

ALMOÇAR E PESQUISAR

Alunos: Integrantes do GTD “De olho na alimentação escolar” (Anexo 1)

Orientadores: Livia Rossi Santos (Licencianda em Ciências Biológicas/UFMG)

Marcus Vinícius Silva Oliveira (Licenciado em Ciências Biológicas/UFMG)

Luiza Coutinho Martins (Professora Centro Pedagógico/EBAP/UFMG)

Centro Pedagógico da Escola de Educação Básica e Profissional da UFMG.

Av. Antônio Carlos, 6627 – Campus Pampulha, Belo Horizonte – MG – CEP 31270-901

E-mail: lucoutinhom@gmail.com

Resumo:

A alimentação saudável é essencial para a formação e desenvolvimento do corpo humano. A partir dela conseguimos obter energia para as ações diárias como estudar, caminhar, trabalhar e fazer atividades físicas etc. Sabemos que todos nós desenvolvemos muitas habilidades na escola, aprendemos português, matemática, ciências, geografia, arte etc., e, às vezes, não utilizamos com frequência, seus conteúdos no dia a dia. Em contrapartida, precisamos nos alimentar várias vezes ao longo do dia, e mesmo assim, não nos é ensinado sistematicamente sobre a importância da alimentação. Em uma escola de tempo integral, o momento das refeições pode ser rico para se desenvolver este conteúdo. É preciso mudar a concepção de que comer é apenas um processo a ser realizado com rapidez. Assim, torna-se essencial mostrar que comer representa identidade, cultura, preocupações ambientais e sociais. Durante o acompanhamento das turmas do 2º ciclo no Projeto Imersão Docente e nas aulas do GTD (Grupos de Trabalho Diferenciados) com o tema “Ciência na cozinha”, houve uma preocupação em virtude da alimentação das crianças. O consumo exagerado de alimentos industrializados e a reclamação dos alimentos servidos na escola nos levaram a procurar alternativas que permitem entender o que tem levado a esse padrão alimentar. Aliamos às observações do GTD, reclamações de estudantes e pais acerca do almoço servido. A partir desta aproximação inicial, buscamos o envolvimento dos alunos na detecção dos problemas relacionados à alimentação escolar e na busca de soluções para o mesmo. Para isso, está sendo desenvolvida uma pesquisa que relaciona a quantidade de refeições servidas por dia, o cardápio, a frequência de estudantes e acompanhantes no almoço e a quantidade de comida desperdiçada por dia. Assim, através de análises qualitativas (observações do comportamento e comentários dos alunos no almoço) e quantitativa (pelos dados recolhidos durante as observações) teremos um parâmetro das dificuldades e problemas recorrentes durante o processo de alimentação na escola. Por fim, os alunos serão envolvidos no processo de escolha e produção do cardápio, pesquisando este processo e estabelecendo propostas para o desenvolvimento de bons hábitos alimentares na escola a partir dos dados mais apurados coletados e obtidos nas pesquisas. A matemática estará presente não só na coleta de dados, mas também na procura de possíveis relações entre eles. Esperamos que, com o envolvimento dos estudantes, eles possam se apropriar dos processos envolvidos na alimentação escolar e que possamos incentivar nossos alunos a realizarem as refeições na escola, que possam ser transformadas em momento de prazer e troca de informações. Além disso, esperamos que nossa pesquisa possa ajudar a escola a repensar a alimentação dos estudantes.

Palavras-Chave: Educação alimentar, Tempo Integral, nutrição escolar, almoço

INTRODUÇÃO

O hábito de alimentar-se vem de uma necessidade fisiológica, porém nós humanos trouxemos também a carga cultural e social para esse momento (BRASIL, 2014). Desde a

revolução industrial e, principalmente, a partir segunda grande guerra, os hábitos alimentares vem mudando bruscamente. Muitas tecnologias para conservação e rápida confecção de alimentos ganharam lugar na vida das pessoas, que cada vez mais sofrem com a falta de tempo e a correria que nosso modo de vida oferece. A tradição de preparar as refeições em família e com ingredientes frescos e/ou produzidos em casa é cada vez menos comum na atualidade. As famílias acabam optando por incluir cada vez mais alimentos processados na sua alimentação (MARTINS *et al.*, 2013). Cada vez mais buscamos por praticidade e rapidez, e muitas vezes esquecemos de analisar os valores energéticos e quantidade de açúcares, gorduras e sais que estamos consumindo.

