**PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO CARDÁPIO DE ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE SÃO LUÍS, MA**

Jordânia Kely Barbosa da Silva1, Claudenilde de Jesus Pinheiro Costa2, Gleice Kelle Marques Vilela2, Tielle da Luz Tavares2, Raquel da Silva Lima1, Steyce Neves Barbosa1, Diana Rocha dos Anjos1, Solange de Jesus Martins Barbosa2

1Programa de Pós Graduação em Ciência Animal e Pastagens- UFRPE/UAG – Garanhuns, PE; 2Graduação em Zootecnia-Universidade Estadual do Maranhão – São Luís, MA.

**Resumo**: Além da alimentação domiciliar, a criança e o adolescente têm direito de consumir a alimentação fornecida gratuitamente pelas escolas públicas. Diante disso, o objetivo com o presente trabalho foi levantar informações sobre produtos de origem animal no cardápio de alunos da rede pública de ensino fundamental de São Luís, MA. A coleta de dados deu-se por meio de entrevista pessoal com aplicação de questionários em 20 escolas públicas. Das escolas entrevistadas 100% afirmam oferecer alimentos de origem animal *in* natura (frango e carne bovina) e subprodutos (almôndegas, linguiça, empanado, salsicha, carne de hambúrguer, bacon) para os alunos, sendo 85% frango e 15% carne bovina. Com relação à frequência de oferta de produtos de origem animal *in* natura ou subprodutos, 15% das escolas ofereciam diariamente; 30% duas vezes por semana e 55% três vezes por semana. As carnes de frango e bovina são fonte de vitaminas como A, B1 B2, B6 e B12, minerais como zinco e ferro que além de prevenir a anemia possuem muitos outros benefícios para o organismo. Dessa forma, é necessária maior frequência no fornecimento e diversidade de alimentos de origem animal no cardápio escolar, tanto *in* natura quanto subprodutos.

**Abstract**: In addition to home feeding, children and adolescents have the right to consume food provided free of charge by public schools. Therefore, the objective of this work was to collect information about animal products on the menu of students of the public elementary school in São Luís, MA. Data collection was done through a personal interview with the application of questionnaires in 20 public schools. Of the schools interviewed, 100% say they offer raw animal foods (chicken and beef) and by-products (meatballs, sausage, breaded, sausage, hamburger, bacon) to students, 85% chicken and 15% beef. Regarding the frequency of supply of *in* natura animal products or by-products, 15% of schools offered daily; 30% twice a week and 55% three times a week. Chicken and beef meats are a source of vitamins such as A, B1 B2, B6 and B12, minerals such as zinc and iron that in addition to preventing anemia have many other benefits for the body. Thus, a greater frequency is required in the supply and diversity of food of animal origin in the school menu, both *in* natura and by-products.

**Palavras-chaves**: alimentação, crianças, importância, oferecimento

**Keywords**: children, food, importance, offering

**INTRODUÇÃO**

A alimentação cumpre papel de extrema relevância durante todo o ciclo de vida de qualquer individuo. A importância da alimentação para as crianças (6 a 10 anos) reside no fato de ser esta uma fase de crescimento lento, porém, constante, ao passo que, para o adolescente (10 anos e menor que 20 anos), ocorre crescimento intenso. Em virtude dessas diferenças, as exigências nutricionais (proteína, lipídios, carboidratos, vitaminas e minerais) devem ser atendidas, bem como as exigências diárias de energia e fibras (FLAVIO, 2006). Além da alimentação domiciliar, a criança e o adolescente têm direito de consumir a alimentação escolar fornecida gratuitamente pelas escolas públicas, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Sendo assim, o objetivo com o presente trabalho foi levantar informações sobre produtos de origem animal no cardápio de alunos da rede pública de ensino fundamental de São Luís, MA.

