



Trabalhos Científicos

Título: Cardápio E Qualidade: Composição Nutricional Na Alimentação Escolar

Autores: NAYANA DE PAIVA FONTENELLE XEREZ (UNICEUMA); RACHEL VILELA DE ABREU HAICKEL NINA (UNICEUMA); MARINA SOUZA ROCHA (UNICEUMA)

Resumo: Introdução: Segundo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os cardápios dos escolares devem ser elaborados pelo nutricionista, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. Em seu planejamento, deve-se considerar vários aspectos, com destaque para os sensoriais (combinação e tipo de alimentos, cores, sabores e texturas). Objetivo: Avaliar qualitativamente as preparações dos cardápios de escolas estaduais de acordo com o que é preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Método: Utilizou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), nos cardápios de escolas Estaduais da cidade de São Luís-MA. Resultados: A oferta de doces em 66,6% dos cardápios ultrapassa o número de frutas e verduras servidas no mês. Há monotonia na apresentação dos lanches refeições em 83,33% dos cardápios analisados. Houve predominância na oferta carne bovina 83,33%, sendo limitada a oferta de peixe, 16,66%. Conclusão: Há um padrão inadequada na oferta de frutas, verduras e legumes nos cardápios, comparando com o mínimo preconizado pelo PNAE, os cardápios são monótonos com relação a cores e oferta de variação protética.