Este comportamento tem levado a uma nova epidemia mundial, afetando a saúde da população, como alerta o Guia Alimentar da População Brasileira:

[...] o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias, e as doenças crônicas são a principal causa de morte entre adultos. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras. Para o enfrentamento desse cenário, é emergente a necessidade da ampliação de ações intersetoriais que repercutam positivamente sobre os diversos determinantes da saúde e nutrição. (BRASIL, 2014)

Dentre estas ações a Educação Alimentar nas escolas se mostra bastante relevante, já que atua no momento de formação e consolidação dos hábitos alimentares. É importante lembrar que quando ofertamos determinado conteúdo na escola ele será melhor fixado pelo aluno quando esse aluno encontrar um paralelo com a sua vida. No caso da educação alimentar, não focar apenas no valor nutricional dos alimentos, mas também usar a dimensão social como uma das abordagens faz com que haja uma melhor conscientização (LOUREIRO, 2004). A importância da educação alimentar vai muito além do conteúdo disciplinar de Ciências, é também uma transformação da identidade pois usufruímos do momento da alimentação para socializar, fortalecer traços culturais, criar novos hábitos e estreitar relações.

A escola é responsável por diversos aprendizados que poderão influenciar nos hábitos alimentares (St LEGER, 2001). A importância de um ensino voltado para a alimentação saudável, durante a infância e adolescência, é um fator essencial para a adoção de práticas saudáveis que são fundamentais na prevenção contra doenças crônicas e obesidade precoce. Escolas que oferecem alimentação para os estudantes tem o desafio de incluir o aluno em uma

rotina de hábitos alimentares saudáveis muitas vezes conflitantes com os hábitos familiares dos estudantes.

No Brasil, o acesso à escola é de 97,4% para a população de 6 a 14 anos e de 87,7% na faixa etária de 15 e 19 anos de idade, independentemente da classe de rendimento mensal (PESQUISA NACIONAL POR AMOSTRA DE DOMICÍLIOS – PNAD, 2011, 2012). Com isso, podemos perceber como a escola tem um papel fundamental para a construção e manutenção da saúde escolar.

Levando em consideração que nos alimentar é uma das tarefas que precisamos realizar durante várias vezes ao dia, por que não direcionarmos uma parte da nossa formação para a educação alimentar? Se desde cedo aprendermos a dar a valor a uma alimentação equilibrada esse será um hábito difícil de abandonar. Isso ajudaria a diminuir bruscamente o número de casos de doenças crônicas em crianças, cada vez mais novas.

A partir dessas informações apresentadas e de observações feitas com a comunidade escolar do Centro Pedagógico da UFMG, percebemos que esse assunto precisava ser trazido para dentro da sala de aula, mas com vários pontos de vista, buscando uma proposta interdisciplinar.

OBJETIVOS

Trazer os alunos para um papel mais atuante nas questões escolares; observar a relação dos alunos com a alimentação; perceber se existe alguma relação entre o cardápio fornecido com a quantidade desperdiçada; constatar se o número de alunos presentes na escola é o mesmo número que está presente no almoço; fazer os alunos pensarem em pequenas soluções para a melhoria da relação com a alimentação escolar; trabalhar a construção de dados para a pesquisa, familiarizando-os com esse tipo de trabalho.

METODOLOGIA

O Centro Pedagógico é um colégio de aplicação de ensino fundamental localizado dentro do campus Pampulha da Universidade Federal de Minas Gerais. Essa escola contempla alunos do 1º ao 9º ano do ensino fundamental e funciona em tempo integral. Portanto, os discentes acompanham quatro módulos de aulas por dia e recebem três refeições diárias: café da

manhã, almoço e lanche. Toda alimentação escolar está debaixo do regimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) no capítulo 1, artigo 2º, inciso I:

“O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.”

