



## **Avaliação da Adesão, Aceitabilidade da Alimentação Escolar e Boas Práticas de Manipulação em uma Escola Pública no Sudoeste do Paraná**

Sthefany Catharine Silva Teixeira (Universidade Federal da Fronteira Sul - Nutrição), Noan Da Cruz Silva (Universidade Federal da Fronteira Sul - Nutrição)  
Camila Elizandra Rossi (Universidade Federal da Fronteira Sul - Nutrição)

e-mail: [sthefany.teixeira@estudante.uffs.edu.br](mailto:sthefany.teixeira@estudante.uffs.edu.br)

**Modalidade:** (x) Extensão

**Área temática:** Nutrição em Alimentação Coletiva

**Resumo:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa garantir alimentação adequada e saudável para estudantes da educação básica, promovendo a segurança alimentar e nutricional. Este trabalho teve como objetivo avaliar a adesão e a aceitabilidade da alimentação escolar, bem como as Boas Práticas de Manipulação de alimentos em uma escola pública de tempo integral, em Realeza-PR, como atividade de extensão de um Curso de Nutrição. Avaliou-se o lanche da tarde, composto por polenta, carne moída e repolho. Para cálculo da adesão, utilizou-se a fórmula de Gandra e Gambardella (1983), que considera o percentual de escolares que se serviram entre os presentes. Para avaliar a aceitabilidade, utilizaram-se os métodos da escala hedônica facial e do resto-ingestão. As Boas Práticas de Manipulação foram avaliadas por meio de um checklist adaptado para o PNAE. A adesão foi de 98,3%, considerada alta por Sturion et al. (2002). Na escala hedônica, 83,1% dos alunos classificaram a refeição como “gostei” ou “adorei”, inferior ao ponto de corte de 85% (Brasil, 2009). O índice de resto-ingestão foi de 91,8%, também insuficiente pela mesma lei. O checklist revelou bom desempenho na área de preparo de alimentos (91,2%) e nos manipuladores (84,7%), mas os equipamentos de temperatura controlada obtiveram 41,2% de adequação e a higienização ambiental, 69,0%. Os resultados indicam que, embora a adesão seja alta, a aceitabilidade pode ser otimizada ajustando o cardápio às preferências dos alunos. Fatores como temperatura, preferências alimentares e inadequações no cardápio interferem negativamente na aceitação das refeições. Investimentos em equipamentos de temperatura controlada e melhorias na higienização são essenciais para garantir a segurança alimentar e o cumprimento das diretrizes do PNAE.

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar; Boas Práticas De Manipulação; Aceitabilidade; Adesão.



## Referências

Brasil. Lei nº. 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.** Publicada no Diário Oficial da União de 17.6.2009. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm).

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Cartilha Para Conselheiros Do Programa Nacional De Alimentação Escolar (PNAE).** Disponível em: [https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/128/o/Cartilha\\_para\\_Conselheiros\\_-\\_CAE\\_%282017%29.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/128/o/Cartilha_para_Conselheiros_-_CAE_%282017%29.pdf). Acesso em: 5 Out 2024 Data de acesso: 5 Out 2024

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar.** Brasília, DF, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae> Data de acesso: 5 Out 2024

Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ferramentas do Nutricionista: Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar.** Brasília, DF, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/ferramentas-de-apoio-ao-nutricionista> Data de acesso: 5 Out 2024

Ribeiro, Thamires da Silva, *et al.* Fatores que afetam a aceitação da alimentação escolar. *Recisatec - Revista Científica Saúde e Tecnologia* [S. l.], v. 3, n. 6, p. e36282, 2023. DOI:10.53612/recisatec.v3i6.282. Disponível em: <https://recisatec.com.br/index.php/recisatec/article/view/282>. Acesso em: 5 out. 2024.

Gandra, Y.R.; Gambardella, A.M.D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação.** São Paulo: Sarvier, 1983 Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/bvsms/resource/pt/mis-10982> Data de acesso: 5 Out 2024.

