

**Centro Paula Souza
ETEC Cel. Fernando Febeliano da Costa
Curso Técnico em Nutrição e Dietética**

**AValiação Qualitativa das Preparações de um Lar de
Acolhimento de Piracicaba-SP**

Ana Beatriz Doriguello¹
Andressa Rodrigues Gomes²
Jhenifer Santos de Franca³
Maíra C. da S. Bonin de Souza⁴

Resumo: O acolhimento institucional de crianças órfãs ou em situação de vulnerabilidade, é importante não apenas por garantir um abrigo, mas também uma alimentação saudável e balanceada para as crianças. A pesquisa explorou a variedade de instituições de acolhimento e sua relevância na proteção dos direitos das crianças e adolescentes, conforme estabelecido pelo Estatuto da Criança e do Adolescente. A nutrição das crianças foi um foco importante do estudo, com análises de seu estado nutricional, oferta de alimentos saudáveis e equilibrados, bem como fontes de recursos para a alimentação. O foco do estudo foi a avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma instituição de acolhimento em Piracicaba-SP, utilizando o Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio. Essa abordagem permitiu entender como a instituição lida com a nutrição infantil, levando em consideração fatores dietéticos, sensoriais e preferências infantis. Os resultados da pesquisa mostraram que a instituição enfrenta desafios, como monotonia em algumas refeições, restrições orçamentárias e recursos limitados. No entanto, aspectos positivos também foram destacados, como a preocupação com a aceitabilidade das refeições, variedade na preparação, e esforços para garantir a nutrição das crianças, mesmo com recursos limitados.

Palavras-chave: crianças; acolhimento; cardápio; qualitativo.

INTRODUÇÃO

Segundo o dicionário Houaiss (2015), orfanato é um “asilo para crianças órfãs”, isto é, estabelecimento público ou privado, que promove o assistencialismo ao abrigar crianças órfãs ou abandonadas, entretanto essa nomenclatura sofreu alteração em

¹ Aluna do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Cel. Fernando Febeliano da Costa – ana.doriguello@etec.sp.gov.br

² Aluna do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Cel. Fernando Febeliano da Costa – andressa.gomes35@etec.sp.gov.br

³ Aluna do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Cel. Fernando Febeliano da Costa – jhenifer.franca@etec.sp.gov.br

⁴ Aluna do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Cel. Fernando Febeliano da Costa – mairacsb@yahoo.com.br

2009 pelo Estatuto da Criança e do Adolescente/1990 (2021), passando a ser conhecida como acolhimento institucional, porém em um contexto histórico e social, sua definição abrange muito mais, levando em consideração a qualidade de vida, formação, oportunidades e pleno desenvolvimento das crianças abrigadas nessas instituições.

No guia de Orientações Técnicas para Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes (2009), elaborado pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, é relatado que existem diferentes tipos de instituições de acolhimento: abrigo institucional, casa-lar, serviço de acolhimento em família acolhedora e república, cada modalidade tem suas especificações e peculiaridades, sendo crucial para a abordagem realizada ao longo desse estudo ter clareza da modalidade em foco, no caso, um abrigo institucional, pois se trata de “serviço que oferece acolhimento provisório para crianças e adolescentes afastados do convívio familiar”. (Estatuto da Criança e do Adolescente/1990, 2021).

De acordo com Garcia (2021), em uma matéria publicada no periódico Observatório do Terceiro Setor, atualmente o Brasil conta com, em média, 4.594 abrigos para acolhimento institucional de bebês, crianças e adolescentes, Garcia (2021), também ressalta que há cerca de 30.000 menores que residem nesses abrigos por todo o nosso país, com uma crescente. Vale pontuar que as instituições de acolhimento para menores, visam garantir os direitos da criança e do adolescente, segundo as normativas estabelecidas pelo Estatuto da Criança e do Adolescente/1990 (2021).

