

ARTIGO ORIGINAL

PADRÃO ALIMENTAR DO ENSINO INFANTIL DA CIDADE DE LONTRA, NORTE DE MINAS GERAIS

FOOD STANDARD OF CHILD EDUCATION IN THE CITY OF LONTRA, NORTH OF MINAS GERAIS

NORMA ALIMENTARIA PARA LA EDUCACIÓN DE LA PRIMERA INFANCIA CIUDAD DE LONTRA, NORTE DE MINAS GERAIS

Marielle Reis Niza  

Universidade Estadual de Montes Claros, Januária (MG), Brasil
E-mail: marielleniza@gmail.com

Daniel Venâncio de Oliveira Amaral  

Universidade Estadual de Montes Claros, Januária (MG), Brasil
E-mail: dvoamaral@gmail.com

Data de Submissão: 02/12/2023 - Data de Publicação: 14/08/2024

Como citar: NIZA, M. R.; AMARAL, D. V. O. Ritmos e movimentos: a presença da dança nos anos iniciais do ensino fundamental. *Revista Eletrônica Nacional de Educação Física - RENEF*, v. 15, n. 24, jun. 2024.
<https://doi.org/10.46551/rn2024152300095>

RESUMO

A escola destaca-se como um espaço privilegiado em que as crianças frequentam e fazem a maioria das refeições. Dessa forma, aprendem a desenvolver hábitos alimentares saudáveis. O objetivo deste estudo é descrever e analisar o padrão alimentar das duas instituições públicas de Ensino Infantil existentes na sede cidadina da cidade de Lontra, Norte de Minas Gerais. De forma mais detalhada, buscou-se conhecer a elaboração, a variabilidade, os cuidados, os horários e o acompanhamento especializado dos cardápios, bem como a importância e os benefícios da alimentação saudável. Trata-se de uma pesquisa descritiva, de corte transversal e de caráter qualitativo. O instrumento utilizado para coletar os dados constituiu-se de um questionário aberto, produzido pelos autores e direcionado para uma profissional da nutrição que atua nas duas instituições supracitadas. De acordo com respostas obtidas, encontra-se, ali, uma atuação nutricional com acompanhamento especializado, que tem seus eixos norteadores voltados para um trabalho preocupado com a variabilidade, propriedades dos alimentos, horários e a aceitabilidade, tudo dentro de um interesse que se sobressai, a qualidade de vida das crianças. Em linhas gerais, a análise deste curto recorte, ainda que possua caráter introdutório, explicita a imperiosa conscientização dos setores públicos do país da introdução irrestrita do nutricionista no ambiente escolar brasileiro.

Palavras chaves: Ensino Infantil. Nutrição. Padrão alimentar. Lontra, MG.

ABSTRACT

The school contrast as a privileged space where children attend and eat the most of their meals. This way, learn to develop healthy eating habits. The objective of this study is to describe and analyze the dietary pattern of the two public Child Education institutions in the city of Lontra, North of Minas Gerais. In more detail, seek to know the preparation, variability, care, time and specialized monitoring of the menus, as well as the importance and benefits of a healthy diet. This is a descriptive, cross-sectional and qualitative research. The instrument used for data collection consisted of an open questionnaire, produced by the authors and directed to a nutrition professional who works in the two aforementioned institutions. According to the answers obtained, there is nutritional action with specialized

monitoring, which has its guiding principles focused on work concerned with variability, food properties, time and acceptability, all within an interest that contrast, the children's life quality. In general terms, the analysis of this short excerpt, although introductory in nature, explains the imperative awareness of the country's public sectors regarding the unrestricted and widespread introduction of nutritionists in the Brazilian school environment.

Keywords: Child Education. Nutrition. Dietary pattern. Lontra, MG.

