

ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO PROPOSTO EM UMA ESCOLA PRIVADA DO ESTADO DE ALAGOAS

Data de aceite: 01/08/2023

Luana Mateus da Silva

CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC
Santa Luzia do Norte – Alagoas
<https://lattes.cnpq.br/2774480479512181>

Thaiane Oliveira Xavier

CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC
Maceió – Alagoas
<https://lattes.cnpq.br/0964080211881857>

Fabiana Palmeira Melo Costa

CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC
Maceió – Alagoas
<http://lattes.cnpq.br/4435744985298617>

RESUMO: Sabe-se que a infância é a fase de descoberta das tendências comportamentais e nutricionais. É nesse contexto que o ambiente escolar faz-se fundamental para o estímulo e formação de hábitos alimentares saudáveis. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar o índice de aceitação e não aceitação do cardápio fornecido em uma escola privada de Maceió/AL. Trata-se de uma pesquisa observacional, transversal, realizada numa escola privada de Maceió- AL, no qual aplicou-se formulários do tipo *check list*, elaborados pelos pesquisadores a respeito da aceitabilidade dos cardápios do almoço

oferecido aos alunos de tempo integral. Para a coleta de dados, observou 14 alunos de faixa etária entre 2 a 7 anos. O cardápio do almoço servido durante 5 dias da semana, oferecendo alimentos in natura ou minimamente processados. O índice de aceitabilidade dos escolares em relação ao cardápio mostrou que houve diferença nos resultados de acordo com o tipo de preparação servida. De acordo com dados gerados os dias de maior aceitabilidade foram a terça-feira (71,43%), quarta-feira (73,47%) e sexta-feira (84,52%). Considerando a não aceitação, podemos observar que na segunda-feira (35,71%) e a quinta-feira (31,63%). Dessa forma, pode-se concluir que apesar de ter tido boa aceitação pela maioria os dados obtidos, foi abaixo do que preconiza o FNDE. Sugere-se uma reavaliação de alguns pontos, nos quais podem ser executadas por meio de ações educativas e atividades práticas sobre a importância da educação nutricional nas escolas, promovendo aos alunos e colaboradores a melhor forma de manter uma alimentação saudável no ambiente escolar.

PALAVRAS-CHAVE: Aceitabilidade. Cardápio. Alimentação. Ambiente escolar.

ACCEPTABILITY OF THE PROPOSED MENU IN A PRIVATE SCHOOL IN THE STATE OF ALAGOAS

ABSTRACT: It is known that childhood is the discovery phase of behavioral and nutritional trends. It is in this context that the school environment becomes fundamental for the stimulation and formation of healthy eating habits. Therefore, the objective of this study was to evaluate the acceptance and non-acceptance index of the menu provided in a private school in Maceió/AL. This is an observational, cross-sectional study carried out at a private school in Maceió-AL, in which checklist-type forms were applied, prepared by the researchers regarding the acceptability of the lunch menus offered to full-time students. For data collection, 14 students aged between 2 and 7 years were observed. The lunch menu is served 5 days a week, offering fresh or minimally processed foods. The acceptability index of the students in relation to the menu, showed that there was a difference in the results according to the type of preparation served. According to the data generated, the most acceptable days were Tuesday (71.43%), Wednesday (73.47%) and Friday (84.52%). Considering non-acceptance, we can observe that on Monday (35.71%) and Thursday (31.63%). Thus, it can be concluded that despite having been well accepted by most of the data obtained, it was below what the FNDE recommends. A reassessment of some points is suggested, which can be carried out through educational actions and practical activities on the importance of nutritional education in schools, providing students and employees with the best way to maintain a healthy diet in the school environment.

KEYWORDS: Acceptability, Menu, Food, School environment.