Para garantir a qualidade nutricional das crianças abrigadas, visando a manutenção da saúde e garantia do direito da criança à nutrição, de acordo com a legislação prevista no Estatuto da Criança e do Adolescente/1990 (2021), Freitas (2016), explana que em instituições de acolhimento é realizada a avaliação antropométrica dos menores, analisando mediante o IMC (índice de massa corporal) e a curva de crescimento, o real estado de nutrição da criança acolhida. Freitas (2016), ainda ressalta que a alimentação nutritiva é uma preocupação das instituições de acolhimento, que prezam em fornecer alimentos saudáveis e alimentação equilibrada, muitas vezes garantida por recursos de diferentes fontes: convênios com órgãos municipais, empresas, comerciantes e através de eventos para arrecadação de fundos.

Tendo em vista a relevância do acolhimento institucional para a sociedade, bem como o foco no pleno desenvolvimento dessas crianças e adolescentes, é crucial levantar uma análise quanto à nutrição dos menores abrigados nesse tipo de instituição, uma vez que a nutrição está diretamente associada ao bem-estar, processo de desenvolvimento físico, neurológico e integração social por meio da cultura que existe no âmbito da alimentação.

Essa pesquisa visou abordar características da alimentação em instituições de acolhimento, entender a rotina alimentar dessas crianças, suas preferências, que tipos de alimento são disponibilizados, quem os disponibiliza, quem faz os preparos, além dos critérios da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), para compreender se essas refeições possuem equilíbrio e diversidade nutricional. O método AQPC foi instrumento base de pesquisa permitindo melhor avaliação nutricional e sensorial para a composição do cardápio das refeições oferecidas.

Para o desenvolvimento do trabalho foi realizada pesquisa bibliográfica em artigos científicos, trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses disponíveis no *Google Acadêmico* e no *Scielo*. Também foram feitas pesquisas em sites *online* e as informações levantadas deram suporte para a compreensão e conhecimento acerca do tema. Para realizar essa apreciação, em uma realidade tangível, foi elaborado um questionário a fim de levantar as informações a cerca da realidade e qualidade das refeições servidas em um lar de acolhimento na cidade de Piracicaba - SP, conforme o Apêndice A. O questionário foi enviado e respondido de forma voluntária pela nutricionista da unidade. A instituição escolhida, precisa ter seu nome preservado, a fim de resguardar as crianças, bem como o trabalho realizado no local, se trata de uma casa de acolhimento institucional, que recebe crianças de 0 a 18 anos, na qual foram afastadas de seus responsáveis, por terem seus direitos violados. Através de princípios de dignidade, respeito e amor, as crianças são acolhidas e recebem moradia, alimentação, higiene, vestuário, educação, saúde e lazer, onde o principal objetivo é desenvolver o crescimento pessoal, intelectual e físico de cada criança.

Dessa maneira, sendo um ambiente propício para a pesquisa, que tem por prioridade agregar benefícios à instituição e às crianças, por meio de observações pontuais, melhorar ainda mais a qualidade de vida dos pequenos que passam pelo acolhimento, garantindo uma alimentação completa e saudável.

2. DESENVOLVIMENTO

2.1 Revisão de Literatura

2.1.1 Instituições de acolhimento: conhecer para compreender

Ao contrário do que se imagina popularmente, instituições de acolhimento não são locais nos quais as crianças passam por situações de extremo rigor, tendo em vista "orfanatos" representados no cinema ou obras de época. Atualmente há preocupação e responsabilidade em proporcionar para essas crianças um lar, um ambiente no qual se sintam seguras, que tenham tempo e espaço para brincar, alimentação balanceada, locais onde possam ser crianças que desfrutam da infância de fato, em pleno desenvolvimento físico, social, afetivo e mental.

Dessa maneira muitas instituições de acolhimento oferecem atividades diferenciadas, como: culinária, horta, artes, realizam passeios e têm a oportunidade de desenvolver diversas habilidades, com a intenção de serem readaptadas às suas famílias, ou facilitar o processo de adaptação à uma nova família.

Buscamos alcançar o potencial dos acolhidos para a superação de suas histórias para possibilitar a construção de novos caminhos e de um Projeto de Vida. (Casa do Bom Menino, 2017).

A lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990, tem como principal objetivo por parte do poder público, a proteção e zelo integral de crianças e adolescentes, da qual contempla pessoas dos 0 aos 18 anos de idade, criando-se exceções até os 21 anos. Esses indivíduos devem ter assegurados todos os direitos humanos a fim de desenvolver os aspectos físicos, mentais, morais, espirituais e sociais, com suas condições de liberdade e dignidade asseguradas. Esses direitos não devem ser discriminados com base na cor, etnia, religião, sexo, condição financeira ou clínica. Os direitos de proteção à vida devem ser assegurados, contemplando:

a) primazia de receber proteção e socorro em quaisquer circunstâncias; b) precedência de atendimento nos serviços públicos ou de relevância pública; c) preferência na formulação e na execução das políticas sociais públicas; d) destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude. (Estatuto da Criança e do Adolescente, 1990, Art. 4. § Único).

Se torna um dever social para os pais, familiares, responsáveis e agentes públicos, zelar por todas as crianças e adolescentes que tenham seus direitos violados, no que diz respeito a sua integridade física, psíquica e moral. Todos aqueles que tiverem denúncias quanto a castigos físicos, tratamento desumano, violento e

pejorativo, devem levar os casos até o Conselho Tutelar, o qual tomará as medidas necessárias. Os responsáveis que violarem esse direito, terão as crianças tomadas da guarda e encaminhadas diretamente a programas de apoio comunitário, como casas de acolhimento. Se o fizer necessário, as crianças e os adultos também podem ser levados a programas de ajuda psíquica e de orientação, os quais receberão tratamento especializado. (Estatuto da Criança e do Adolescente, 1990).

Em conformidade ao Estatuto da Criança e do Adolescente (1990), Freitas (2016), explana que a família é o referencial base para a criança, de modo que toda criança deveria se sentir segura em um ambiente familiar e que esse por sua vez, deveria proporcionar à criança e ao adolescente, pleno desenvolvimento, de maneira que todas as necessidades sejam supridas e que haja proteção contra abusos ou violência de qualquer tipo. Todavia, muitas famílias não conseguem possibilitar essa realidade para seus dependentes, que ocasionalmente são levados às instituições de acolhimento, que por sua vez visam oferecer à criança e ao adolescente os direitos previstos na legislação, garantindo proteção, pertencimento e todos os benefícios para que haja um desenvolvimento saudável aos vulneráveis encaminhados à essas instituições.

Dessa maneira, é possível notar que as instituições de acolhimento são benéficas e meios para que as crianças e adolescentes sejam de fato cuidadas e protegidas em sua integralidade.

2.1.2 Princípios da nutrição infantil

A saúde de uma criança é em grande parte determinada por sua dieta, especialmente durante o primeiro ano de vida. Portanto, é fundamental ter conhecimento preciso e atual sobre o assunto. Os estágios iniciais do desenvolvimento humano são influenciados por fatores dietéticos e metabólicos, que têm efeitos a longo prazo na programação metabólica da saúde da vida adulta. (Cartilha de Orientação Nacional Infantil, 2013).

Essas etapas são aconselhadas pelo Ministério da Saúde e pela Organização Pan-Americana da Saúde (2005), como diretrizes para uma dieta saudável durante o primeiro ano de vida, com o objetivo de promover a saúde e prevenir doenças no futuro. Para adaptar a nutrição de cada criança às suas necessidades exclusivas, é sempre necessário procurar as informações mais recentes e falar com os profissionais de saúde. (Cartilha de Orientação Nacional Infantil, 2013).

Segundo a Cartilha de Orientação Nacional Infantil (2013), é aconselhável fornecer exclusivamente leite materno até os seis meses de idade, desprovido de água, chás ou outros alimentos. Após seis meses, outros alimentos devem ser introduzidos gradualmente, mantendo o leite materno até que a criança tenha pelo menos dois anos de idade, para esse período entre os seis meses e dois anos, é aconselhável oferecer nutrição suplementar três vezes por dia se a criança estiver recebendo leite materno e cinco vezes por dia se não estiver. Cereais, tubérculos, carne, frutas e leguminosas são exemplos de possíveis alimentos.

