

ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO EM AULAS DE GASTRONOMIA DO CTUR/UFRRJ

Beatriz de Oliveira Lopes¹; Fernanda Travassos de Castro² & Kátia Cilene Tabai³

1. Formada em Economia Doméstica pela UFRRJ; 2. Professora do CTUR/UFRRJ; 3. Professora do DEDH/ICSA/UFRRJ.

Palavras-chave: Consumo de Alimentos; Frutas, Legumes e Verduras; Alimentação e Nutrição.

Introdução

A globalização e a urbanização acelerada desenvolveu uma modificação no padrão alimentar, que resultou na substituição parcial de alimentos *in natura*, por alimentos altamente processados e industrializados, sendo associados ao aumento da obesidade e doenças crônicas (CARDOSO et al., 2011).

Caracterizada pela alta demanda energética e velocidade de crescimento estrutural, a fase da adolescência é marcada não somente por mudanças biológicas, mas também sociais. Sendo assim a alimentação tem que ser modificada para atender as demandas nutricionais desse período (BRAGA et al., 2007).

Pesquisas identificaram que a redução do consumo de frutas e hortaliças é um dos principais fatores para o aumento do risco de aquisição de doenças crônicas (MONDINI et al., 2010).

Considerando que a alimentação oferecida na instituição não seja proveniente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ou seja, não seja considerada uma alimentação escolar¹, o aluno do curso técnico em Hospedagem do CTUR tem a opção de provar o alimento que ele mesmo preparou nas aulas de Gastronomia, por fazer parte da disciplina a análise sensorial. E como a maior parte do período ele passa na escola, essa é talvez a única refeição que ele faz no dia e esta deve suprir todas as suas necessidades nutricionais desse período de aula, no caso o almoço.

A adesão e aceitação da alimentação oferecida aos alunos, deve ocorrer depois de uma avaliação de suas preferências alimentares, pois critérios como hábitos alimentares, custo, horário de distribuição, aceitação, estrutura da cozinha escolar servem para moldar os cardápios a serem oferecidos (MARTINS et al., 2004 citado por FERNANDES, 2011).

O presente trabalho se justifica por promover uma alimentação saudável, por meio da verificação da aceitação aos alimentos oferecidos, em alunos do curso técnico em hospedagem, considerando a escassez de pesquisas com esse enfoque e no universo dos adolescentes.

Metodologia

Foram monitoradas as preparações que colaboravam para o desenvolvimento das aulas, oferecidas no horário do almoço, e a aceitação dos alunos, que ao todo somam 58 alunos do ensino médio técnico e ensino técnico. A aceitação e o consumo de alimentos foram avaliados por dois métodos tradicionais, o método de *estimativa visual*² do resto-ingesta, das sobras nas panelas e repetições e o segundo método utilizado foi um questionário, para avaliação da aceitação, com o intuito de avaliar o consumo.

Resultados e Discussão

Com base nos resultados obtidos, verificou-se que a maioria dos adolescentes de 16 a 18 anos prefere a alimentação tradicional, embora não tenham problemas em preparar cardápios diferenciados, eles até preferem, pelo nível de dificuldade que a preparação exige. A

¹ A alimentação escolar é um programa de alimentação e nutrição criado pelo Governo, como estratégia de assistência alimentar as crianças matriculadas em escolas de ensino público, podendo ser: estaduais, municipais ou filantrópicas (BRANDÃO, 2000).

² O método de estimativa visual é o mais recomendado por ser rápido, fácil de aplicar, e ser possível ter uma avaliação mais individualizada Comstock et al., (1981); Graves e Shannon (1983); Meiselman, (1984); Silva (1996), citados por Brandão (2000).

alimentação tradicional, mesmo não apresentando muita dificuldade de elaboração é mais agradável ao paladar.

A aceitação ou não de uma preparação pode ser justificada por diferenças culturais ou a maneira como é preparado (CRUZ et al., 2013).