Sturion, G.L. **Programa de Alimentação Escolar: avaliação do desempenho em dez municípios brasileiros.** [Tese]. Campinas, SP, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, 2002. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/Acervo/Detalhe/269817> Acesso em: 5 Out 24

# II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

# ALIMENTAÇÃO

GEPAN – Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



## Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Militar

Herica Karoline Ribeiro Vieira (UNICENTRO; Nutrição), Amanda Pacheco Iuchemin (UNICENTRO; Nutrição), Priscilla Negrão de Moura (UNICENTRO; Nutrição), Thaís Biasuz (UNICENTRO; Nutrição), Nancy Sayuri Uchida (UNICENTRO; Nutrição), Renata Leia Demario Vieira (UNICENTRO; Nutrição (Orientador))  
e-mail: hericakaroline902@gmail.com

**Modalidade:** (X) Pesquisa      ( ) Extensão

**Área temática:** Nutrição em Alimentação Coletiva.

**Resumo:** O planejamento de um cardápio deve levar em consideração as características sensoriais dos alimentos, com a finalidade de promover refeições balanceadas e saudáveis aos comensais (Barreto, 2002). Com isso, a avaliação qualitativa das preparações de um cardápio (AQPC) é um método que possibilita avaliar a presença de cores iguais, folhosos, frutas, doces, frituras, tipos de carnes, alimentos ricos em enxofre e combinações (Vieiros; Proença, 2002). Conforme o exposto, o objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade nutricional e sensorial do cardápio de uma UAN militar a partir do método AQPC. Os dados foram coletados durante 15 dias na unidade, sendo anotado diariamente as preparações que foram ofertadas no período do almoço aos militares. Posteriormente, os dados foram transpassados para uma planilha do *Microsoft Excel* para a análise do cardápio pelo método AQPC e foram classificados a partir do estudo de Prado (2013). O cardápio apresenta aspectos positivos em relação a oferta de folhosos (60%) sendo classificado como “regular”, enquanto os vegetais não-amiláceos (80%) e alimentos ricos em enxofre (7%) como “ótimo”. Não houve presença de conservas, frituras em imersão, carne gordurosa mais fritura e doce mais fritura, classificados como “ótimo”. A presença de cores iguais foi baixa, sendo de apenas 20%, classificada como “ótimo”. Já as frutas demonstraram uma baixa frequência (26,6%) e cereais integrais estiveram ausentes (0%), estando classificados como “péssimo”. Os doces apresentaram uma alta frequência (80%), assim como, de carne gordurosa (100%), classificados como “ruim” e “péssimo”. Conclui-se, que o cardápio da unidade apresenta pontos fortes, mas ainda há aspectos que precisam ser corrigidos para alcançar uma alimentação mais equilibrada e nutritiva aos militares.

**Palavras-chave:** Alimentação coletiva, Controle de qualidade, Equilíbrio nutricional, Frequência alimentar.

### Referências

VEIROS, Marcela Boro; PROENÇA, Rossana. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio: Ferramenta para Melhoria da Qualidade Nutricional em Unidades de Alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 1, p. 81-91, 2003.

# II SIMPÓSIO ESTADUAL em comemoração ao dia mundial da ALIMENTAÇÃO

GEFAN – Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



PRADO, Bárbara Grassi; NICOLETTI, Ana Lúcia; FARIA, Cássia da Silva. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá MT. *Journal of Health Sciences*, v. 15, n. 3, p. 219-223, 2013.

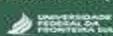
BARRETO, Ronaldo, Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. São Paulo: Senac, 2002.

# II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

# ALIMENTAÇÃO

GEPLAN – Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



## Índice de Desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Militar

Amanda Iuchemin Pacheco (UNICENTRO; Nutrição), Herica Karoline Ribeiro Vieira (UNICENTRO; Nutrição), Bruna dos Reis Cremasco (UNICENTRO; Nutrição), Gabriela Aparecida dos Santos (UNICENTRO; Nutrição), Polyanna de Mello (UNICENTRO; Nutrição)

Renata Leia Demario Vieira (UNICENTRO; Nutrição (Orientador)  
e-mail: aiuchemin@gmail.com