A nutrição suplementar precisa ser flexível em relação ao tempo, sempre honrando o desejo da criança, conforme o que está estabelecido na Cartilha de Orientação Nacional Infantil (2013), no início, os alimentos complementares devem ter uma consistência solta e serem servidos com pão. Começa com alimentos de textura pastosa, como papas e purês, antes de aumentar gradualmente de tamanho até chegar a uma refeição completa. É crucial fornecer à criança diversidade de alimentos todos os dias para incentivar uma dieta variada e colorida, de modo a proporcionar o consumo diário de frutas, vegetais e legumes durante as refeições.

A Cartilha de Orientação Nacional Infantil (2013), ainda explana que não é aconselhável consumir açúcar, café, enlatados, frituras, balas, salgadinhos e outras guloseimas durante os primeiros anos de vida, dessa maneira é imprescindível que os responsáveis pela criança estejam atentos à higiene ao preparar e manusear alimentos, garantindo o armazenamento e a preservação adequados, oferecendo à criança alimentos regulares e saudáveis, isto é, que possibilite seu pleno desenvolvimento.

Pais ou responsáveis desde o primeiro período de vida da criança devem introduzir o conceito de alimentação saudável, que começa com a amamentação e continua com a alimentação. Neste caso, é importante esclarecer que o ambiente familiar em que as crianças vivem, tem grande influência e determinam muitos de seus aprendizados nesta geração. O termo alimentação saudável inclui recomendações dietéticas precisas de acordo com cada fase do desenvolvimento infantil, a fim de melhorar a saúde, reduzir o risco e corrigir erros nutricionais. (Dias, 2016).

A Cartilha de Orientação Nacional Infantil (2013), aborda que a fase pré-escolar, vai dos dois anos até quase sete anos, é marcada pelo crescimento estrutural e ganho de peso estáveis. Nessa fase, as crianças precisam de menos energia em comparação com os primeiros dois anos de vida e a fase escolar. Elas desenvolvem

a capacidade de selecionar alimentos com base em sabores, cores, experiências sensoriais e texturas, o que influenciará seus padrões alimentares futuros. As escolhas alimentares nessa faixa etária são fortemente influenciadas pelos hábitos alimentares da família. A preferência alimentar da criança pode ser formada pela observação e imitação dos alimentos escolhidos pelos familiares e outras pessoas em seu ambiente.

A fase escolar abrange crianças de sete a dez anos e é caracterizada por um período de crescimento e demandas nutricionais elevadas. O cardápio nessa faixa etária já está adaptado às disponibilidades e costumes dietéticos da família. É crucial reforçar para as famílias a importância de uma alimentação saudável e equilibrada, pois isso afeta a saúde da criança. Durante a fase escolar, é comum a criança ter um alto gasto energético devido ao metabolismo mais acelerado em comparação com o dos adultos. (Cartilha de Orientação Nacional Infantil, 2013).

Sendo assim, é compreensível a necessidade de pensar, planejar e organizar a alimentação das crianças, visando garantir que se desenvolvam de maneira saudável e tenham suas necessidades nutricionais supridas, garantindo não apenas a qualidade de vida na infância, mas no decorrer de suas vidas.

2.1.3 A nutrição infantil em foco nas instituições de acolhimento

A entrevista realizada no Lar de Acolhimento na cidade de Piracicaba -SP, foi baseada no Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), uma ferramenta essencial para nutricionistas que trabalham em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Segundo Veiros e Proença (2003), AQPC foca em vários aspectos essenciais no planejamento do cardápio, com especial atenção aos elementos sensoriais, incluindo a combinação de alimentos, o tipo de alimentos escolhidos, as técnicas de processamento, as cores, os sabores e as texturas.

O AQPC foi o instrumento de avaliação para analisar qualitativamente a composição do cardápio do Lar de Acolhimento. Isso inclui avaliar as preparações que compõem o menu em termos de alimentos e examinar a disponibilidade de grupos alimentares específicos. (Veiros e Proença, 2003).

