

Uso de técnicas gastronômicas: uma estratégia para melhorar a aceitabilidade da alimentação de pré-escolares do interior de Minas Gerais

The use of gastronomic techniques: a strategy to improve the acceptability of school meals of pre-school children in the interior of Minas Gerais

Virgínia Souza Santos¹, Diana Elen da Silva², Martha Elisa Ferreira de Almeida¹, Monise Viana Abranches¹

1. Docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa (UFV), Rio Paranaíba, MG, Brasil. 2. Discente do Curso de Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), Rio Paranaíba, MG, Brasil

Resumo

Introdução: As estratégias de educação nutricional nas escolas são fatores importantes para propiciar a melhora da aceitabilidade das refeições oferecidas, minimizar os efeitos de hábitos alimentares não saudáveis e estimular a prática alimentar adequada entre as crianças. **Objetivo:** Avaliar a aceitação da alimentação escolar, antes e após o emprego de técnicas gastronômicas, por crianças em idade pré-escolar. **Métodos:** Aplicou-se um teste afetivo, composto de uma escala hedônica facial de cinco pontos, após o consumo da alimentação escolar durante cinco dias consecutivos, em duas fases, para o cálculo do índice de aceitabilidade. Considerou-se aceita a refeição cujo índice foi $\geq 85\%$. Utilizou-se o teste Wilcoxon, a 5% de significância, para a comparação dos valores atribuídos pelas crianças antes e após a aplicação das técnicas gastronômicas. Na fase 1, as crianças ingeriram a alimentação tradicional oferecida pela escola; na fase 2, foram realizadas modificações no cardápio, por meio do emprego de técnicas gastronômicas que permitissem uma melhor apresentação dos pratos servidos às crianças, com a utilização de aros de formatação de alimentos e o uso de condimentos. **Resultado:** Mediante a utilização das técnicas gastronômicas, observou-se que as pontuações atribuídas às refeições, bem como seus respectivos índices de aceitação, aumentaram. **Conclusão:** As notas atribuídas pelos estudantes aumentaram após a utilização de técnicas gastronômicas, o que permite inferir que essa estratégia possibilitou a melhoria da aceitabilidade da alimentação escolar.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Criança. Educação Alimentar e Nutricional. Técnicas gastronômicas.

Abstract

Introduction: The strategies of nutritional education in schools are important factors in improving the acceptability of meals offered, minimizing the effects of unhealthy eating habits, and encouraging proper eating practices among children. **Objective:** Evaluate the acceptance of school feeding, before and after the use of gastronomic techniques, by pre-school children. **Methods:** An affective test was applied, consisting of a facial hedonic scale of five points, after consumption of the school feeding for five consecutive days, in two phases, for the calculation of the acceptability index. The meal whose index was $\geq 85\%$ has been considered acceptable. The Wilcoxon test was used, at 5% of significance, to compare the values attributed by the children before and after the application of gastronomic techniques. In phase 1, the children ingested the traditional feeding offered by the school; in phase 2 modifications were made at the menu, using gastronomic techniques which allowed a better presentation of the dishes served to the children, with the use of food format rings and the use of condiments. **Results:** Through the use of gastronomic techniques, it was observed that the scores attributed to meals, as well as their respective acceptance rates, increased. **Conclusion:** The grades attributed by the students increased after the use of gastronomic techniques, which allows to infer that this strategy made possible the improvement of the acceptability of school feeding.

Key words: School meals. Children. Nutritional education. Gastronomic techniques.

INTRODUÇÃO

A fase pré-escolar, que compreende a faixa etária de 2 a 6 anos de idade, é caracterizada pela redução do apetite e pela diminuição do ritmo de crescimento¹. Esse período da infância é considerado crítico, mas de grande importância para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, uma vez que corresponde a um ciclo de transição, no qual a criança passa de um estágio de dependência de seus cuidadores e entra para uma etapa de maior independência para a realização das atividades diárias².

A criança inicia o seu vínculo alimentar no seio materno e, em

seguida, começa a ter contato com outros alimentos presentes na mesa da família³. Na sequência, ela é inserida no ambiente escolar, onde aprende e adquire novos hábitos, que contribuem para a construção e a formação do padrão alimentar. Considera-se que essa etapa é o melhor momento para educar as crianças quanto aos princípios da boa alimentação⁴.