Nos últimos anos a escola teve que passar por uma reformulação no serviço de alimentação devido a questões orçamentárias. As refeições, antes preparadas por cozinheiras da própria escola, passaram a ser preparadas e servidas por funcionários terceirizados responsáveis pelos serviços dos Restaurantes Universitários. Com a mudança, o número de reclamações aumentou consideravelmente. O principal foco das reclamações era a qualidade da refeição. Alguns alunos passaram a dizer que não se alimentavam nos dias em que eram servidos determinados pratos e outros mencionaram que não toleram certos alimentos. Surgiram, então, questionamentos se as alegações destes estudantes refletiam grande parte da escola. A partir deste ponto, foram elaboradas algumas questões iniciais: A frequência no refeitório, durante o almoço, é influenciada pelo cardápio? A quantidade de desperdício no almoço é influenciada pelo cardápio? Como poderíamos melhorar o almoço da escola? O cardápio pode ser mudado?

Existe no Centro Pedagógico o Grupo de Trabalho Diferenciado (GTD). O GTD é um projeto de ensino coletivo desenvolvido em todos os ciclos com o objetivo de respeitar o ritmo, o tempo e as experiências de cada educando. Os alunos são agrupados segundo demandas detectadas, independente do ano escolar que estejam frequentando, mas dentro do próprio ciclo. Trata-se da formação de uma turma de alunos a partir do diagnóstico de suas demandas de aprendizagem e/ou possibilidade de ampliação curricular. Há GTDs focados em aspectos de disciplinas curriculares visando sanar dificuldades apresentadas pelos alunos, assim como GTDs para ampliação curricular ou centrados em aspectos de socialização. Geralmente os alunos têm permanecido durante um semestre no GTD (RICCI, 2015).

Fizemos essas indagações com os alunos das turmas do GTD (Grupos de Trabalho Diferenciado) Ciência na Cozinha e alguns se interessaram pelo tema. A partir daí foi elaborado um projeto para pesquisar se existe alguma relação do desperdício de comida ou com a falta da realização da refeição, em vista do cardápio ofertado, já que os alunos costumam demonstrar algumas preferências por determinadas preparações.

Para conseguirmos essas informações, montamos grupos de trabalho para observar o almoço. Durante três semanas cada grupo se direcionava para a cantina dez minutos antes do horário de almoço do segundo e terceiro ciclo (11:50). Eles portavam uma tabela a ser preenchida. Os dados a serem coletados eram os seguintes: Cardápio do dia; Número de pratos servidos; Quantidade em kg desperdiçado; Observações. Esse último ponto, os próprios alunos interagiam com os colegas da escola e questionavam sobre o que achavam da comida, o que poderia melhorar, o que pode ser mantido etc...

Como o almoço do primeiro ciclo é realizado em horário diferente, não foi possível acompanhar estas refeições.

Para verificar se o público presente no almoço era o mesmo presente nas salas de aula, pedimos à coordenação do setor Tempo Integral da escola para nos fornecer os dados da frequência dos alunos que incluímos na pesquisa. Os estudantes são acompanhados por adultos durante as refeições, para corrigir os dados do número de refeições servidas em relação à frequência dos estudantes, utilizamos a frequência de adultos medida durante a semana de observações. Para o primeiro ciclo, consideramos a presença de três adultos por turma.

Os dados foram coletados no período de 19 de junho de 2017 até o dia 07 de julho de 2017. Apenas com essas três semanas de trabalho pretendia-se constatar muitas das nossas expectativas. Após a coleta dos dados percebemos que devido à variedade do cardápio servido às crianças, seria necessário analisar um período maior de forma a responder satisfatoriamente às questões iniciais. Desta forma, somamos aos dados coletados pelos alunos, dados coletados pelos funcionários terceirizados sobre o número de pratos servidos, o desperdício total e a sobra, que significa o que não foi servido durante o tempo do almoço.