No decorrer da entrevista, foram abordadas questões relacionadas à alimentação das crianças, e nossas investigações foram direcionadas de acordo com os princípios orientadores do AQPC. Dessa forma os autores tiveram a oportunidade

de reunir informações detalhadas sobre o estado nutricional das crianças, necessidades dietéticas especiais, a base da nutrição, a frequência de alimentos, doces e bebidas industrializados, a disponibilidade de frutas, a inclusão de vegetais e legumes nas refeições, a frequência de compras de alimentos, bem como outros tópicos.

Essa abordagem baseada no AQPC permitiu entender melhor como a instituição lida com a nutrição infantil, levando em conta não apenas fatores dietéticos, mas também fatores sensoriais e preferências infantis.

2.2 Resultados de Discussão

Os critérios utilizados neste método de avaliação podem variar, mas geralmente usam-se critérios comuns que podem ser levados em consideração ao realizar uma avaliação qualitativa das preparações do cardápio por meio do método AQPC. São esses critérios: (1) Segurança alimentar, verificando se as preparações seguem padrões adequados de higiene e manipulação de alimentos para evitar riscos à saúde. (2) Qualidade nutricional, avaliando se as preparações fornecem os nutrientes necessários de acordo com as diretrizes nutricionais estabelecidas. (3) Sabor e palatabilidade, avaliando o sabor das preparações e se são agradáveis ao paladar dos consumidores. (4) Variedade e equilíbrio, verificar se o cardápio oferece uma variedade adequada de alimentos e se está equilibrado em termos de grupos alimentares. (5) Apresentação visual, observando a apresentação das preparações, incluindo a estética dos pratos, para garantir a atratividade visual. (6) Textura, avaliar a textura dos alimentos, pois isso pode afetar a experiência de consumo. (7) Adequação às restrições dietéticas, verificar se o cardápio atende às necessidades de pessoas com restrições dietéticas, como vegetarianismo, alergias alimentares. (8) Custo e eficiência, avaliar se as preparações são feitas de forma eficiente em termos de custo e recursos. (9) Feedback dos consumidores, levar em consideração os feedbacks dos consumidores para fazer melhorias contínuas nas preparações do cardápio. (Ygnatios, Lima, Pena, 2017).

Esses critérios podem ser adaptados de acordo com as necessidades e os objetivos específicos da avaliação em uma UAN. A qualidade da alimentação desempenha um papel crucial na saúde e no bem-estar, e a avaliação qualitativa das preparações do cardápio é fundamental para garantir uma alimentação adequada e saudável. (Ygnatios, Lima, Pena, 2017).

Os critérios foram analisados de acordo com a realidade da Instituição de Acolhimento, tendo em vista os desafios, público atendido, dentre outros fatores. Segundo a nutricionista responsável pelo preenchimento da entrevista enviada à Instituição de Acolhimento (Apêndice A), o público atendido são bebês, crianças e adolescentes de 0 a 17 anos de idade. Os cardápios são pré-definidos, ou seja, planejados semanalmente, visando associar qualidade e custos nesse planejamento, na intenção de garantir a nutrição das crianças que são avaliadas nas consultas de rotina no posto médico, avaliando a situação nutricional e da saúde de maneira minuciosa.

A nutricionista ressalta que para casos de crianças com necessidades especiais de alimentação há adequação e cuidados específicos, de acordo com a entrevista ela afirma que são feitas orientações particulares para as cuidadoras, assim como, para as cozinheiras. No momento, a instituição conta com um acolhido que recebe alimentação enteral, também há adequação para os bebês e crianças com alergias ou diferentes quadros clínicos, contemplando o critério AQPC que se refere a adequação dietética.

Analisando dados fornecidos na entrevista é possível concluir que há boa aceitabilidade do cardápio, são cinco refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia), feitas cuidadosamente para atender às crianças, caso haja recusa de algum alimento, a instituição alega fazer trabalhos de incentivo, visando conscientizar a criança a se alimentar de maneira saudável, também é sugerido pelos educadores, que as crianças provem, o que ocasiona o aumento da aceitabilidade, embora não tenha sido possível provar os alimentos servidos durante o processo de análise, a instituição afirma que as crianças gostam dos alimentos oferecidos e que os mesmos são pensados com a finalidade de agradar o público infantil, associando sabor e nutrição, contemplando os critérios AQPC.