RESUMEN

El colegio destaca como un espacio privilegiado donde los niños asisten y consumen la mayor parte de sus comidas. De esta manera, aprenden a desarrollar hábitos alimentarios saludables. El objetivo de este estudio es describir y analizar el patrón alimentario de dos instituciones públicas de Educación Infantil de la ciudad de Lontra, norte de Minas Gerais. Con más detalle se buscó comprender la elaboración, variabilidad, cuidados, horarios y seguimiento especializado de los menús, así como la importancia y beneficios de una alimentación saludable. Se trata de una investigación descriptiva, transversal y cualitativa. El instrumento utilizado para la recolección de datos consistió en un cuestionario abierto, elaborado por los autores y dirigido a un profesional de la nutrición que actúa en las dos instituciones antes mencionadas. De acuerdo a las respuestas obtenidas existe una acción nutricional con seguimiento especializado, que tiene sus principios rectores enfocados en el trabajo relacionado con la variabilidad, las propiedades de los alimentos, los horarios y la aceptabilidad, todo dentro de un interés que se destaca, la calidad de vida de los niños. En términos generales, el análisis de este breve fragmento, aunque tiene carácter introductorio, explica la imperativa concienciación de los sectores públicos del país respecto a la introducción irrestricta de los nutricionistas en el ambiente escolar brasileño.

Palabras clave: Educación Infantil. Nutrición. Patrón dietético. Lontra, MG.

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade básica do ser humano. O estágio da infância, mais detalhadamente, representa um período de variação e adaptação de hábitos alimentares, que são de extrema importância nessa fase e ao longo da vida. Assim, desfrutar de uma dieta saudável é essencial, visto que, contribui para consolidar o desenvolvimento e crescimento adequado, além de agir como fator preventivo de doenças (Kurek, 2006).

A construção de hábitos alimentares inicia-se no âmbito familiar. No entanto, crianças sofrem grandes influências dos meios externos. Nesses termos, a escola apresenta-se como instituição privilegiada, sendo capaz, em alguma medida, de produzir um cardápio que preencha as bases nutricionais, ao mesmo tempo que incentiva o consumo de alimentos saudáveis.

O ambiente escolar participa ativamente da formação da personalidade, e, conseqüentemente, das preferências alimentares dos educandos (Danelon *et al.*, 2006). De acordo com a Lei número 11.947, no artigo 12 (Brasil, 2009), a elaboração, preparo e oferta da alimentação na escola deve ser promovida nos seguintes termos:

Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos,

respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

O padrão alimentar, na Educação Infantil, fase educacional que abarca crianças da faixa etária entre 6 meses e 5 anos e 11 meses, caracteriza-se, de modo fundamental, pelas preferências alimentares, uma vez que, nessa fase, consome-se alimentos de gosto pessoal, negando aqueles que não agradam. É no momento da infância que se solidificam hábitos alimentares que, quando impróprios, incidem negativamente sobre a saúde futura. Em suma, as recomendações nutricionais devem ser direcionadas para um objetivo primordial, o bem-estar emocional, social e físico da criança.

Nunes, Emília e Breda (2001) relatam que a quantidade e variação de alimentos consumidos dependem de três fatores: idade, sexo e grau de atividade física desenvolvida na vida diária. Neste ensejo, nos centros que oferecem a Educação Infantil, abrangendo crianças de faixas etárias que necessitam de muita atenção, sobretudo pela dificuldade de aceitação e receptividade de alimentos, a presença do nutricionista é indispensável para este dimensionamento.

De acordo com Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cujo escopo central de interesse volta-se ao auxílio financeiro de estados e municípios brasileiros, na intenção de garantir uma refeição diária a cada aluno matriculado em escolas públicas, o nutricionista é responsável por avaliar a realidade nutricional e assegurar que todos os aspectos da alimentação sejam seguidos, estimulando o consumo de alimentos saudáveis. Esse profissional também é responsável pelo cuidado com a higiene dos locais onde a alimentação é preparada e servida, de modo a garantir, portanto, que as normas da vigilância sanitária sejam cumpridas por todos os envolvidos no processo (Brasil, 2009).

Ao ter em vista o papel destacado da escola para efetivar a oferta de uma alimentação nutritiva e aquisição de hábitos alimentares saudáveis, o objetivo desta pesquisa é descrever e analisar o padrão alimentar das duas instituições públicas de Ensino Infantil existentes na cidade de Lontra, Norte de Minas Gerais. De forma mais específica, pretende-se conhecer a elaboração, a variabilidade, os cuidados, os horários e o acompanhamento especializado dos cardápios, bem como a importância e os benefícios da alimentação saudável.

A pesquisa ora em tela se justifica pela importância de substanciar refeições nutritivas nas escolas, buscando, em alguma medida, despertar nos setores públicos do país, de um lado, a necessidade inadiável da presença do nutricionista no ambiente escolar brasileiro, e de outro, a oferta irrestrita e generalizada de uma alimentação de qualidade e que contemple todos os educandos.