Foram programadas algumas aulas voltadas para a resolução das dúvidas dos alunos e esclarecimento quanto ao funcionamento das refeições. Algumas delas foram: Entrevista com a nutricionista do Centro Pedagógico, visita ao Restaurante Universitário II (onde é preparada a comida da escola), análise dos dados que foram coletados para a pesquisa, e ao longo da construção do conhecimento sobre a refeição escolar, foi feito um levantamento com os alunos a respeito das melhorias que poderiam ser feitas no ambiente do refeitório, fazendo assim, uma tentativa de deixar esse espaço da escola mais chamativo, e então foram programadas aulas voltadas para o preparo de intervenções, como exposição de fotografias, colocação de enfeites nas mesas do refeitório e etc.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 mostra o resumo dos dados obtidos neste estudo. É possível observar que o Centro Pedagógico oferece cardápio bastante variado, com a presença constante de arroz e feijão, preparações proteicas contando com a presença de frango, boi, porco e ovo, além legumes e hortaliças diversificados.

Durante os dias amostrados, foram servidas, em média 463 refeições, sendo este público composto por estudantes e por educadores adultos acompanhantes. O desperdício foi considerado como aquele alimento que foi servido ao prato, mas não consumido durante a refeição, sendo posteriormente jogado fora. Foram desperdiçados, em média 7,35 kg de alimentos por dia, o que representa uma média de, aproximadamente, 16g de desperdício por refeição servida. O desperdício encontrado no CP é menor do que o encontrado em restaurantes escolares na rede pública (AMORIM e GATTI, 2010) ou privada (PIKELAIZEN e SPINELLI, 2013) brasileiras ou mesmo de outros países (FERREIRA *et al.*, 2012). O desperdício variou de 4 kg a 13 kg, o que representa uma variação mais de 300%. O desperdício não se mostrou correlacionado com o número de pessoas presentes e parece estar ligado à preparação servida. Dos seis dias com maior desperdício, três contavam com preparações de carne bovina, sendo que o maior desperdício (30 gramas por prato) foi verificado no dia em que se serviu carne de panela. Um dos dias de grande desperdício foi o último dia de aula do semestre. Acreditamos que isto esteja relacionado ao fato de várias turmas terem confraternizações neste dia e os alunos se alimentarem nestes momentos e não apresentarem fome no momento do almoço. Dentre os seis dias de menor desperdício, três contaram com preparações de frango, dois de porco e apenas um com carne de boi. Ferreira e colaboradores (2012) afirmam que o desperdício pode ser um indicador da qualidade do serviço alimentar. O baixo desperdício no CP pode indicar que a qualidade e a diversidade de alimentos estão compatíveis com o público atendido. Freitas e colaboradores (2013) indicam que muitas vezes a recusa de certos alimentos ofertados no PNAE acontece por estes não serem habituais em outros espaços da vida dos estudantes.

As sobras do serviço foram consideradas como aqueles alimentos que são disponibilizados nas mesas, mas não são servidos durante o período do almoço. Em média, foram registrados 8,6 kg de sobras por dia, com uma variação de 2 kg a 25 kg. Dentre as sobras, também observamos a inexistência de correlação significativa com o número de refeições servidas. As sobras também se mostraram inferiores às aferidas em outros trabalhos (PIKELAI-

ZEN e SPINELLI, 2013), este fato pode estar relacionado com a experiência dos fornecedores em atender restaurantes escolares, já que são responsáveis pelos restaurantes universitários da UFMG. Dentre os seis dias de maior sobra, quatro contaram com preparações bovinas, sendo que a sobra de 25 kg registrada no dia em que foi servido o cozido misto (Tabela 2). Esta preparação conta com baixíssima aceitação das crianças e, depois de sugestões, foi retirada do cardápio no segundo semestre. Dentre os seis dias de menor sobra, quatro contavam com preparações de frango (Tabela 2). A sobra também pode estar ligada à distinção entre o que é servido na escola e os hábitos alimentares dos estudantes, mas muitas vezes se relaciona à forma de apresentação do alimento (FAQUIM *et al.*, 2012)

Tabela 1 - Dados coletados sobre o almoço dos estudantes no Centro Pedagógico, nos meses de Junho e Julho de 2017.