Mediante a entrevista há afirmação de que a base da alimentação se dá buscando oferecer alimentos naturais, com raras exceções, como é o caso dos finais de semana ou dias especiais como, aniversários e datas comemorativas. Com base na observação e análise no cardápio semanal enviado (Anexo A), é possível constatar que ao longo da semana há monotonia no café da manhã, sendo oferecido diariamente leite com café e pão com margarina, o mesmo acontece com o lanche da tarde, no qual é oferecido iogurte, na maioria dos dias e com a ceia, sendo oferecido na maior parte das vezes chá com bolacha, para essas refeições é possível dizer que

embora haja a contemplação das proteínas (grupo de alimentos construtores) e os carboidratos (grupo de alimentos energéticos), não aparecem alimentos do grupo dos reguladores (frutas, por exemplo), de modo que para essas refeições a AQPC não é contemplada, entretanto cabe ressaltar que na relação do custo, um fator imprescindível, partindo do ponto de vista de se tratar de uma Instituição de Acolhimento, que depende da ajuda da prefeitura, instituições privadas e doações, as refeições atendem as necessidades mediante o valor monetário destinado a elas.

Quanto ao almoço e jantar, sendo considerados as principais refeições, foram observados poucos pontos negativos: há oferta de embutidos (linguiça e salsicha), poucas vezes durante a semana, o cardápio apresentou monotonia das proteínas, de modo que grande parte das refeições é composta por frango. No entanto os pontos positivos foram mais expressivos, sendo eles: Há variedade no tipo de preparo, texturas e corte das proteínas, não há presença de frituras, de modo que os preparos são assados ou refogados, há variedade nos tipos de carboidratos oferecidos, todos os dias são oferecidas saladas com texturas e apresentações diversificadas, contemplando o grupo dos alimentos reguladores, atingindo qualidade, variedade e equilíbrio, fatores importantes para a avaliação qualitativa da alimentação das crianças.

Cabe esclarecer que não é possível pré-determinar a oferta de frutas e dos tipos de saladas a serem oferecidos, devido ao fato que, segundo a instituição, esses alimentos fazem parte dos itens básicos que são oferecidos pela Prefeitura e pelo projeto Mesa Brasil, ainda esses alimentos não são enviados em quantidade suficiente, sendo necessário o recebimento de doações, que podem variar em qualidade e quantidade, tornado desafiador organizar previamente o oferecimento dos vegetais, para os demais alimentos oferecidos pela instituição, é possível organizar e contemplar o cardápio, pois as compras são realizadas semanalmente.

Ainda cabe esclarecer que a instituição conta com apenas uma cozinheira, sendo um desafio preparar tantas refeições e com tanta diversidade, no entanto não há recursos financeiros para ampliar o corpo de colaboradores para essa finalidade, tendo em vista que os investimentos são limitados.

Quanto aos critérios relacionados à segurança alimentar, sabor, palatabilidade e apresentação visual, não foi possível fazer a análise, uma vez que as crianças presentes na instituição foram retiradas de situações de vulnerabilidade e precisam ser preservadas ao máximo, não podendo ter suas identidades expostas ou ser

colocadas em situações de suscetibilidade ao constrangimento, dessa maneira não foi possível a realização de uma visita presencial, acarretando na inviabilidade para análise desses critérios.

Como contamos com a participação voluntária da nutricionista e existem os critérios de sigilo de informações, tivemos somente o acesso ao cardápio servido referente a uma semana, no entanto é sabido pelas autoras que para poder explorar melhor o método AQPC na avaliação de cardápios em lar de acolhimento seria importante avaliar o cardápio no período de um mês ou mais.