1 | INTRODUÇÃO

A educação alimentar e nutricional (EAN) têm se tornado um elemento importante na promoção da saúde, no contexto escolar compreende-se como valioso para o desenvolvimento de atividades de EAN, pois na infância, período de intensa modificação, ocorrem tanto transformações fisiológicas como também mudanças psicológicas. Por ser uma fase marcada por muitas mudanças, termina também com um período em que escolhas e hábitos alimentares são construídos e consolidados (FONSECA; GREENWOOD, 2016; LANES et al., 2012).

Dada a importância da alimentação escolar, a aceitação ou rejeição de alimentos ou cardápios específicos oferecidos pelas escolas são fatores que podem avaliar a qualidade da alimentação fornecida aos escolares, quando mensurada por métodos específicos. Portanto, um dos procedimentos para controlar essa qualidade é o teste de aceitabilidade (BRASIL, 2009b). Estes testes de aceitabilidade também são utilizados para avaliar se os cardápios praticados se repetem a ponto de os alunos não mais os aceitarem (BRASIL, 2009a; CECANE, 2010).

Desta forma, o Ministério da Educação trabalhou em um projeto para diminuir o desperdício de alimentos no refeitório, concentrando-se nas preferências alimentares dos alunos, certificando-se de que o cardápio fosse bem adaptado. Este trabalho se deve à

necessidade de pesquisas dentro de um território para demonstrar a aceitação e adaptação dos alunos ao novo cardápio, por meio de uma abordagem de educação alimentar e nutricional que foca na redução da perda de alimentos para que haja um aproveitamento benéfico dos mesmos, evitando o desperdício (BRASIL, 2017).

Embora existam dispositivos da lei, é importante considerar que o ambiente ao redor das escolas é considerado um bom local para a venda de alimentos de interesse das crianças (doces, chocolates e outros doces) o que pode dificultar a promoção da alimentação saudável, mesmo em ambiente escolar, onde os programas de alimentação são implementados ou com cantinas saudáveis (MISSBACH *et al.*, 2017).

É importante salientar que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. É o mais antigo programa social do Governo Federal na área da Educação e vem sendo desenvolvido há quase oito décadas; a prioridade deste programa é nortear a busca pela qualidade, contribuindo para o bom estado nutricional e desenvolvimento intelectual das crianças brasileiras, desde o primeiro momento de aprendizagem (BRASIL, 2010).

Reitere-se, ainda, que O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público e compete ao nutricionista responsável técnico (RT) assumir as atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação de todas as ações de alimentação e nutrição no âmbito da alimentação escolar (FNDE 2017).

É importante observar que o cardápio escolar deve ser elaborado por nutricionista, respeitando os hábitos alimentares locais e culturais, atendendo as necessidades nutricionais específicas, conforme percentuais mínimos estabelecidos no artigo 14 da Resolução nº 26/2013.

Tendo em vista que os alunos têm a acessibilidade de comprar alimentos em cantinas e centros comerciais no entorno das escolas, que nem sempre possuem opções de lanches saudáveis (GAETANI; RIBEIRO, 2015; NETO; MELO, 2013), além de poucos estudos realizarem uma análise de cardápio no ambiente escolar privado. O presente estudo teve como objetivo avaliar a adesão e aceitabilidade do cardápio proposto em uma escola privada do município de Alagoas, com o intuito de proporcionar melhorias nas escolhas de alimentos, promover o conhecimento de cada alimento posto ao prato, além de promover hábitos alimentares saudáveis.

2 | MATERIAL E MÉTODO

Trata-se de um estudo observacional, transversal, realizado numa Escola Privada do município de Maceió/AL, com foco nas turmas de Educação Infantil em tempo integral.

Este projeto de educação alimentar foi desenvolvido com base no modelo Dialógico de Educação em Saúde e Acompanhamento no horário de almoço, e teve como objetivo trabalhar a aceitação do cardápio customizado, considerando o alto índice de desperdício pelas crianças das refeições servidas. Esta pesquisa foi qualitativa e contou com 14 crianças participantes com faixa etária entre 2 a 7 anos de idade de ambos os sexos. A coleta de dados foi realizada durante uma semana. Foi feito um acompanhamento observacional individual do cardápio ofertado para as crianças no almoço. Para o registro das informações utilizou-se como instrumento um formulário tipo *check list*, elaborado pelos pesquisadores e aprovado pela nutricionista responsável pela escola. Após a coleta dos dados, foram analisados os índices de aceitação e não aceitação.