MATERIAIS E MÉTODOS

Este estudo caracteriza-se por ser uma pesquisa descritiva, de corte transversal e de caráter qualitativo. Segundo Lüdke e André (1986), nas abordagens de investigação qualitativa, as observações são estabelecidas pelas finalidades da pesquisa, que procede de um conjunto de ideias elaboradas pelo pesquisador. Deste modo, o investigador inicia o processo de coleta e cotejamento das informações ao buscar sempre conservar seu foco de interesse.

A análise selecionou como amostra para os desideratos informativos, uma profissional de nutrição, que atua nas duas instituições públicas de Educação Infantil existentes em Lontra, pequena cidade do Norte mineiro, cuja população, em 2022, segundo censo demográfico atualizado, é de 8.790 habitantes (IBGE, 2022). A primeira instituição, com 248 alunos matriculados, oferece as seguintes fases: berçário (6 meses a 2 anos), maternal I (2 a 3 anos) e maternal II (3 a 4 anos). Já, a segunda instituição, consta com 247 alunos matriculados e oferece apenas a fase pré-escolar (4 a 5 anos).

Inicialmente, realizamos o contato com as direções das unidades escolares, com vista a apresentação dos interesses da pesquisa, e solicitamos, por meio do Termo de Concordância da Instituição, autorização para iniciar o trabalho. Após a licença concedida, fizemos o agendamento de uma reunião com a nutricionista responsável pela elaboração e acompanhamento do cardápio das duas instituições educacionais. Nessa ocasião, foi entregue o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para ser assinado. De posse dos documentos, realizamos a entrevista no dia e horário definido pelo profissional de nutrição.

O instrumento de coletas de dados constituiu-se de um questionário elaborado pelos pesquisadores, contendo 6 questões norteadoras. Os espectros de indagações contidos no questionário foram circunscritos, em resumo, nos seguintes temas: 1) Como é elaborado o cardápio? 2) Qual a variedade de alimentos oferecidos? 3) Quais

cuidados devemos ter com o excesso de açúcares, gorduras e sal? 4) Qual o horário, bem como a importância de estabelecer horários para a oferta das refeições? 5) Como é realizado o acompanhamento do cardápio? 6) Qual a importância e benefícios de uma alimentação saudável?

No decorrer da pesquisa, respeitou-se o aspecto ético, observando-se as recomendações da Resolução número 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, que trata das diretrizes e normas que regulamentam pesquisas que envolvem seres humanos. Desse modo, o número do Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) é 70824323.0.0000.5146 e teve sua aprovação datada no dia 18 de agosto de 2023.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O nutricionista, no ambiente de ensino, exerce grande influência nas escolhas alimentares dos educandos, uma vez que lhe cabe promover e gerenciar o processo relacionado a elaboração dos cardápios, supervisão dos alimentos, acompanhamento do desenvolvimento nutricional e palestras educativas referentes à alimentação saudável. Na mesma direção, sua atuação emerge no desafio de incutir uma nova visão acerca do alimento, diferenciando comer e se alimentar bem (Honório; Batista, 2015).

Nota-se que as duas escolas públicas de Ensino Infantil cotejadas na pesquisa possuem nutricionista, isto é, o técnico que gerencia todo processo da oferta de refeições na escola, em consonância com as necessidades nutricionais dos alunos. Em relação a elaboração do cardápio, a profissional informou a existência de uma similaridade na forma como ele é produzido nas duas instituições, enfatizando que sua atuação procura seguir as recomendações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem como objetivo, em síntese:

contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis nos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional através da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Brasil, 2009, p. 3).

Também foi relatado pela profissional de nutrição a realização de adaptações no cardápio dos alunos com “necessidade alimentar especial”, a exemplo de alergias, intolerâncias alimentares e diabetes, o que é feito mediante apresentação de laudo

médico. Ainda, no que diz respeito à elaboração do cardápio, foi enfatizado que o repertório alimentar respeita as necessidades nutricionais por faixa etária, período escolar (parcial e integral) e hábitos alimentares regionais. De forma mais geral, nas palavras da nutricionista, o cardápio escolar é produzido e oferecido nos seguintes termos:

Os alimentos *in natura* ou minimamente processados (como arroz, feijão, frutas, legumes, verduras, tubérculos, leite, carnes e ovos) são a base do cardápio escolar e, em quantidade reduzida, podem ser ofertados alimentos processados (como pães e biscoitos). Alimentos ultraprocessados são, dentro do possível, evitados. Os ingredientes utilizados nas preparações culinárias (como sal de cozinha, açúcares, óleos e gorduras) são utilizados em quantidades moderadas. O número de refeições diárias ofertadas aos alunos varia conforme o período em que permanecem na escola. Para os alunos do turno da manhã são ofertadas duas refeições (café da manhã e refeição da manhã + fruta); para os alunos do turno da tarde é ofertada uma refeição (refeição da tarde + fruta). Já na instituição que atende crianças de 6 meses a 4 anos, possuindo o turno integral, são ofertadas quatro refeições (café da manhã, refeição da manhã + fruta, lanche da tarde e refeição da tarde + fruta).

No que concerne à variabilidade dos alimentos enfatizou-se, como importante marcador de haver uma alimentação adequada e saudável, o consumo de frutas e hortaliças, posto que, conforme apontamentos da nutricionista, esses gêneros alimentares, por serem ricos em nutrientes, vitaminas, minerais, fibras e água ajudam a regular as funções do organismo, aumentando a resistência contra aparecimento de doenças crônicas. Desta feita, ela diz:

Procura-se ofertar um cardápio variado, incluindo todos os grupos alimentares, para que o aluno tenha sua necessidade de nutrientes devidamente atendida, com o intuito de evitar a monotonia alimentar e contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos. O cardápio é essencialmente constituído de alimentos *in natura* ou minimamente processados. A prioridade é dada para alimentos com alto teor nutricional, bem como frutas, verduras, legumes regionais e da estação. As frutas, verduras e legumes são ofertadas todos os dias aos alunos. De outra parte, na instituição que atende crianças de 6 meses a 4 anos, os alimentos ultraprocessados, o açúcar, o mel ou ainda adoçantes não fazem parte da alimentação destes.

Com base na resposta acima, cabe destacar um esforço das instituições de Educação Infantil da cidade de Lontra na oferta de alimentos predominantemente de origem vegetal, privilegiando, sobretudo, cardápios *in natura* ou minimamente processados. Nessa esteira, é importante considerar que, nem todo alimento deve fazer parte do cardápio escolar e por uma razão primordial, nem todo alimento é saudável, pelo contrário, um cardápio produzido sem acompanhamento especializado e permeado de opções com baixo valor nutricional, pode contribuir para elevar a

quantidade de açúcar, gorduras e sódio na dieta dos alunos. Consequentemente, essa alimentação inadequada auxilia no acometimento de obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis (Toloni *et al.*, 2017)

Tais cuidados com uso de açúcar, gorduras e sódio estiveram presentes nas preocupações de planejamento alimentar da nutricionista entrevistada, que demonstrou um olhar sensível aos riscos de prejuízos à saúde. Destacou-se a necessidade de seguir as recomendações da Resolução número 26, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), datada de 17 de junho de 2013, que no artigo 16 indica a utilização das seguintes porcentagens: 10% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado; 15 a 30% da energia total proveniente de gorduras totais; 10% da energia total proveniente de gordura saturada; 1% da energia total proveniente de gordura trans; 400 miligramas de *per capita*, em parcial, quando ofertado uma refeição; 600 miligramas de sódio *per capita*, em período parcial, quando ofertadas duas refeições; 1.400 miligramas de sódio *per capita*, em período integral, quando ofertada três ou mais refeições. Segundo orientações da profissional de nutrição:

Procure sempre preparar suas refeições em casa tendo como base os alimentos in natura ou minimamente processados. Considerando que o nosso objetivo é sempre ofertar uma alimentação saudável, equilibrada e variada aos alunos, com relação ao controle das quantidades utilizadas de açúcar, sal e óleo, e orientando a adição destes em pequenas quantidades nas preparações culinárias da alimentação escolar. Este controle de consumo é realizado por meio do cálculo das quantidades máximas que poderão ser utilizadas e entregues nas escolas mensalmente.

Por conseguinte, o horário da refeição foi outra preocupação incrustrada nas respostas da nutricionista entrevistada. De acordo com Camargo (2016), no que concerne à compatibilidade do horário da refeição direcionada ao aluno, é de suma importância que o cardápio esteja adequado a especificidade do alimento, bem como a rotina e o período de funcionamento da instituição de ensino. Nesses termos, segundo indicações de Silva *et al.* (2015), a realização de refeições em horários compatíveis com tipo de alimento ofertado, a exemplo de café da manhã, café da tarde ou ainda almoço, é um fator preponderante para consolidar a materialização de uma alimentação saudável.