As preferências alimentares podem estar associadas às predisposições genéticas, à idade em que a criança se encontra e, especialmente, às experiências e influências do meio ambiente, social e familiar⁵.

Correspondência: Virgínia Souza Santos. Universidade Federal de Viçosa – Campus de Rio Paranaíba. Caixa Postal 22, Rodovia MG-230 – Km 7, Rio Paranaíba, MG, CEP: 38810-000, Brasil. E-mail: virginiasantos@ufv.br

Conflito de interesse: Não há conflito de interesse por parte de qualquer um dos autores.

Recebido em: 11 Jan 2017; Revisado em: 17 Abr 2017; 10 Maio 2017; Aceito em: 11 Maio 2017.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído em 1955, visa oferecer uma alimentação adequada aos estudantes, durante o período de aulas, que possa suprir suas necessidades nutricionais, além de favorecer seu crescimento e aprendizagem⁶. Entretanto, para que o PNAE possa cumprir adequadamente seu papel, é fundamental que os cardápios oferecidos sejam ajustados aos hábitos alimentares dos alunos⁷. Para assegurar e garantir uma melhor aceitabilidade da alimentação escolar torna-se necessária a identificação dos fatores que propiciam a recusa das refeições oferecidas⁷.

Além disso, estratégias relacionadas à educação nutricional e saúde nas escolas são consideradas fatores importantes para assegurar a melhora da aceitabilidade das refeições oferecidas, minimizar os efeitos dos hábitos alimentares não saudáveis das crianças e instituir medidas de promoção da alimentação e melhores práticas de vida^{7,8}.

A gastronomia envolve conhecimentos, métodos e técnicas capazes de transformar os alimentos, adequando-os às necessidades humanas e alia o prazer de degustar a arte de decorar as preparações e apreciar os pratos^{9,10}.

As técnicas gastronômicas, por sua vez, são constituídas pela aplicação de diferentes tipos de cortes; pela combinação de diferentes ingredientes, cores, aromas, texturas e temperaturas; e pela prática de variados métodos de cocção, entre outros artifícios que aprimoram o sabor e estimulam a percepção sensorial das preparações. Desse modo, elas podem incluir desde uma simples e diferente forma de apresentar os pratos até a elaboração de novas preparações, com o intuito de despertar a curiosidade e a vontade de provar o alimento, acarretando a apreciação¹⁰⁻¹³.

Nesse contexto, o uso de técnicas gastronômicas pode ser uma alternativa para melhorar a aceitação da alimentação escolar, especialmente na fase pré-escolar, quando as crianças têm a necessidade de tocar a comida, sentir as formas, texturas e aromas, além de poderem descobrir as diferentes cores dos alimentos. Dessa maneira, a monotonia das preparações pode ser evitada e os alimentos nutritivos podem ser mais atraentes ao olhar infantil¹⁴.

Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo avaliar a aceitação da alimentação escolar, antes e após o emprego de técnicas gastronômicas, por crianças em idade pré-escolar.

MÉTODOS

Tratou-se de um estudo transversal, quantitativo, conduzido dentro dos padrões exigidos pela Declaração de Helsinque e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Viçosa (parecer no 773.222). Participaram da pesquisa crianças, de ambos os sexos, com idade entre 5 e 6 anos, vinculadas a uma escola pública de Rio Paranaíba, MG.

A avaliação da aceitabilidade da alimentação escolar foi

conduzida em duas fases, com aplicação de teste afetivo, empregando-se a escala hedônica facial de 5 pontos, durante cinco dias consecutivos e no mesmo horário, conforme proposto pelo Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE)¹⁵. As refeições que apresentaram o Índice de Aceitabilidade (IA) $\geq 85\%$ (percentual referente ao somatório das notas 4 e 5 atribuídas pelos alunos no teste afetivo) foram consideradas aceitas¹⁵.

A primeira fase do estudo (fase 1), in loco, ocorreu durante uma semana e nos dois turnos de funcionamento da instituição de ensino (matutino e vespertino). Após o término de cada refeição, a avaliação da aceitabilidade foi realizada individualmente, em local reservado para esse fim. Foi solicitado a cada criança que indicasse a expressão facial que mais representava o que ela achou da alimentação que havia ingerido naquele momento.