**MATERIAL E MÉTODOS**

A população de estudo foi composta por alunos que cursavam do 1° ao 9º ano do ensino fundamental de escolas públicas de São Luís, MA. As perguntas foram direcionadas às diretoras e chefes da cantina, durante o mês de Novembro de 2015. Ao total foram entrevistadas 20 escolas. O questionário era estruturado e autoaplicável, sendo composto de perguntas abertas, sobre número de alunos que estudavam na escola, faixa etária e perguntas específicas do tema proposto do trabalho. Em que se levantou dados sobre os tipos de alimentos incluídos no cardápio, com que frequência, se os alunos deixavam sobrar nos pratos, se repetiam o consumo e de que forma era oferecido e a origem dos mesmos. Os dados coletados na pesquisa foram analisados pelo Microsoft Office Excel 2007.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Nas escolas entrevistadas a média era de 400 alunos, com faixa etária compreendida entre 05 e 16 anos. 15% das escolas funcionavam em tempo integral com programa do governo Mais Educação. Todas as escolas ofereciam alimentos de origem animal aos alunos. Com relação à frequência de oferta de produtos de origem animal, 15% das escolas ofereciam diariamente; 30% duas vezes por semana e 55% três vezes por semana. As únicas carnes oferecidas eram a de frango 85% e a bovina 15%. A inclusão de frango, carne bovina e outros produtos de origem animal torna-se fundamental, pois estes são fontes de vitaminas A, B1, B2, B6 e B12 e minerais como zinco e ferro. Todas as escolas pesquisadas ofereciam todos os subprodutos perguntados, sendo 29% almôndegas, 26% linguiça, 17% empanado, 11% salsicha, 9% carne de hambúrguer, 8% bacon. Estes alimentos eram oferecidos pelas escolas 50% como mistura 20% separados como prato principal e 30% das duas formas. A resposta dos alunos ao oferecimento dos alimentos era variável dependendo principalmente do cardápio, sendo que na maioria das vezes eles comem tudo, às vezes repetem e raramente deixam sobrar. Saber como os alunos respondem ao oferecimento da merenda é importante pois conforme Neto et al., (2013) quando se tem problemas relacionados à merenda escolar, a intervenção visa analisar os recursos e ainda sugerir novos cardápios, respeitando as diferenças culturais de cada região, a preferência dos alunos e ainda permitir a participação dos produtores rurais para fornecimento de alimentos. Em relação à resposta de repetir, nem sempre é permitido nas escolas devido talvez à demanda dos alunos. Quanto à forma como são adquiridos 85% é enviado pelo governo para as escolas e 15% comprados na feira. Os alimentos adquiridos nas feiras são das escolas do programa Mais Educação. Quando perguntadas sobre a importância dos alimentos de origem animal para as crianças, 100% das responsáveis pela cantina das escolas disseram ser importante, 50% dos responsáveis pelo oferecimento da merenda responderam que muitas vezes é a única refeição de algumas crianças, 35% disseram fazer bem ao crescimento e ao aprendizado e apenas 15% consideram às questões nutricionais. Alimentar os alunos durante permanência na escola envolve não somente a questão da fome e satisfação de nutrientes em si, mas também se faz necessária por promoção da saúde metal para funções básicas como pensamento, reflexão, memória, assimilação e aprendizagem (Carvalho & Castro, 2010).

**CONCLUSÕES**

Apesar de todas as escolas entrevistadas oferecerem alimentos de origem animal, a frequência do oferecimento ainda tem sido baixa. Faz-se necessário maior frequência e diversidade de produtos de origem animal processados e/ou *in* natura na dieta de crianças e adolescentes de escolas públicas, visto a importância nutricional desses produtos na alimentação bem como a condição financeira dos mesmos.

**LITERATURA CITADA**

CARVALHO, D. G.; CASTRO, V. M. **O Programa Nacional De Alimentação Escolar – PNAE como Política Pública de Desenvolvimento Sustentável**. Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS) da Universidade de Brasília, n. 1, p. 1-20, 2010.

FLÁVIO, E. F. **Alimentação escolar e avaliação nutricional dos alunos do ensino fundamental das escolas municipais de Lavras, MG**. 2006. 293 f. Tese (Doutorado) -- Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2006.

NETO, L. G.; BEZERRA, J. A. B.; SANTOS, A. N. **Qualidade na merenda escolar: intervenções gastronômicas**. Disponível < www2.unimep br endipe p pdf>: Acesso em: 19/11/2013.