Assim, em relação a organização dos horários, a nutricionista detalhou as divisões temporais dos cardápios produzidos, deixando transparecer uma necessidade de vincular o tipo de alimento e o melhor momento para oferta, buscando

garantir, dentro da realidade escolar, intervalos suficientes nos quais a criança sinta vontade de comer na próxima refeição. Nas suas palavras:

Definir os horários é importante para garantir a aceitação das refeições e para oferecer os melhores horários para cada tipo de refeição. Além disso, os horários são claramente apresentados nos cardápios, adequando-os às necessidades locais. Na instituição que atende crianças de 6 meses a 4 anos, os horários das refeições ofertadas são: Café da manhã às 7h; refeição da manhã às 10h; lanche da tarde às 13h e refeição da tarde às 15h30. Já na instituição que atende crianças de 4 e 5 anos os horários das refeições no turno da manhã são: Café da manhã às 7h e refeição da manhã às 9h; no turno da tarde a refeição é às 15h.

No bojo desse processo de produção de cardápio, escolha da variabilidade alimentar, regulação do uso de açúcar, gorduras e sal, ou ainda da seleção de horários para ofertar refeição ao aluno, é necessário que haja um acompanhamento, nessas etapas, do profissional responsável pela nutrição escolar. No entendimento de Pecorari (2006), o acompanhamento do cardápio é um aspecto de importância ímpar, devendo o nutricionista se valer de alguns critérios técnicos, na intenção de evitar saturação por parte dos alunos e prejuízos na aceitabilidade. Entre esses critérios, o autor supracitado destaca “a escolha dos alimentos, sua composição química, as propriedades entre os ingredientes, as recomendações nutricionais do PNAE, o custo médio per capita da refeição e sua variação” (p. 25.).

Em relação a este tema, a nutricionista enfatizou a utilidade de um acompanhamento ativo, fazendo-se presente, mediante visita técnica, em todo o percurso da alimentação escolar, ou seja, da seleção do cardápio, até a oferta das refeições nos horários padronizados. Em outra frente, destacou-se a exigência regulamentar da aplicação de testes de aceitabilidade em instituições que possuem alunos de 4 e 5 anos, com intenção de verificar a receptividade do repertório alimentar. Esses exames são desenvolvidos sob dois prismas: 1) análise sensorial de alimento, que mede, analisa e determina suas características; 2) análise material de alimentos, que avalia como são compreendidos pelos órgãos, visão, olfato, paladar, tato e audição (CECANE, 2017). Segundo instruções da Resolução número 26/2013, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no artigo 17: “aplicará o teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente”.

Essa indagação do acompanhamento do cardápio em instituições públicas da cidade de Lontra pode ser sintetizada, nas palavras da nutricionista cotejada, no pequeno trecho abaixo:

O acompanhamento do cardápio é realizado através de visitas técnicas praticadas na unidade escolar, que tem também como objetivo verificar o cumprimento do cardápio e avaliar a aceitação da alimentação escolar fornecida aos alunos. Para avaliar a aceitação da alimentação escolar ofertada aos alunos é realizado a aplicação do teste de aceitabilidade, que é um instrumento que visa medir o índice de aceitabilidade da alimentação escolar fornecida aos estudantes.

Por fim, a nutricionista discorreu acerca da importância da alimentação saudável e seus benefícios. Esse debate, especialmente quando se trata do público de tenra idade, que, conforme já relatado neste trabalho, é resistente ao consumo de alimentos que não agrada, angaria ressonância no meio acadêmico com pesquisadores, de diferentes formações. Ribeiro e Silva (2013), por exemplo, apontando para uma inadiável tarefa de promover uma nova visão sobre o alimento, reforçam que um cardápio equilibrado e que possua carboidrato, proteína, água, lipídio, sais minerais, sal, fibras e vitaminas na quantidade certa pode contribuir decisivamente para haver, de fato, o desenvolvimento da criança, tanto na escola como em casa.