A fase 2 do estudo apresentou a mesma duração da fase 1, sendo nessa etapa executadas modificações na alimentação escolar. Essas alterações consistiram na aplicação de técnicas gastronômicas, pelos manipuladores de alimentos orientados pelos pesquisadores, de modo que permitissem uma melhor apresentação das preparações servidas às crianças, por meio da utilização de aros de formatação de alimentos e de condimentos/ervas aromáticas, visando colorir, decorar e garantir uma melhor finalização dos pratos distribuídos às crianças. A intervenção realizada foi escolhida no ato da preparação da refeição e ficou a critério da criatividade dos pesquisadores, uma vez que foram considerados os gêneros alimentícios disponibilizados pela escola no momento da realização do estudo.

Para a análise dos dados, foi utilizado o software Statistic Package for the Social Sciences (SPSS), versão 20.0. Aplicou-se o teste de Kolmogorov-Smirnov para a avaliação da distribuição dos dados e, em seguida, utilizou-se o teste Wilcoxon a 5% de significância, para comparação das notas atribuídas pelas crianças às refeições antes e após a aplicação das técnicas gastronômicas. Os resultados foram expressos em média \pm desvio padrão, mediana (mínimo e máximo) e percentual. Considerou-se o nível e significância de 5%.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 26 crianças, com idade mediana de 5,4 anos (5,0-5,9 anos), sendo 53,8% (n=14) do sexo feminino.

As pontuações atribuídas, mediante a análise sensorial das preparações servidas pelos participantes do estudo aumentaram após o uso das técnicas gastronômicas (Tabela 1), sendo que, no dia 3, as preparações que fizeram uso das técnicas gastronômicas apresentaram maiores notas ($p < 0,05$).

Na Figura 1, estão apresentados os cardápios da alimentação escolar oferecida antes e após a intervenção em que foram empregadas as técnicas gastronômicas. Observou-se que os cardápios oferecidos nas fases 1 e 2 do estudo sofreram alterações. Apenas no dia 2 de ambas as fases foram servidas

as mesmas preparações. Segundo informações repassadas pelas manipuladoras de alimentos, o cardápio desta instituição escolar é planejado no início de cada período letivo pela nutricionista responsável pelo PNAE do município estudado. Entretanto, a execução do mesmo depende da disponibilidade dos gêneros alimentícios na escola, sendo esta a justificativa para a modificação dos cardápios nas semanas avaliadas.

Tabela 1. Notas atribuídas à análise sensorial realizada por pré-escolares vinculados a uma instituição de ensino pública, antes e após a utilização de técnicas gastronômicas. Rio Paranaíba, MG, 2014.

Dia	Intervenção		Valor de p
	Fase 1	Fase 2	
	4,38 ± 0,70	4,58 ± 0,58	
1	4,50 (3,00-5,00)	5,00 (3,00-5,00)	0,225
	4,42 ± 0,70	4,58 ± 0,58	
2	5,00 (3,00-5,00)	5,00 (3,00-5,00)	0,357
	4,42 ± 0,64	4,81 ± 0,40	
3	4,50 (3,00-5,00)	5,00 (4,00-5,00)	0,008*
	4,31 ± 1,09	4,46 ± 0,86	
4	5,00 (1,00-5,00)	5,00 (1,00-5,00)	0,589
	4,15 ± 9,92	4,27 ± 1,28	
5	4,00 (2,00-5,00)	5,00 (1,00-5,00)	0,518











Valores foram expressos em média ± desvio padrão e mediana (mínimo e máximo). * Diferiu a 5% pelo Teste de Wilcoxon.

Embora as preparações disponibilizadas em quatro dos cinco dias analisados fossem aceitas (IA ≥ 85%) pelas crianças; após a intervenção foi observado aumento do IA e todas as refeições passaram a ser aceitas (Tabela 2). A alimentação oferecida no dia 5 de cada fase foi semelhante, sendo que na fase 1 a mesma não era aceita (IA = 80,0%), e na fase 2, após a alteração da apresentação dos pratos, o IA recebeu a classificação de adequado (88,5%).

Tabela 2. Frequência absoluta e relativa do Índice de Aceitabilidade da alimentação escolar por pré-escolares vinculados a uma instituição de ensino pública, antes e após a utilização de técnicas gastronômicas. Rio Paranaíba, MG, 2014.

Dia	Aceitação			
	Antes		Após	
	n	%	n	%
1	23	88,50	25	96,20
2	23	88,50	25	96,20
3	24	92,30	26	100,00
4	23	88,50	25	96,20
5	21	80,00	23	88,50

Figura 1. Cardápio semanal das preparações oferecidas aos pré-escolares vinculados a uma instituição de ensino pública e apresentação dos pratos antes e após a utilização das técnicas gastronômicas. Rio Paranaíba, MG, 2014.