O teste de aceitabilidade é um conjunto de procedimentos com metodologia definida, que mede o índice de aceitabilidade de produtos alimentícios e cardápios da merenda escolar, observando parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos (BRASIL, 2009b; CECANE, 2010).

Conforme estipulado em material técnico do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar, os dados utilizados para compor o cálculo do índice de adesão ao cardápio do dia foram recolhidos nos mesmos dias da aplicação do teste de aceitabilidade. Utilizou-se, para determinação do índice de adesão, a seguinte equação: número de alunos que consumiram a refeição multiplicado por 100, dividido pelo número de alunos que participaram da pesquisa na escola. A adesão dos escolares foi classificada tendo como referência dois pontos de cortes pré-estabelecidos na literatura: alta adesão (acima de 70%) e baixa adesão (30% a 50%) (CECANE, 2010). Para a tabulação dos dados, foi utilizado a plataforma Excel®.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram do estudo 14 (quatorze) crianças com faixa etária entre 2 a 7 anos de idade, das turmas de Educação Infantil em tempo integral, de uma Escola Privada do município de Maceió/Alagoas

Segundo Silveira (2017), as crianças em idade escolar são consideradas ativas, ou seja, movimentam-se, interagem, correm, estão sempre dispostas e promovem maior gasto energético, levando ao aumento do apetite.

Os dias em que a pesquisa foi realizada, os cardápios foram servidos na escola de maneira diversificada e sem preparações repetidas, o quadro 1 mostra o cardápio do almoço oferecido para os escolares em tempo integral.

CARDÁPIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Entrada	----	Vinagrete	----	----	Alface, couve, tomate, cheiro verde e repolho
Prato protéico	Lombinho	Vaca atolada e frango à passarinho	Cozido à brasileira e lasanha de frango	Coxa de frango	Escondidinho de frango e frango assado
Guarnição	Macarronada de carne Batata soubé	Macarrão parafuso e farofa de ovos	Pirão	Couve crocante	Purê de batata
Acompanhamento	Arroz de couve e feijão	Arroz refogado	Arroz refogado	Arroz refogado e feijão preto	Arroz com cenoura
Bebida	Suco de cajá	Suco de maracujá	Suco de goiaba	Suco de uva	Suco de acerola
Sobremesa	Banana e tangerina	Melancia e uva verde	Tangerina e melão	Mamão e melancia	Bolo de pote

Quadro 1 – Cardápio elaborado para aplicação do estudo.

Fonte: Dados da pesquisa, 2021.

Os dados apresentados no Quadro 1, demonstra de maneira geral que houve diversificação do cardápio durante a semana, oferecendo alimentos in natura ou minimamente processados, podendo-se notar também que em todos os dias da semana foram ofertados verduras, frutas e legumes, de acordo com o que o Ministério da Educação (2013) preconiza. Evitando frituras e, optando por preparações cozidas ou assadas. Nesse contexto, observa-se também que há baixa utilização de fontes de gorduras saturadas, promovendo assim, no ambiente escolar uma alimentação saudável.

É importante ressaltar que o maior risco de obesidade é predominante na idade avaliada, onde o consumo dos nutrientes e antioxidantes fornecidos pelos alimentos in natura ou minimamente processados podem ajudar a prevenir este e outros distúrbios alimentares, levando em consideração suas necessidades nutricionais que também pode prejudicar o desenvolvimento e aprendizagem do aluno (SILVA; SANTOS; SOARES, 2018).