Ainda assim o objetivo foi concluído, partindo do princípio que a análise da instituição abordada retrata um seguimento, que por vezes precisa vencer desafios para garantir qualidade de vida para crianças em situação de vulnerabilidade, desafios esses, vencidos com poucos recursos e escasso incentivo monetário, a finalidade dessa pesquisa não foi enfatizar os pontos negativos quanto aos critérios não contemplados do método AQPC, no entanto a intenção foi trazer visibilidade para esse tipo de instituições, valorizando os aspectos positivos alcançados e apresentando a necessidade, exposta inclusive pela instituição entrevistada, de levantar projetos e pautas de incentivo às instituições de acolhimento, oferecendo condições para implantação de projetos de incentivo a alimentação, bem como projetos relacionados ao cultivo de alimentos, assim por diante, conscientizando a sociedade e autoridades da responsabilidade para com essas crianças, trazendo à tona esse assunto para incentivar a mobilização social em prol de pessoas e instituições que dependem desse olhar e ação efetivos.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa ressaltou de forma abrangente e sensível o tema do acolhimento institucional de crianças e a importância da alimentação saudável nesse contexto, bem como a relevância das instituições de acolhimento na proteção dos direitos das crianças e adolescentes, conforme estabelecido pelo Estatuto da Criança e do Adolescente, e como a nutrição desempenha um papel fundamental no seu desenvolvimento físico, emocional e social.

A avaliação qualitativa das preparações do cardápio por meio do Método AQPC revelou desafios enfrentados pela instituição, como monotonia em algumas refeições e restrições orçamentárias. No entanto, também demonstrou esforços notáveis para garantir a nutrição e a aceitabilidade das refeições, mesmo com recursos limitados.

Este estudo não apenas destacou os obstáculos, mas também apontou a necessidade de conscientização e apoio à alimentação saudável em instituições de acolhimento. Isso inclui a importância de projetos e iniciativas que promovam a qualidade de vida dessas crianças e adolescentes e reconhecimento da sociedade e autoridades na responsabilidade compartilhada em garantir o bem-estar das crianças propondo e adotando medidas efetivas para isso.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde, Organização Pan-Americana da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Orientações Técnicas: Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes**. Brasília: 2009.

CASA DO BOM MENINO. **Institucional**. Piracicaba, 2017. Disponível em: <http://www.cdbm.org.br/quem-somos>. Acessado em: 27 mar. 2023.

DIAS, Juliana Santiago. **Importância da alimentação infantil e suas repercussões na vida adulta**. Rio de Janeiro: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, 2016. Disponível em: <https://ares.unasus.gov.br/acervo/html/ARES/7962/1/Juliana%20Santiago%20Dias.pdf>. Acessado em: 15 mai. 2023.

ECA. **Estatuto da Criança e do Adolescente**. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Brasília, 2021.

FERNANDES, Benedito Scaranci (et al.). **Cartilha de Orientação Nutricional Infantil**. Belo Horizonte: UFMG, 2013. Disponível em: https://ftp.medicina.ufmg.br/observaped/cartilhas/Cartilha_Orientacao_Nutricional_12_03_13.pdf. Acessado em: 15 mai. 2023.

FREITAS, Elaine Ibrahim. **Avaliação das Condições Nutricionais e Sanitárias de Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes do Município de Nova Iguaçu/RJ**. Rio de Janeiro: INCQS/FIOCRUZ, 2016.

HOUAISS. **Pequeno Dicionário da Língua Portuguesa**. São Paulo: Moderna, 2015.

IMA. **Instituto Monsenhor Antunes**. Santo André, 2016. Disponível em: <https://www.imantunes.org.br/para-refletir-ed006l>. Acessado em: 20 mar. 2023.

VEIROS, Marcela Boro; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **NUTRIÇÃO EM PAUTA. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC**. Santa Catarina: UFSC - Edição setembro/outubro, 2003.

YGNATIOS, Nair Tavares Milhem; LIMA, Natasha Nascimento; PENA, Georgia das Graças. **Avaliação Qualitativa das Preparações de uma Escola Privada em um Município do Interior de Minas Gerais**. Uberlândia: RASBRAN – Revista da Associação Brasileira de Nutrição, 2017.

APÊNDICE A – Respostas do questionário aplicado ao profissional nutricionista do Lar de Acolhimento

Etec Cel. Fernando Febeliano da Costa

Curso Técnico em Nutrição e Dietética.