DATA	CARDÁPIO	PRATOS SERVIDOS	DESPERDÍCIO TOTAL	SOBRA DA RAMPA	% DE ALUNOS
01/06	Arroz, feijão, bife de porco acebolado, batata com orégano e alface	484	4,1	4,5	93%
02/06	Arroz, feijoada, virado de couve com milho e beterraba	445	6,3	8,06	89%
05/06	Arroz, feijão, bife de panela, virado de cenoura e alface	430	13	10	83%
06/06	Arroz, feijão, frango gratinado, canjiquinha, salada diferente	461	6	2	89%
07/06	Arroz, feijão, rocambole de carne, alface e tomate	470	6,4	13	89%
08/06	Arroz, Feijão, frango assado, salada provençal,	527	7,4	12	99%

	salpicão				
0 9/06	Arroz, feijão, linguiça, virado de couve e alface	432	7,3	11	83%
1 2/06	SEM DADOS	443	5,6	2,3	83%
1 3/06	SEM DADOS	464	7,4	3	88%
1 4/06	SEM DADOS	478	7,6	2,1	90%
1 9/06	SEM DADOS	465	7,5	6	88%
2 0/06	Arroz, feijão preto, frango com legumes, cenoura e alface	440	6,7	8	94%
2 1/06	Arroz, feijão preto, hambúrguer de frango, salada de beterraba com couve	464	5,3	4	88%
2 2/06	Arroz, feijão preto, purê de batata, frango assado, salada de abobrinha com tomate	530	11,6	11	100%
2 3/06	Arroz, feijoada, feijão preto, couve e salpicão	463	5,1	5	89%
2 6/06	Arroz, feijão preto, carne de boi, cenoura e salada de alface com repolho roxo	419	4,51	10	79%
2 7/06	Arroz, feijão, cozido misto, angu com quiabo, salada diferente	438		25	84%

2 8/06	Arroz, feijão, lombo assado, canjiquinha, abobrinha, brócolis e cenoura	471	10,1	12	92%
2 9/06	Arroz, Feijão, frango assado, alface, salpicão	570	6,1	5,2	S/DADOS
0 3/07	Arroz, feijão, carne moída, alface, tomate	424	8,9	11,053	80%
0 4/07	Arroz, feijão, bife à milanesa, purê de batata, salada diferente	484	9	10	93%
0 5/07	Arroz, feijão, carne caipira, almeirão com repolho roxo e tomate	426	8,15	11,07	81%
0 6/07	Arroz, feijão, asa de frango assada, angu com quiabo e acelga	479	5	9	100%
0 7/07	Arroz, feijoada, couve e beterraba	400	10,05	10,7	

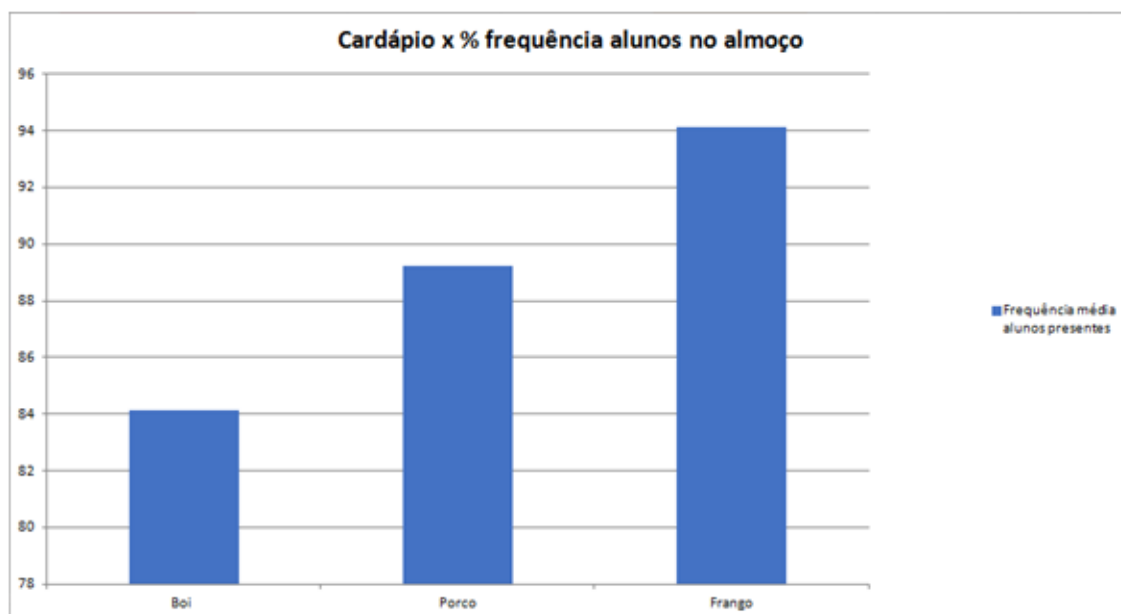
Tabela 2 - Levantamento dos cardápios com maior e menor interesse.