Nos dias atuais, dada a ampla disponibilidade de alimentos industrializados, as crianças precisam ser cada vez mais incentivadas a comer de forma mais saudável tanto pelas Unidades de Ensino como pela família. Para isso, estratégias que estimulam os aspectos sensoriais, como as cores, os sabores, a textura, a combinação de alimentos e as técnicas de preparo, tornam os cardápios mais coloridos e atrativos levando a um maior interesse de consumo pelas crianças.

Existem alternativas que podem melhorar os hábitos alimentares, como educação nutricional, através de atividades lúdicas e interativas que são atrativas ao público escolar, melhorando a consciência da prática alimentar (NUNES *et al.*, 2014). O autor Silva (2006)

ênfatezou os aspectos nutricionais e culturais, afirmando que é importante “apresentar” os alimentos às crianças antes de introduzi-las a um novo alimento.

Sendo assim, o nutricionista é o profissional capacitado para atender as necessidades nutricionais das crianças, não apenas considerando a oferta de refeições, mas também demonstrando a importância de boas escolhas alimentares por meio de intervenções de educação nutricional, além de contribuir para a saúde dos alunos, o desempenho escolar, a composição, nutrição e apresentação da merenda escolar também podem ajudar a melhorar a aceitabilidade e reduzir o desperdício (YOKOTA *et al.*, 2010).

Uma refeição nutritiva afeta diretamente a vida dos alunos, constrói hábitos alimentares e fornece suporte para as necessidades nutricionais. Além de influenciar outros alunos, a aceitação da merenda escolar também está relacionada aos hábitos alimentares, cultura, olfato e paladar da família (MATIHARA; TREVISANI; GARUTTI, 2010).

O Gráfico 1 apresenta em percentual as informações fornecidas pelo formulário de aceitabilidade aplicado durante a semana da pesquisa. De acordo com dados gerados os dias de maior aceitabilidade foram a terça-feira 71,43%, a quarta-feira 73,47% e a sexta-feira 84,52% devido ao tipo de alimentos compostos ao cardápio conforme Quadro 1. Considerando a não aceitação, podemos observar que na segunda-feira 35,71% e quinta-feira 31,63% foram os dias que mais alunos não aderiram ao cardápio servido, provavelmente devido os pratos protéicos servidos serem menos elaborados (Quadro 1).

Como ponto de corte do índice de aceitação, utilizou como referência Cecane (2010), considerando o percentual acima de 70% como indicativo de alta adesão e percentual abaixo de 30% como indicativo de baixa adesão do cardápio servido na escola durante a semana da pesquisa.

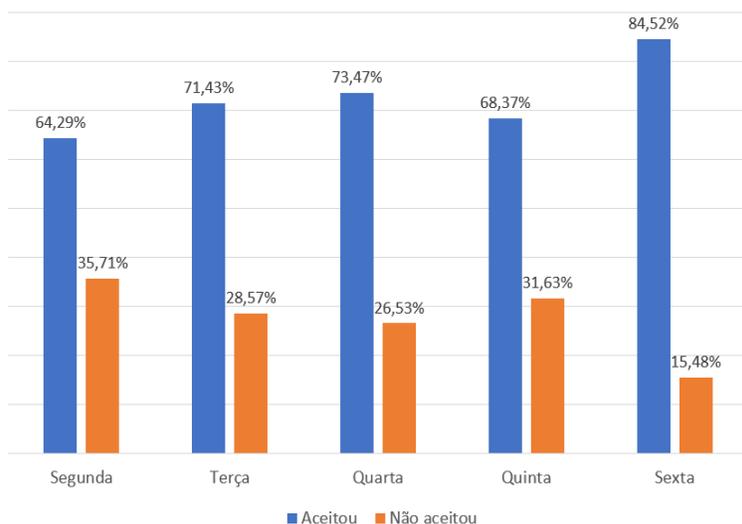


Gráfico 1 - Porcentagem de aceitação verificada durante uma semana.

Fonte: Dados coletados durante o estudo (2021).