Dia	Fase 1	Fase 2
1	<p>Arroz branco; feijão inteiro; macarrão ao molho de tomates com batata e carne bovina moída.</p> 	<p>Arroz branco; feijão inteiro; macarrão ao molho de açafrão com batata e frango.</p>  <p>Técnica gastronômica aplicada: Arroz modelado; cenoura em formato de gravatinha e coração.</p>
2	<p>Salada de alface e tomate; galinhada (frango, milho, cenoura e vagem); feijão batido.</p> 	<p>Salada de alface e tomate; galinhada (frango, milho cenoura e vagem); feijão inteiro.</p>  <p>Técnica gastronômica aplicada: Elaboração de um ros de palhaço com emprego da galinhada, alface, cenoura milho e tomate.</p>
3	<p>Arroz branco; Feijão inteiro; Cará ao molho com carne bovina moída.</p> 	<p>Beterraba; arroz branco; feijão inteiro; cará ao molho cor carne bovina moída.</p>  <p>Técnica gastronômica aplicada: Arroz modelado decoração com beterraba em formato de estrela.</p>
4	<p>Arroz branco; Feijão inteiro; batata ao molho de açafrão com frango.</p> 	<p>Arroz branco; feijão inteiro; batata ao molho de açafrão com carne moída.</p>  <p>Técnica gastronômica aplicada: Elaboração de uma fita utilizando batata cozida com açafrão, beterraba cebolinha e salsinha.</p>
5	<p>Arroz simples; feijão batido; macarrão ao molho de tomates.</p> 	<p>Arroz simples; Feijão inteiro; Macarrão com carne bovi moída ao molho de açafrão.</p>  <p>Técnica gastronômica aplicada: Arroz modelado decora com salsinha.</p>

O emprego de técnicas gastronômicas pode ser uma estratégia favorável para o aumento da aceitabilidade da alimentação escolar, uma vez que estratégias como o uso de açafrão na preparação de macarrão, batata e frango, a beterraba contrastando com o arroz e o formato de uma face (palhaço) atribuiu aos alimentos cores mais chamativas, tornando o prato mais bonito e despertando o interesse das crianças em consumi-los.

DISCUSSÃO

As pontuações atribuídas às preparações neste estudo aumentaram depois do uso das técnicas gastronômicas. Um estudo realizado em um Centro de Educação Infantil de Pinhais (PR), com 23 pré-escolares, identificou uma maior aceitação (89,5%) de verduras e legumes quando estes eram servidos de forma mais elaborada (exemplo: nhoque de abóbora e suco de couve)¹⁶. Outra pesquisa apontou que as técnicas gastronômicas podem interferir na aceitação e no consumo dos alimentos, pois foi observada diferença de aceitação e ingestão de tomate por crianças, dependendo da forma como este vegetal era servido¹⁷. As crianças necessitam de estímulos para se interessar pelas refeições e, por isso, os alimentos utilizados nos cardápios devem ser coloridos, criativos e atraentes¹⁸, como pode ser observado no presente estudo.

Embora na fase 1, em quatro dos cinco dias, as refeições avaliadas tenham sido aceitas; após a intervenção com uso das técnicas gastronômicas todas as refeições passaram a ser aceitas, segundo o Índice de Aceitabilidade estabelecido pelo CECANE. De forma semelhante, Carvalho, Oliveira e Santos¹⁹ ao analisarem os hábitos alimentares de crianças de uma escola em Belo Horizonte (MG) identificaram boa aceitação da alimentação escolar, visto que mais da metade dos participantes do estudo (69,9%) atribuíram nota máxima às refeições. Entretanto, na pesquisa realizada em três escolas municipais do estado da Bahia, observou-se que em todas as instituições avaliadas o Índice de Aceitabilidade da merenda escolar foi menor que 85%⁶.

A qualidade sensorial dos alimentos é um fator importante para que eles sejam aceitos e consumidos independentemente de seu valor nutricional²⁰. Dessa maneira, estratégias lúdicas, como o oferecimento da refeição do presente estudo no dia 2 da fase 2, em formato de face de um palhaço, por exemplo, que estimule a criança a ter uma alimentação saudável, ou ainda, experimentar novos alimentos, são ferramentas úteis que podem ser usadas tanto em casa, como nas escolas. As atividades lúdicas que visam à educação e à promoção da saúde são consideradas de grande efetividade, pois permitem o compartilhamento de experiências e uma maior eficiência no aprendizado²¹, especialmente quando se trata de promoção da alimentação saudável.

