

APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS NO AMBIENTE ESCOLAR NO BRASIL

Ester Cândida Pereira da **SILVA**¹

Ana Clara Gonçalves **TARONE**¹

Matheus Augusto Duarte **SILVA**¹

Larissa de **OLIVEIRA**²

Aline Elizabeth da Silva **MIRANDA** (Orientador)³

¹ Estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte. ² Professora do Curso de Nutrição - Centro Universitário Una. ³ Professora do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac Belo Horizonte.

Palavras-chave: Merenda escolar; Alimentação escolar; Uso integral; Aproveitamento total de alimentos; Desperdício

INTRODUÇÃO

Existe desperdício em todas as etapas produtivas da cadeia de alimentos. O Brasil é um dos maiores produtores mundiais de alimentos, ao mesmo tempo em que 58,7% da população no país (33,1 milhões de pessoas) encontra-se em situação de insegurança alimentar (REDE PENSSAN, 2022).

Há evidências de o aproveitamento integral dos alimentos ser uma excelente estratégia para agregar nutrientes nas preparações, melhorando a saúde dos indivíduos, além de repercutir positivamente para a redução do lixo e do desperdício (CARVALHO; BASSO, 2016). Nesse contexto, a prática de aproveitamento integral de alimentos no ambiente escolar se insere como medida de fundamental relevância. O presente trabalho buscou avaliar a aceitação de preparações com o aproveitamento integral de alimentos no ambiente escolar no Brasil.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado por meio de revisão bibliográfica sobre a aceitação de receitas com aproveitamento integral de alimentos na merenda escolar. Foram feitas buscas na base de dados Portal de Periódicos CAPES, utilizando-se as palavras-chave “merenda escolar”, “alimentação escolar”, “ambiente escolar”, “aproveitamento total de alimentos”, “uso integral”, “desperdício”. Os critérios de inclusão adotados foram: artigos científicos publicados em português e disponíveis na íntegra. Os critérios de exclusão foram: dissertações, teses e artigos de revisão. Foram identificados 40 trabalhos, e após a leitura dos títulos e resumos foram incluídos três artigos na revisão.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os trabalhos mostraram que as receitas com aproveitamento integral dos alimentos são bem aceitas pelos estudantes. Nesse sentido, pesquisa realizada por Carvalho e Basso (2016) encontrou índice de aceitabilidade superior a 70% das duas preparações ofertadas (bolo de banana com casca e *pizza* de legumes).

Resultado semelhante quanto à alta aceitabilidade foi observado por Luiz, Santos e Azeredo (2019), em estudo com alunos de 7 a 10 anos de uma escola pública de Alfenas/MG, onde quatro preparações comumente utilizadas na alimentação escolar (pão de couve com cenoura, farofa de talos, bolo de laranja e biscoito de banana) foram desenvolvidas com aproveitamento integral.

A maioria dos alunos (72%) do 6º ano de uma escola pública estadual de Três Pontas/MG respondeu já ter consumido refeição em que se utilizou o aproveitamento integral dos alimentos, e informaram ter gostado e não terem percebido alteração no sabor. Além disso, relataram conhecer os benefícios do aproveitamento integral dos alimentos como, por exemplo, a possibilidade de se

evitar o desperdício e ser uma maneira de consumo de mais nutrientes (GOMES; TEIXEIRA, 2017).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados da revisão bibliográfica sugerem que as preparações utilizando o aproveitamento integral dos alimentos no ambiente escolar apresentam elevado grau de aceitação entre os estudantes. A inclusão dessa prática é viável e traz benefícios como: redução da produção de lixo orgânico, enriquecimento nutricional da dieta diária da população, além de maior variedade nas preparações dos pratos.

REFERÊNCIAS

CARVALHO, C. C.; BASSO, C. Aproveitamento integral dos alimentos em escola no município de Santa Maria - RS. **Disciplinarum Scientia**, v.17, n. 1, p. 63-72, jun. 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/viewFile/1909/1809>. Acesso em: 27 jun. 2022.

GOMES, M. E. M.; TEIXEIRA, C. Aproveitamento integral dos alimentos: quadro nutricional e consciência ambiental no ambiente escolar. **Ensino, Saúde e Ambiente**, v.10, n. 1, p. 203-217, abr. 2017. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/ensinosaudeambiente/article/view/21257>. Acesso em: 28 jun. 2022.

LUIZ, A. A. O.; SANTOS, M. B.; AZEREDO, E. M. C. Elaboração e análise de aceitação de preparações com aproveitamento integral de alimentos. **RASBRAN - Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, São Paulo, v. 10, n. 2, p. 52-58, jul.- dez. 2019. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/view/1378>. Acesso em: 29 jun. 2022.

REDE PENSSAN. 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Disponível em: <https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil> Acesso em: 27 jun. 2022.