Ao verificar os registros de aceitação diária conforme exposto pelo Gráfico 1, nota-se uma preferência primária pelo prato protéico, quando oferecido duas opções, como escolha secundária tem-se o arroz, alimento fonte de carboidrato, terciária a guarnição fonte de vitaminas e minerais e quaternária o feijão também fonte de vitaminas e minerais.

O índice de aceitabilidade dos escolares em relação ao cardápio mostra que houve diferença nos resultados de acordo com o tipo de preparação servida. Observa-se que nos dias em que as preparações eram realizadas com legumes e verduras posto ao prato com apenas uma opção de proteínas, havia maior insatisfação, e nos dias que eram servidos carboidratos e açúcares na sobremesa havia maior aceitabilidade como foi observado na sexta-feira.

Em resultados de pesquisa realizados em Piracicaba – SP, foi observado que o índice de aceitação da alimentação escolar foi de 67%, abaixo do preconizado pelo PNAE, indicando que a falta de variedade no cardápio na escola e a repetição dos alimentos são fatores que causam insatisfação nos alunos, diminuindo desse modo sua aceitabilidade frente a alimentação ofertada (ALMEIDA, 2011).

No presente estudo observou-se que o índice de aceitação foi superior, de acordo com a variedade do cardápio ofertado, propondo maior adesão aos escolares. Esse resultado é semelhante a pesquisa realizada em escolas com crianças e adolescentes, que mostra que a aceitação difere de uma faixa etária para outra, sempre alcançando maior aceitação pelas crianças (BASAGLIA; MARQUES; BENATTI, 2015; GARCIA *et al.*, 2016).

Pode-se observar no Gráfico 2, que a adesão à alimentação oferecida no ambiente escolar obteve 84,52% de satisfação, tendo relação com a aceitação das preparações oferecidas aos escolares e 31,75% de insatisfação das refeições ofertadas.

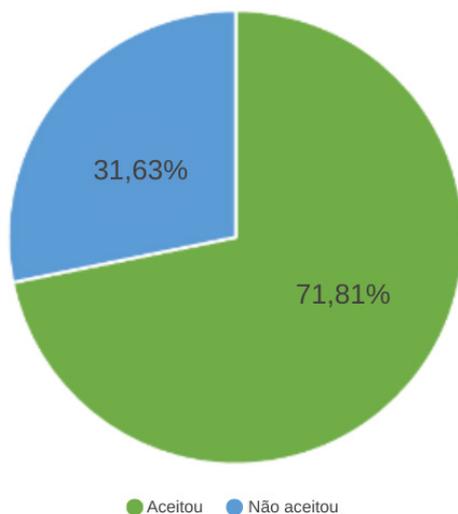


Gráfico 2 – Porcentagem de aceitação total.

Fonte: Dados coletados durante o estudo (2021).

De acordo com Carneiro (2017), uma melhor alimentação está associada a práticas escolares como condições de distribuição de alimentos, cardápios e adesão aos hábitos alimentares. A apresentação da comida também contribui para o reconhecimento do alimento.

Segundo Neto, Bezerra, Santos (2012), a alimentação escolar pode mudar a ideia de que o aprendizado na escola só acontece na sala de aula, pois se desenvolve a formação de novos conhecimentos, de poder experimentar outros tipos de alimentos inusitados, energizando o paladar, olfato, tato, visão, melhorando a aceitabilidade dos alimentos servidos na escola, além de contribuir para seus hábitos alimentares e de saúde.

É importante salientar que as ações de alimentação e nutrição no PNAE são voltadas para as escolas públicas e abrangem a avaliação do estado nutricional dos estudantes atendidos pelo PNAE; a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas; a realização de ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, articuladas com a coordenação pedagógica da escola; o planejamento e a coordenação da aplicação do teste de aceitabilidade; a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de acordo com a realidade de cada unidade escolar; a interação com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais de forma a conhecer a produção local, inserindo estes produtos na alimentação escolar; o planejamento e acompanhamento dos cardápios da alimentação escolar, entre outras (FNDE 2017). Porém em escolas privadas essas orientações são seguidas como referência, no entanto não são financiadas e monitoradas como as escolas da rede pública pelo PNAE e FNDE.