Tipo de cardápio	Cardápio	Massa de Desperdício (Kg)
Cardápio com maior desperdício	Arroz, feijão, bife de panela, virado de cenoura e alface	13
Cardápio com menor desperdício	Arroz, feijão, bife de porco acebolado, batata com orégano e alface	4,1
Cardápio com maior sobra na rampa	Arroz, feijão, cozido misto, angu com quiabo, salada diferente	25

Cardápio com menor sobra na rampa	Arroz, feijão, frango gratinado, canjiquinha, salada diferente	2
-----------------------------------	--	---

Em média 88% dos estudantes presentes na escola frequentaram o almoço. Essa porcentagem variou de 79% a 100% dos estudantes. De acordo com o Gráfico 1, é evidente o interesse dos alunos por cardápios com carne de frango visto que a frequência média foi bem maior. A porcentagem de crianças consumindo a alimentação escolar é muito maior que a média nacional obtida na última Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE, IBGE, 2012) e também maior do que a aferida em outros estudos (MOTA *et al.*, 2013). Dos seis dias com menor frequência de alunos, cinco contavam com carne de boi no cardápio e um com linguiça de porco. Dos seis dias com maior frequência de alunos, quatro contavam com preparações de frango, um com bife de porco e um com bife à milanesa. Outros estudos relatam que os principais motivos para os estudantes não realizarem as refeições na escola são o fato de os alunos trazerem lanche de casa (MOTA *et al.*, 2013), o desejo por alimentos midiáticos (ex. batata frita, refrigerante, biscoitos, pipocas, hambúrguer) e o conflito entre o tempo da brincadeira e o tempo da refeição (FREITAS *et al.*, 2013).

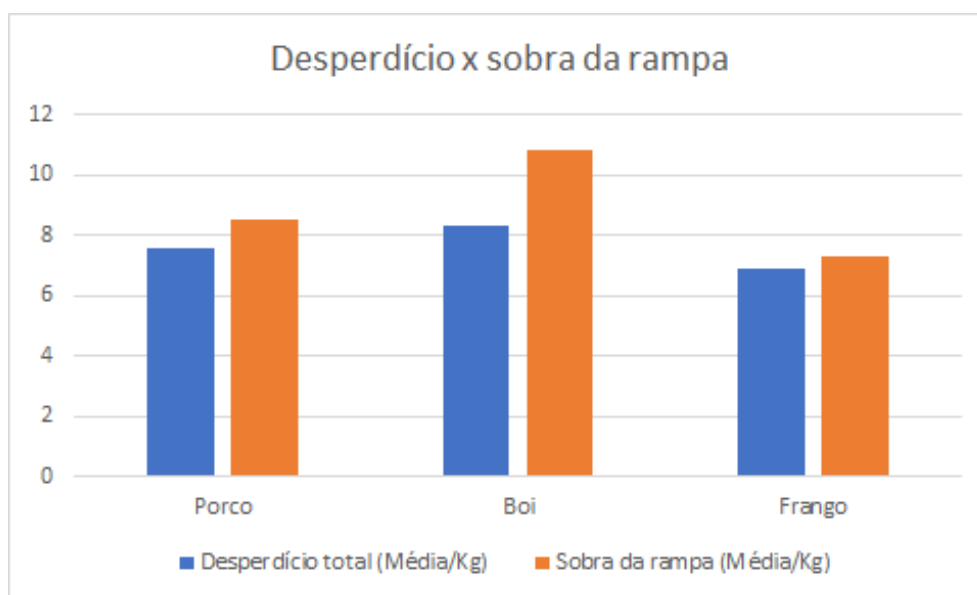
Gráfico 1 - Relação entre o tipo de cardápio e a frequência de alunos no almoço:



É notório perceber através do gráfico 2 o interesse maior dos alunos por cardápio que continham carne de frango como proteína porque houve menos desperdício e menor sobra de comida na rampa. Por outro lado, a carne de boi é a mais rejeitada seja pela sobra da rampa (média de mais de 10 kg) como, também, pelo desperdício. Um alimento do cardápio que não teve o dado incluído neste gráfico foi o cozido misto por conter carne de porco e de boi, jun-

tas. Essa preparação obteve uma sobra na rampa de 25 Kg. Esta preferência também é notada pela frequência durante o almoço que, nos dias de preparações com frango, chega a uma média de 99% dos estudantes presentes no dia e nos dias de preparações com carne bovina, a média é de 84% (Gráfico 1). Durante o processo de coleta e acompanhamento dos monitores com os alunos durante os horários do almoço é evidente o número maior de reclamações quando há uma preparação com carne de boi e maior aceitação com a carne de frango.

Gráfico 2 - Massa média de comida desperdiçada e de sobre na rampa por tipo de cardápio.



Com este trabalho, pudemos perceber que a alimentação ofertada na escola é de qualidade e obtém boa aceitação em comparação com outros estudos. Tendo em vista a pequena possibilidade de alteração do cardápio que já é selecionado por uma nutricionista e segue as normas estabelecidas por lei, verificamos que a melhoria da alimentação escolar poderia ser promovida, apenas, através de conscientização dos estudantes. Para isso, os estudantes realizaram uma entrevista com a nutricionista da escola, puderam sanar suas dúvidas e perceber as limitações em relação a algumas de suas solicitações. Além disso, proporcionaremos uma visita ao Restaurante Universitário II (onde é preparada a comida da escola). Lá eles irão entender o funcionamento de uma cozinha em escala industrial e perceber o alto nível de cuidado e higiene relacionado com a preparação de suas refeições, desfazendo alguns mitos que rondam a escola. Além disso, serão propostas aulas voltadas para o preparo de intervenções no refeitório da escola a fim de melhorar o ambiente na hora das refeições, trazendo a ideia de

que aquele ambiente não é apenas um local para comer, mas também um local de convívio e troca de saberes e, também, aulas com preparo de receitas voltadas para conscientização de uma alimentação saudável.

CONCLUSÕES

A partir dos dados coletados durante a pesquisa podemos concluir que os índices de alunos frequentes na refeição, de sobras e desperdícios se mostram melhores que em outras escolas pesquisadas. Isso pode refletir uma boa variedade do cardápio e boa aceitação das preparações pelas crianças.

O número de alunos frequentes no almoço varia em relação ao cardápio servido, entretanto, apresenta-se em nível alto em comparação com a realidade brasileira. Esse mesmo padrão foi possível observar com relação ao desperdício, tanto dos pratos servidos quanto a quantidade de alimentos que ficavam nas mesas e não eram servidos. Mas é importante ressaltar que a variedade das preparações é essencial para a saúde dos estudantes. Por isso é importante sensibilizá-los para diversificar a alimentação e experimentar aquelas preparações com as quais não estão acostumados.

Após a entrevista com a nutricionista do Centro Pedagógico, os alunos foram esclarecidos quanto ao funcionamento da escolha dos pratos servidos ao longo dos dias, mesmo não concordando em alguns casos. Como foi relatado, todos os cardápios são elaborados a partir da necessidade nutricional dos alunos na faixa etária em que se encontram, o que é dever da escola de acordo com o do regimento do PNAE. Além também de estar enquadrado dentro do recurso financeiro da escola disponível para as refeições. Acreditamos que este tipo de esclarecimento é essencial para que os estudantes possam aceitar melhor as preparações oferecidas na escola. A escola é espaço de apresentar e educar os estudantes em relação aos alimentos, entretanto a influência dos hábitos construídos no ambiente familiar é muito forte e dificilmente desconstruída.