Com a perspectiva lúdica, o ato de brincar, jogar, e se divertir pode ampliar o conhecimento das crianças em relação

à alimentação, favorecendo escolhas mais saudáveis²². A elaboração e o emprego de ferramentas pedagógicas despertam na criança mais interesse, e conseqüentemente, ela assimila melhor a informação que lhe é repassada. Rodrigues e Roncada²³ identificaram nas escolas públicas do Distrito Federal (DF), que as metodologias lúdicas possibilitaram escolhas adequadas em relação à alimentação e culminaram com o aumento do consumo de frutas e verduras.

Pesquisas sobre a influência da aplicação de técnicas gastronômicas na aceitação da alimentação escolar são escassas; porém, tem sido demonstrado que a gastronomia melhora a aceitação das refeições, especialmente em âmbito hospitalar, tanto por crianças como por adultos^{13,24,25}.

Apesar de ser pouco explorada, a gastronomia no âmbito da alimentação escolar pode ser aplicada de forma lúdica entre as crianças, ao apresentar um prato cujos alimentos compõem desenhos conhecidos, com formatos divertidos e atraentes. O uso da gastronomia na alimentação escolar pode fazer que os alimentos mais rejeitados ou aqueles pouco aceitos se tornem agradáveis ao paladar das crianças¹¹, conforme observado no presente estudo. Sugere-se que tal fato ocorreu em virtude da disposição organizada das preparações nos pratos servidos, o que favoreceu o contraste das cores dos alimentos, bem como o realce dos sabores e uma melhor percepção das texturas, despertando nas crianças diferentes experiências sensoriais. Desse modo, os resultados apontados permitem inferir que as técnicas gastronômicas com perspectivas lúdicas são estratégias eficazes de educação nutricional e para a melhoria dos hábitos alimentares de pré-escolares.

Durante a execução da fase 2, observou-se que as responsáveis pela produção da alimentação escolar mostraram-se receosas quanto ao emprego das técnicas gastronômicas. Segundo seus relatos, as funções desempenhadas vão além das atividades de preparo de alimentos e incluem as tarefas de limpeza e organização da cozinha e das áreas de conveniência, o que acarreta a redução da mão de obra disponível e do tempo despendido para o preparo das refeições. Assim, tais fatos podem limitar e dificultar o emprego das técnicas gastronômicas na rotina de produção das refeições.

Destaca-se que as alterações realizadas neste estudo, quanto ao preparo das refeições, trataram-se de técnicas simples que proporcionaram melhor aceitação das refeições, e que, não implicaram no aumento dos custos despendidos para a produção da alimentação escolar, visto que foram utilizados os ingredientes disponíveis para produção da alimentação escolar. O mesmo se aplica ao uso dos aros de formatação que são comercializados a um baixo preço e podem ser utilizados por longos períodos, pela resistência de seus materiais, bem como seu adequado manuseio e higienização. Somado a isso, tem-se que as técnicas não são sofisticadas, requerem simples manipulação dos alimentos, demandam pouco tempo para execução e podem ser aperfeiçoadas com treinamentos específicos.

A gastronomia também pode ser utilizada nas escolas com o objetivo de capacitar os manipuladores de alimentos quanto ao conhecimento de novas formas de preparar e combinar os alimentos, a fim de influenciar os hábitos alimentares das crianças tornando-os saudáveis e, conseqüentemente, diminuir a quantidade de sódio, lipídios e carboidratos simples das preparações. Ela ainda pode auxiliar na mudança dos cardápios da alimentação escolar, tornando-os mais atrativos, aumentando sua aceitabilidade, permitindo a valorização dos aspectos sensoriais (visual, sabor, aroma e textura)^{11,26} e da cultura alimentar local.

CONCLUSÃO

A aceitação das preparações que compuseram a alimentação escolar no estudo em questão aumentou após o emprego de

técnicas gastronômicas possivelmente, pelo fato de a refeição ser apresentada de forma mais colorida, atraente e com formatos divertidos, o que desperta nas crianças o desejo de consumi-las.