4 | CONCLUSÃO

Neste estudo, pode-se observar que o cardápio oferecido, teve uma boa adesão por parte dos alunos, como também, que as preparações porcionadas nos pratos obtiveram baixo índice de sobras.

A alimentação escolar ofertada apresentou de forma diversificada, o que pode auxiliar no desempenho escolar da criança, configurando práticas alimentares saudáveis, o que potencializam a integração de ações de estímulo, apoio e proteção, de acordo com as recomendações do guia alimentar para a população brasileira.

A diversidade alimentar proposta gerou impacto positivo para a boa aceitação. Em contrapartida, o índice de não aceitação encontra-se na média do recomendado pelos critérios do FNDE. Desta forma, sugere-se uma reavaliação de alguns pontos, no qual pode ser executada por meio de ações educativas e atividades práticas sobre a importância da educação nutricional nas escolas, promovendo aos alunos e colaboradores, a melhor forma de manter uma alimentação saudável no ambiente escolar, servindo um cardápio de qualidade e quantidades necessárias de nutrientes com ajustes semanais e estratégias de acordo com a baixa aceitação registrado no dia. Sendo assim, oferecendo alimentos

coloridos e com boa aparência para que haja maior aceitabilidade, a fim de incentivá-los a consumir alimentos que promovam o desenvolvimento.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Cartilha para Conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).**

Tribunal de Contas da União TCU. 5 ed. Brasília 2010, 54p. Disponível em: <<https://portal.tcu.gov.br/lumis/portal/file/fileDownload.jsp?fileId=8A8182A24D6E86A4014D72AC812A5383&inline=1>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

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. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 jun. 2009a. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/index.php/legislacoes/institucional-leis/item/3345-lei-n-11947-de-16-de-junho-de-2009>>. Acesso em: 11 jul. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Relatório do Grupo de Trabalho: aplicabilidade do teste de aceitabilidade nos alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.** Brasília, 2009b. Disponível em: <www.fnde.gov.br/alimentacaoescolar/relatoriogrupotecnicotestes>. Acesso em: 11 jul. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.** [S.l.], jun. 2013. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>>. Acesso em: 11 jul. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).** São Paulo, 2010. Disponível em: <<http://docplayer.com.br/16575325-Manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-programa-nacional-de-alimentacao-escolar-pnae.html>>. Acesso em: 25 jul. 2022.

BEZERRA, J. A. B.; NETO, L. G.; SANTOS, A. N. Qualidade na merenda escolar: intervenções gastronômicas. In: XVI ENCONTRO NACIONAL DE DIDÁTICA E PRÁTICA DE ENSINO – UNICAMP, 2012, Campinas. **Anais...** São Paulo: ENDIPE, 2012.

CARNEIRO, A. F. **Programa municipal de alimentação escolar: análise do processo de gestão e implementação em São Luís – MA.** Maranhão, 2017. 140p. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade Federal do Maranhão. Disponível em: <<https://tedebc.ufma.br/jspui/bitstream/tede/2099/2/AlexsanderCarneiro.pdf>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

CECANE. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.** São Paulo: Unifesp, 2010. Disponível em: <<https://www.yumpu.com/pt/document/view/39619638/manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>>. Acesso em: 20 jul. 2022.

DUTRA, R. C. de A. Consumo alimentar infantil: quando a criança é convertida em sujeito. **Sociedade e Estado**, [S. l.], v. 30, n. 2, p. 451–469, 2016. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/sociedade/article/view/5983>>. Acesso em: 05 ago. 2022.

FONSECA, A. B.; GREENWOOD, S. A. Espaços e caminhos da educação alimentar e nutricional no livro didático. **Ciência & Educação**, Bauru, v. 22, n. 1, p. 201-218, 2016. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1516-731320160010013>>. Acesso em: 01 abr. 2023.