No caso da profissional cotejada, a oferta de uma alimentação saudável foi entendida, dentro de um olhar aguçado, para além dos aspectos biológicos, com vínculos inseparáveis entre escola, aluno e qualidade de vida. Essa tríade, explicitada na resposta final, consubstancia, em larga medida, o trato da nutrição no ambiente escolar. Nas suas palavras:

A alimentação saudável é parte fundamental para viver com saúde e ter qualidade de vida. Uma alimentação adequada e saudável mantém as funções adequadas do corpo, o que diminui os riscos de surgimento de doenças como obesidade, hipertensão, diabetes, doenças do coração, desnutrição e carências nutricionais. Portanto, uma boa alimentação tem um papel fundamental na prevenção e no tratamento de doenças. Os benefícios de uma alimentação saudável são: Mantém o bom funcionamento do organismo; previne doenças; melhora a qualidade de vida; fornece mais energia ao corpo; aumenta a expectativa de vida; melhora a qualidade do sono e auxilia no controle do peso. Uma alimentação saudável, equilibrada e variada é requisito básico para a promoção e proteção da saúde em qualquer fase da vida, a alimentação escolar tem como objetivo promover a saúde das crianças, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O conjunto de informações arroladas na pesquisa aponta a necessidade inadiável da presença do profissional de nutrição nas instituições públicas de ensino, especialmente quando se trata da Educação Infantil, cuja percepção alimentar das crianças encontra-se em fase de terra construção. Uma vez elencado que a escola é um espaço que favorece a interiorização de bons hábitos alimentares, apresentando e difundindo paladares, explicita-se a premente participação do nutricionista nos processos de elaboração, acompanhamento e oferta de cardápios.

Na cidade de Lontra constatou-se, no curso do trabalho, a estreita participação da profissional de nutrição no bojo da cadeia de seleção e preparo alimentar nas duas instituições públicas de Ensino Infantil, existentes no município. Segundo foi revelado, nas respostas obtidas, encontra-se, ali, uma atuação nutricional com acompanhamento especializado, tendo seus eixos norteadores, em síntese, voltados para um trabalho preocupado com a variabilidade e as propriedades dos alimentos, os horários e a aceitabilidade, tudo dentro de um interesse que se sobressai, a qualidade de vida das crianças.

Esperamos que essa singela avaliação, ainda que com falhas e lacunas, possa estimular novos debates, que ofereçam, igualmente, elementos inéditos do padrão alimentar da cidade de Lontra, bem como de outras regiões do país. Que o cardápio científico sobre este tema seja, cada vez mais, diversificado e permeado de novos sabores.

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.** Brasília-DF, 2009.

CAMARGO, Rafaella Guimaraes Moraes. **Validação do indicador de qualidade para cardápios da alimentação escolar.** Dissertação (Mestrado) - Instituto de Saúde e Sociedade, Universidade Federal de São Paulo, Santos, 2016.

CECANE. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – 2017.**

DANELON, M. A. S; DANELON, M. S; SILVA, M. V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 85-94, 2006.

HONORIO, A. R. F.; BATISTA, S.H. Percepções e demandas de nutricionistas da alimentação escolar sobre sua formação. **Trab. educ. saúde**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 2, p. 473-492, ago. 2015.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Brasileiro de 2022**: Cidades e Estados. IBGE, 2022.

KUREK, Marlene; BUTZKE, Claracy Maria Ferrari. Alimentação escolar saudável para educandos da educação infantil e ensino fundamental. **Revista de divulgação técnico - científica do ICPG**, Santa Catarina v.3, n.9, p. 139-144, 2006.

LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. **Pesquisa em educação**: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.

NUNES, EMÍLIA; BRENDA, João. **Manual para uma alimentação saudável em jardins de infância**. Lisboa: Direção-Geral de Saúde, 2001.

PECORARI, Rita de Cássia Furlan. **Uma proposta de inovação no cardápio escolar baseada na avaliação do programa de alimentação escolar, de Piracicaba-SP**. Dissertação (Mestrado) – Faculdade UNESP, São Paulo, 2006.

RIBEIRO, Gisele Naiara Matos; SILVA, João Batista Lopes. A alimentação no processo de aprendizagem. **Revista Eventos Pedagógicos**, v.4, n.2, p. 77-85, 2013.

SILVA, Dayanne Caroline de Assis et al. Percepção de adolescentes sobre a prática de alimentação saudável. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, p. 3299-3308, 2015.

TOLONI, M. *et al.* Preditores da introdução de alimentos industrializados na infância: estudo em creches públicas. **O Mundo da Saúde**, São Paulo v. 41 n. 4 p.644-651. 2017.