Sugere-se a realização de outros estudos para aperfeiçoar e melhorar a qualidade da alimentação escolar mediante o emprego de técnicas gastronômicas, visando contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis e também para o desenvolvimento das crianças.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à Secretaria Municipal de Educação de Rio Paranaíba - MG, à direção da escola onde o estudo foi realizado, aos manipuladores da alimentação escolar e às crianças participantes.

REFERÊNCIAS

- Plazas M. Nutrição do Pré-Escolar e do Escolar. In: Accioly E, Saunders C, Lacerda EMA. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2009. p. 369-382.
- Sociedade Brasileira de Pediatria. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. 3. ed. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Pediatria; 2012. 148 p.
- Silva ACA, Telarolli Júnior R, Monteiro MI. Analisando conhecimentos e práticas de agentes educacionais e professoras relacionados à alimentação infantil. *Ciênc Educ*[Internet]. 2010 [acesso 2017 Jan 27]; 16(1): 199-214. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ciedu/v16n1/v16n1a12.pdf>. doi: 10.1590/S1516-73132010000100012.
- Aktas N, Angi DE, Karakus O. The preschool education web-sites and nutrition education activities: an assessment by prospective teachers. *Sci Res Essays*[internet]. 2011 Ago [acesso 2017 Jan 27]; 6(17): 3815-20. Disponível em: <http://www.academicjournals.org/journal/SRE/article-full-text-pdf/E99D30535454>. doi: 10.5897/SRE11.681.
- Bernardi JR, Cezaro C, Fisberg RM, Fisberg M, Vitolo MR. Estimativa do consumo de energia e de macronutrientes no domicílio e na escola em pré-escolares. *J Pediatr*[internet]. 2010 Jan-Fev [acesso 2017 Jan 27]; 86(1):59-64. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0021-75572010000100011. doi: 10.1590/S0021-75572010000100011.
- Nascimento MCPS, Oliveira, JB, Fontan GCR, Silva MV. Avaliação da adesão e aceitabilidade dos cardápios do Programa de Alimentação Escolar em escolas municipais de Itapetinga - BA: indicadores de desperdício de alimentos. *REGET*[internet]. 2016 Jan-Abr [acesso 2017 Jan 27]; 20(1):73-85. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reget/article/view/18639/pdf>. doi: 10.5902/22361170.
- Garcia LS, Rocha TS, Araújo NDS, Viana KS, Maranhão HS. Aceitabilidade da alimentação escolar por crianças e adolescentes de um município rural do nordeste brasileiro. *Catussaba*[internet]. 2016 Out-Jan [acesso 2017 Jan 24]; 5(1):85-94. Disponível em: <https://repositorio.unp.br/index.php/catussaba/article/view/1185/882>.
- Vargas SV, Lobato RC. O desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis: uma estratégia de educação nutricional no ensino fundamental. *Vita et Sanitas*[internet]. 2007 [acesso 2017 Jan 24]; 1(1): 23-35. Disponível em: <http://repositorio.furg.br/bitstream/handle/1/2609/O%20desenvolvimento%20de%20pr%C3%A1ticas%20alimentares%20saud%C3%A1veis%20uma%20estrat%C3%A9gia%20de%20educa%C3%A7%C3%A3o%20nutricional%20no%20ensino%20fundamental.pdf?sequence=1>.
- Dória CA. Estrelas no céu da boa: Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Senac; 2006; 272 p.
- Abranches MV, Batista ER, Silva DA. Gastronomia e sua aplicabilidade em unidades produtoras de refeições. In: Oliveira TC, Silva DA, organizadores. Administração de unidades produtoras de refeições. Rio de Janeiro: Rubio; 2016. p.139-164.
- Tavares CA, Fagioli D, Balbino EL, Rozini FS, Nasser LA, Bailer MC, et al. Gastronomia e Alimentação escolar[internet]. 2012 [acesso 2015 Abr 03]. Disponível em: <http://maxpos.com.br/noticias/gastronomia-na-alimentacao-escolar>.
- Garcia RWD. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. *Rev Nutr*. 2006; 19(2):129-144. doi: <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732006000200001>.
- Lages PC, Ribeiro RC, Soares LS. A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação. *Alim Nutr*[internet]. 2013 Jan-Mar [acesso 2016 dez 19]; 24(1):93-9. Disponível em: <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/93/2416>.
- Wefort VRS, Mello ED, Silva VR, Rocha HF, Almeida ACF, Gazal CH, et al. Manual do lanche saudável. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria; 2011. 52 p.
- Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição. UNIFESP. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. São Paulo: UNIFESP, Cecane; 2010. 56 p.
- Farias AM, Ravazzani EDA. Avaliação do consumo de legume e verdura em pré-escolares de um a seis anos de um Centro de Educação Infantil (CEI) do município de Pinhais-PR. *Cad. da Esc. de Saúde*[internet]. 2012 [acesso 2016 Fev 12]; 5: 90-101. Disponível em: <http://revistas.unibrazil.com.br/cadernossaude/index.php/saude/article/viewFile/93/92>.
- Oliveira T, Faquim NB, Spinelli MGN. Porcionamento, consumo e desperdício em um restaurante escolar. *Univap*[internet]. 2012 Jun [acesso 2016 Fev 16]; 18(31):71-7. Disponível em: <http://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/69>. DOI: 10.18066/revunivap.v18i31.69.
- Paiva PYU, Santos DAC, Santos LCC, Souza BSR, Cruz CLJT, Matias ACG, et al. A importância do nutricionista na qualidade de refeições escolares:

233 Técnicas gastronômicas e alimentação escolar

estudo comparativo de cardápios de escolas particulares de ensino infantil no município de São Paulo. *Univap*[internet]. 2012 Dez [acesso em 2016 Fev 16]; 18(32):23-30. Disponível em: <http://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/100>. doi: 10.18066/revunivap.v18i32.100.

19. Carvalho AP, Oliveira VB, Santos LC. Hábitos alimentares e práticas de educação nutricional: Atenção a crianças de uma escola municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. *Pediatria*[internet]. 2010 [acesso 2016 Fev 03]; 32(1):20-7. Disponível em: http://www.nutricaoemfoco.com.br/NetManager/documentos/habitos_alimentares_e_praticas_de_educacao_nutricional.pdf.

20. Villar MH. Dietética e gastronomia. In: Silva SMCS, Mura JDP. *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia*. São Paulo: Roca; 2007. p. 461-486.

21. Magalhães CR. O jogo como pretexto educativo: educar e educar-se em curso de formação em saúde. *Interface*[internet]. 2007 [acesso 2016 Fev 16]; 11(23):647-54. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832007000300021&lng=en&nrm=iso. doi: 10.1590/S1414-32832007000300021.

22. Oliveira JC, Costa SD, Rocha SMB. Educação nutricional com atividade lúdica para escolares da rede municipal de ensino de Curitiba. *Cad da Esc de Saúde*[internet]. 2011 [acesso 2016 Fev 16]; 2: 100-16. Disponível em: <http://revistas.unibrasil.com.br/cadernossaude/index.php/saude/article/view/104>.

23. Rodrigues LFP; Roncada MJ. Educação nutricional no Brasil: evolução e descrição de proposta metodológica para escolas. *Comun. Ciênc. saúde*[internet]. 2008 [acesso 2016 Dez 20]; 19(4): 315-22. Disponível em: http://www.escs.edu.br/pesquisa/revista/2008Vol19_4art04educacaonutricional.pdf.

24. Godoy AM, Lopes DA, Garcia RWD. Transformações socioculturais da alimentação hospitalar. *Hist Cienc Saúde*[internet]. 2007 Out-Dez [acesso 2016 Dez 20]; 14(4):1197- 215. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59702007000400006&lng=en&nrm=iso. doi: 10.1590/S0104-59702007000400006.

25. Sahin B, Demir C, Aycicek H, Cihangiroglu N. Evaluation of factors affecting the food consumption levels of inpatients in a Turkish armed forces training hospital. *Food Qual Prefer*[internet]. 2007 Abr [acesso em 2016 Fev 13]; 18(3): 555-59. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329306001170>. doi: 10.1016/j.foodqual.2006.07.008.

26. Ministério da Saúde [BR]. Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*. 2013 Jun 18 [acesso 2015 Fev 26]. Disponível em: <http://www.fnnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>.

Como citar este artigo/How to cite this article:

Santos VS, Silva DE, Almeida MEF, Abranches MV. Uso de técnicas gastronômicas: uma estratégia para melhorar a aceitabilidade da alimentação de pré-escolares do interior de Minas Gerais. *J Health Biol Sci*. 2017 Jan-Mar; 5(3): xx-xx.