

VERIFICAÇÃO DO ÍNDICE DE ACEITABILIDADE E RESTO INGESTÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DE IRACEMA-SP

Antonia Aparecida Florencio KUMAGAE*

Higor Leandro Medeiros de ARAUJO**

Gizela de Carvalho Ros de OLIVEIRA***

RESUMO

INTRODUÇÃO: O cardápio na alimentação escolar deve estar bem elaborado, visando a seleção de gêneros, quantidades necessárias, valor nutritivo, preparo e distribuição dos alimentos prontos. De um modo geral, todas as etapas têm que ser realizadas com o objetivo de que os alunos recebam uma alimentação de qualidade. O Brasil tem um índice muito grande de desperdício que ultrapassa o esperado. Assim sendo, nas escolas a melhor maneira de se evitar o desperdício alimentar, é fazer um trabalho de conscientização com os alunos, juntamente com as equipes que compõem a escola e os responsáveis por elaborar a alimentação dos alunos. **OBJETIVO:** Verificar o consumo alimentar através dos índices de aceitabilidade e recusa na alimentação escolar no município de São João de Iracema-SP. **METODOLOGIA:** A pesquisa foi desenvolvida numa EMEI no município de São João de Iracema-SP com alunos de faixa etária de 3 a 5 anos, durante 5 dias. Os pesos das refeições foram adquiridos através da pesagem das panelas com a refeição pronta, descontado o peso das mesmas. Após o final do horário das refeições, foram pesados o resto e as sobras das refeições. Através desses dados foram calculados os índices de aceitabilidade e resto ingestão. **RESULTADO:** Como resultado obteve 80% de índice de aceitabilidade e 20% de resto ingestão. O que foi percebido, é que as merendeiras colocam muita comida no prato da criança, o que acaba desperdiçando muito alimento. Assim, pelo resultado encontrado foi aplicado um plano de ação para melhora dos índices, através da capacitação das merendeiras do local. **CONCLUSÃO:** A pesquisa contribuiu para que tenha atenção especial a distribuição da alimentação escolar, evitando ao máximo ao desperdício de alimentos.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Desperdício. Consumo. Capacitação.

* toninha908@gmail.com

** higor.leandro11.hl@gmail.com

*** gizela_carvalho@hotmail.com