas (Kg)	Quantidade distribuída (Kg)	Resto das crianças (Kg)	Percentual de Rejeição (%)	Percentual de Aceitação (%)
Espetinho de legumes	2,18	0,00	0,09	2,09	0,10	4,78	95,22
<b>TOTAL</b>	2,18	0,00	0,09	2,09	0,10		

Notou-se que de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (BRASIL, 2017), a preparação foi bem aceita, atingindo mais de 80% da aceitabilidade.

### Conclusões/Considerações Finais

Conclui-se que a rejeição das saladas de forma tradicional trazia um grande desperdício de alimentos para a unidade, visto que através dos cálculos das sobras a rejeição desses alimentos foi grande. Notou-se que quando esses alimentos foram apresentados aos escolares de forma lúdica houve um aumento satisfatório do consumo desses alimentos. Assim, acredita-se que a atividade desenvolvida agregou importante contribuição para a Unidade de Educação Infantil gerando menos desperdícios e conseqüentemente melhora na qualidade da alimentação para as crianças.

### Referências

ABREU. E.; SPINELLI, M.; ZANARDI, M.; PINTO. **A Gestão de uma unidade de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Metha, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 2. Edição. **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).** Brasília- DF, 2017.

COSTA, Larissa da Cunha Feio; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; CORSO, Arlete Catarina Tittoni. Fatores associados ao consumo adequado de frutas e hortaliças em escolares de Santa Catarina, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 28, p. 1133-1142, 2012.

PISTORELLO, J.; DE CONTO, S. M.; ZARO, M. **Geração de resíduos sólidos em um restaurante de um Hotel da Serra Gaúcha**, Rio Grande do Sul, Brasil. Engenharia Sanitária Ambiental, Caxias do Sul/RS, v. 20, n. 03, p.337-346, set. 2015.