**Modalidade:** (X) Pesquisa      ( ) Extensão

**Área temática:** Nutrição em Alimentação Coletiva (Resolução 600/2018 CFN).

**Resumo:** O desperdício de alimentos ocorre em todas as etapas da produção (Martins et al., 2022). Segundo a FAO (2011), aproximadamente 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçados anualmente no mundo. No Brasil, esse número chega a 26,3 milhões de toneladas, o que seria suficiente para alimentar cerca de 11 milhões de pessoas (FAO, 2011). Paradoxalmente, Martins et al. (2022) destacam que UANs apresentam elevados índices de desperdício, que podem se manifestar como resto ingesta (RI), sobra suja e sobra limpa. Nesse contexto, a pesquisa teve como objetivo avaliar o índice de desperdício em uma UAN militar ao longo de três períodos distintos, considerando as três formas de desperdício (RI, sobra suja e sobra limpa). A pesquisa foi realizada em uma UAN militar, onde, durante 6 dias consecutivos, foram pesados diariamente o RI, a sobra limpa e a sobra suja do almoço e do jantar, conforme metodologia descrita por Vaz (2011). As pesagens ocorreram em 3 momentos, com um intervalo de 2 meses e meio entre cada uma delas. O resultado foi obtido a partir da média dos índices diários de desperdício (ID) em cada período de coleta. No primeiro período de avaliação, o ID foi de 25,23%. No segundo, observou-se um aumento, com o ID apresentando 36,11%. No terceiro e último, o desperdício diminuiu em comparação com os outros dois períodos, alcançando 16,09%. Ainda que tenha ocorrido uma redução no índice no terceiro período avaliado, o ID ainda pode ser classificado como péssimo, pois ultrapassa 15% (Vaz, 2011). Desta forma, é fundamental identificar quais são os problemas relacionados ao desperdício para que ações sejam tomadas, afim de reduzir o prejuízo e promover a sustentabilidade.

**Palavras-chave:** Desperdício; Sobras; Unidade de Alimentação e Nutrição.

## Referências

FAO. **Global food losses and food waste: extent, causes and prevention**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2011.

MARTINS, Maria Regina Souza Ferreira; VIANA, Liliene Ferreira; CAPPATO, Leonardo Pinheiro. Food waste profile in Brazilian food and nutrition units and the implemented corrective actions. **Food Science and Technology**, v. 42, 2022.

VAZ, César Souza. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. 2ª ed. Brasília: Metha, 2011.

# II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

# ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



## Otimização dos percentuais de sobra em uma UAN produtora de marmita congelada

Anne Luize Lupatini Menegotto (UNIOESTE, Centro de Ciências da Saúde), Marina Daros  
Massarollo 1 (UNIOESTE, Centro de Ciências da Saúde)  
e-mail: annelupatini@yahoo.com.br

**Modalidade:** (X) Pesquisa      ( ) Extensão

**Área temática:** I. Nutrição em Alimentação Coletiva.

**Resumo:** A pesquisa investigou a otimização dos percentuais de sobra em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) produtora de marmitas congeladas em Francisco Beltrão/PR, com foco em melhorar o planejamento de produção e ajustar os fatores de correção (FC) aplicados. Segundo a FAO (2019), cerca de um terço dos alimentos produzidos para consumo humano é desperdiçado, e isso reflete também na operação de UANs. O estudo utilizou dados coletados ao longo de cinco dias de produção, com análise específica de sobras nas preparações de purês de batata inglesa, batata doce, mandioca e cabotíá. As médias dos percentuais de sobra variaram entre 16,86 e 19,34%, sendo superior ao limite de 10% recomendado por Mezomo (2002) para evitar desperdícios. O tratamento dos dados incluiu a pesagem de alimentos antes e após o preparo, calculando os FC para cada matéria-prima, conforme metodologia descrita por Ornelas (2007). Os resultados indicam que o acompanhamento sistemático das sobras e a adoção de fichas técnicas são medidas fundamentais para otimizar recursos e garantir a sustentabilidade operacional da UAN. Concluiu-se que a gestão eficiente das sobras não apenas reduz o desperdício de alimentos, mas também promove a padronização e a qualidade no serviço oferecido.

**Palavras-chave:** Desperdício; Gestão de Alimentos; Marmitaria; Purês.

### Referências bibliográficas

Conforme a ABNT NBR 10520, publicada em julho/agosto de 2023 com alterações para citações e referências.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. The State of Food and Agriculture 2019. **Moving forward on food loss and waste reduction**. FAO, 2019.

MEZOMO, I. **Manual de procedimentos de controle de custos em alimentos e bebidas**. Editora SENAC, 2002.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.