Culturalmente, o que é desconhecido é passível de estranhamento, principalmente por não ter o hábito alimentar explorado ou trabalhado. Da mesma forma acontece com o consumo de frutas e hortaliças, onde a maioria não tem problemas em consumir, só não é incentivado em casa, o que denota a não influência dos pais, escolas e amigos no consumo de produtos que comprovada cientificamente acarreta inúmeros benefícios para a saúde, a dizer pela prevenção de obesidade e as Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

Tabela 1 - Os principais motivos para a aceitação levantados pelos alunos, CTUR.

Motivo	Quantidade	(%)
Foi a comida que mais agradou o paladar/gostou da culinária	23	62,14
Gostou de montar os pratos	9	24,32
Diferente do que come no dia a dia	7	18,91
Foram bem aproveitadas as aulas	3	8,11
“Se divertiu”/ teve harmonia na cozinha	5	13,51
Gostou de massas	3	8,11
Outros/ Não respondeu	3	8,11
Total	37*	100,00

*Apenas 37 alunos responderam ao questionário aplicado e mais de uma resposta foi considerada.

Conclusão

Espera-se que, os resultados desse trabalho possam ser utilizados na aplicação de melhorias para os alunos e atuar como facilitador na dinâmica das aulas por meio de intervenções educativas e cardápios novos. Além disso, que esse trabalho possa despertar o interesse de outros pesquisadores quanto a aceitação da alimentação escolar sendo ela proveniente ou não da alimentação escolar.

Sugere-se ainda a inclusão da gastronomia funcional como medida para modificar hábitos alimentares, além de atuar como uma nutrição preventiva, inclusive pretende-se por meio da organização de materiais sobre o assunto, elaborar do livro de receitas específicas sobre esse tema.

Referências Bibliográficas

- BRAGA, P.D.; MOLINA, M.D.C.B.; CADE, N.V. Expectativas de adolescentes em relação a mudanças do perfil nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.12, n.5, p.1221-1228, 2007. Disponível em: < <http://www.redalyc.org/pdf/630/63012518.pdf> > Acesso em: janeiro, 2014.
- BRANDÃO, T. M. **Avaliação da aceitação e preferências de cardápios do programa de merenda escolar em escolas municipais do ensino fundamental da cidade de Campinas**. Mestrado (Dissertação – Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade de Campinas), Campinas, SP. 2000.
- CARDOSO, L. O.; ALVES, L. C.; CASTRO, I. R. R.; LEITE, I. C.; MACHADO, C. J. Uso do método *Grade of Membership* na identificação de perfis de consumo e comportamento alimentar de adolescentes do Rio de Janeiro, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.27, n.2, p.335-346, 2011. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/csp/v27n2/15.pdf> > Acesso em: janeiro, 2014.
- CRUZ, L. D.; SANTOS, A. J. A. O.; SANTOS, A. A. O.; GOMES, A. B. L.; ANDRADE, F. A. M.; MARCELLINI, P. S. Análise de aceitação da alimentação escolar dos alunos das escolas municipais urbanas de Itabaiana-SE. **SCIENTIA PLENA**. v. 9, num. 10. 2013. Disponível em: < www.scienciaplena.org.br/ojs/index.php/sp/article/view/1446/905 > Acesso em: janeiro, 2014.
- FERNANDES, D. C. da S. **Avaliação da alimentação de pré-escolares do Centro de Atenção Integral a Criança (CAIC), Seropédica/RJ**. (Relatório de Estágio Supervisionado de Curso de Graduação em Economia doméstica). UFRRJ. 2011.
- MONDINI, L.; MORAES, S. A.; FREITAS, I. C. M.; GIMENO, S. G. A. **Consumo de Frutas, legumes e verduras (FLV) por adultos em Ribeirão Preto, SP**. Revista de Saúde Pública. V.44 n.4 p.686-94. São Paulo, 2010. Disponível em: <

http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-89102010000400012&script=sci_arttext
Acesso em: janeiro, 2014.

>