GAETANI, R. dos S.; RIBEIRO, L. C. Produtos comercializados em cantinas escolares do município de Ribeirão Preto. **Revista Brasileira em Promoção da Saúde**, [S. l.], v. 28, n. 4, p. 587-595, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.unifor.br/RBPS/article/view/4005>>. Acesso em: 05 ago. 2022.

LANES, D. V. C. et al. Estratégias Lúdicas para a construção de hábitos alimentares saudáveis na educação infantil. **Revista Ciências & Ideias**, Santa Maria, v.4, n 1, p.112, Jul. 2012. Disponível em: <<http://revistascientificas.ifrj.edu.br:8080/revista/index.php/reci/article/view/135/144>>. Acesso em: 01 abr. 2023.

MARTINS, B. P.; PEREIRA, M. A. O. ; MOREIRA, D. C. F. Aceitabilidade do almoço servido nos Centros Municipais de Educação Infantil (CEMEI) de Varginha/MG. **Revista Interação**, Minas Gerais, v.18, n.3, p.1-18, 2016. Disponível em: <<https://periodicos.unis.edu.br/index.php/interacao/article/view/101/90>>. Acesso em: 05 ago. 2022.

MATIHARA, C. H.; TREVISANI, T.S.; GARUTTI, S. Valor nutricional da merenda escolar e sua aceitabilidade. **Revista Saúde e Pesquisa**, Paraná, v. 3, n. 1, p. 71-77, 2010. Disponível em: <<https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/saudpesq/article/view/1230/1052>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

MISSBACH B. *et al.* School food environment: Quality and advertisement frequency of child-oriented packaged products within walking distance of public schools. **Preventive Medicine Reports**, [S. l.], v. 6; p. 307-313, 2017. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211335517300633?via%3Dihub>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

NETO, A. R. V.; MELO, L. G. N. S. de. Fatores de influência no comportamento de compra de alimentos por crianças. **Saúde Soc.**, São Paulo, v. 22, n. 2, p. 441-455, 2013. Disponível em: <<https://www.scielo.org/article/sausoc/2013.v22n2/441-455/en/>>. Acesso em: 15 ago. 2022.

NUNES, B. G. Q. *et al.* Observação da aceitação da merenda escolar em uma escola municipal de Uberlândia/MG. **Revista Eletrônica da Reunião Anual de Ciência**, Minas Gerais, v.4, n.1, p.1-13, 2014. Disponível em: <<https://docplayer.com.br/27819158-Observacao-da-aceitacao-da-merenda-escolar-em-uma-escola-municipal-de-uberlandia-mg.html>>. Acesso em: 20 jul. 2022.

SILVA, M. A. A. P. Avaliação da aceitação da merenda escolar. Departamento de Planejamento Alimentar e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos. UNICAMP. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1-BtgRxoyjXvh1PTq_Dw0UPTY3DxsVaCo/view?usp=sharing>. Acesso em: 20 jul. 2022.

SILVA, E. O.; SANTOS, L. A.; SOARES, M. D. Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação. **Revista Caderno de Saúde Pública**, Bahia, v.34, n. 4, p.1-13, 2018. Disponível em: <<https://www.scielo.org/pdf/csp/2018.v34n4/e00142617/pt>>. Acesso em: 05 ago. 2022.

SILVEIRA, M.G.G. **Alimentação do pré-escolar e escolar**: sugestões para a merenda escolar, dicas para o preparo da lancheira, prevenção da obesidade. 1 ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2017. p. 112.

YOKOTA, R. T. C. *et al.* Projeto “A escola promovendo hábitos saudáveis”: Comparação de duas estratégias de ensino nutricional em escolas do Distrito Federal, Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n. 1, p. 37-47, 2010. Disponível em: <<https://www.scielo.br/rjn/a/XYZh57nF56X5P5bC47tXFch/?lang=pt>>. Acesso em: 05 ago. 2022.