Também após a entrevista, os alunos concluíram que o cardápio não pode sofrer grandes alterações devido ao contrato com a empresa que faz preparo das refeições e ao recurso financeiro. Apesar disso, como apontamos no texto, pequenas modificações como a retirada da preparação denominada cozido misto são possíveis e demonstram para os estudantes a potencialidade de ação quando se envolvem positivamente com um problema.

A partir disso, juntamente com os estudantes, propusemos que outros tipos de intervenção poderiam ser feitos, por exemplo com relação ao ambiente do refeitório, tentando deixá-lo mais chamativo e atraente. Estes serão os próximos passos deste trabalho com o intuito de envolver, cada dia mais, os estudantes com a sua alimentação escolar. Já conseguimos perceber uma motivação dos alunos para essa abordagem e esperamos que seja bastante positiva.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMORIM, F. P.; GATTI, R. R. 2010 Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição de escola estadual com regime de internato na cidade de Guarapuava – Paraná. 2010. Trabalho de conclusão de curso (Nutrição). Universidade Estadual do Centro-Oeste, Guarapuava.

BRASIL. 2014. Guia alimentar para a população brasileira 2ª edição. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília.

BRASIL. Resolução do Ministério da Educação n. 26, de 17 de Junho de 2013. Dispõe sobre atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF.

FAQUIM, NB, OLIVEIRA, T, SPINELLI, MGN. 2012. Porcionamento, consumo e desperdício em um restaurante escolar. *Revista Univap* 18(31):71-77.

FERREIRA, M, MARTINS, LM, ROCHA, A. 2012. Food waste as an index of foodservice quality. *British Food Journal*, 155(11):1628-1637.

FREITAS, MCS, MINAYO, MCS, RAMOS, LB, FONTE, GV, SANTOS, LA, SOUZA, EC, SANTOS, AC, MOTA, SE, PAIVA, JB, BERNARDELLI, TM, DEMETRIO, F, MENEZES, I. 2013. Escola: lugar de estudar e de comer. *Ciência & Saúde Coletiva*, 18(4):979-985.

IBGE. Pesquisa Nacional da Saúde do Escolar - 2012. Rio de Janeiro: RJ. 2013. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv64436.pdf>. Acesso em: 04 de setembro de 2017.

LOUREIRO, Isabel. 2004 A importância da educação alimentar: o papel das escolas promotoras de saúde. *Revista Portuguesa de Saúde Pública*, 22(2): 43 - 54.

MOTA, CH, MASTROENE, SSBS, MASTROENI, MF. 2013. Consumo da refeição escolar na rede pública municipal de ensino. *Revista Brasileira de Estudos em Pedagogia*, 94(236):168-184.

PIKELAIZEN, C, SPINELLI, MGN. 2013. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para estudantes de um colégio privado em São Paulo, SP. *Revista Univap*, 19(33):5-12.

RICCI, Claudia Sapag. 2015. Juntar saber com saber: reflexões sobre o programa residência docente. *Revista Atos de Pesquisa em Educação*, 10: 31-52.

St LEGER, L. 2011. Schools, health literacy and public health: possibilities and challenges. *Health Promotion International*, 16(2): 197-205.

ANEXO 1 – Lista de alunos participantes

NOME DO ALUNO	Turma
Aline Augusto De Souza	5B
Ana Carolina Fernandes da Silva	5 ^a
Anna Luiza Da Silva Fortini	5B
Bernardo Henrique Tadini Silva	6 ^o B
Bianca Izabele Leão Figueiredo	6 ^o B
Bruno Meireles Andrade Coelho	6 ^o A
Emanuel De Souza O. Silva	6 ^o B
Isadora Ribeiro De Oliveira	5B
Joao Pedro Gomes Moura	5B
Maria Clara Guimarães Azevedo	5 ^a
Maria Eduarda Carvalho Da Silva	5 ^a
Maria Eduarda G. Oliveira	6 ^o B
Thaissa Araújo Dos Santos	5A
Tharsis Rebeca G. e Souza	5A