Está em desenvolvimento um artigo científico com o tema: Avaliação Qualitativa das Preparações de um Lar de Acolhimento de Piracicaba. Essa pesquisa está sendo elaborada pelos alunos do 3º Módulo do curso de Técnico em Nutrição e Dietética, o objetivo é agregar benefícios à instituição e às crianças, por meio de observações pontuais, melhorar ainda mais a qualidade de vida dos pequenos que passam pelo acolhimento, garantindo uma alimentação completa e saudável, a avaliação do cardápio será pelo método AQPC.

Questões fundamentais para o desenvolvimento da pesquisa e elaboração do artigo científico.

1- Qual a faixa etária das crianças no lar de acolhimento?

De 0 a 17 anos

2- Existe um cardápio pré-definido? Caso a resposta seja sim, pedimos que o cardápio seja enviado, como instrumento para exemplificar.

Sim, os cardápios são elaborados semanalmente.

3- Existe uma avaliação nutricional ou de saúde das crianças no lar de acolhimento?

Sim as crianças são avaliadas nas consultas de rotina no posto médico.

4- Como lidam com crianças que têm necessidades especiais de alimentação?

São feitas as orientações específicas para as cuidadoras, assim como, com para as cozinheiras. No momento, temos um acolhido que recebe alimentação enteral.

5- Qual a base da alimentação das crianças no lar de acolhimento?

A base da alimentação é natural, com raras exceções, e buscamos oferecer os grupos alimentares diariamente.

6- Com qual frequência alimentos industrializados, doces e refrigerantes são introduzidos na alimentação dessas crianças?

Aos finais de semana ou dias especiais como aniversário e datas comemorativa.

7- Qual a frequência de oferta de frutas na alimentação das crianças?

Procuramos oferecer diariamente, porém dependemos da entrega semanal feita pela prefeitura e o Mesa Brasil.

8- Nas refeições principais, almoço e jantar, são servidas verduras e legumes?

Diariamente são servidas verduras e ou legumes, com raras exceções.

7- Com qual frequência a compra dos alimentos ocorre?

No momento as compras tem sido feita uma vez por semana.

8- Qual a taxa de aceitabilidade das crianças para as refeições que são disponibilizadas?

A grande maioria aceita muito bem todos os alimentos e aqueles que são mais seletivos, recebem o incentivo dos educadores para experimentar.

9- Como são definidos os horários de cada refeição?

Café da manhã – 7:00 almoço – 11:30 lanche – 15h jantar – 18:00h

10- As crianças aparentam estar satisfeitas após as refeições?

Sim

11- Qual o método usado caso haja negação de algum alimento?

Dependendo da faixa etária, é conversado sobre a importância e a necessidade do alimento que está sendo excluído. Nem sempre se obtém sucesso esperado. Mas continua a ser oferecido.

12- Para cada faixa etária existe uma alimentação específica?

Para os bebês na introdução alimentar e em casos de doença.

13- De onde vem os recursos para a compra dos insumos?

Os itens básicos são oferecidos pela Prefeitura, porém não são suficientes o que é enviado, então dependemos de doações.

14- Quantas refeições são servidas diariamente?

São oferecidas 5 refeições por dia.

15- A equipe para preparos alimentícios é formada por quantas pessoas, quais são suas funções?

Por sermos uma entidade, só podemos contar com 01 cozinheira.

16- Essas pessoas têm contato direto com as crianças?

Sim o contato é direto e cheio de carinho.

17- A instituição possui projetos de incentivo à alimentação saudável? Se sim, quais?

Não temos projeto de incentivo a alimentação, seria muito bom se conseguíssemos implantar um projeto relacionado ao cultivo de alimentos, criação de mural, jogos de associação.

ANEXO A – Cardápio de 11 a 15/09 oferecido para as crianças do Lar de Acolhimento entrevistado

CARDÁPIO	11/09	12/09	13/09	14/09	15/09
CAFÉ DA MANHA	Leite com café Pão Margarina	Leite com café Pão Margarina	Leite com café Pão Margarina	Leite com café Pão Margarina	Leite com café Pão Margarina
ALMOÇO	Salada Coxa sobrecoxa assada Macarronada	Salada de maionese com batata, ovo Filé de frango Arroz/Feijão Sobremesa: Iogurte	Salada Linguiça assada com batata Farofa de cenoura Arroz/feijão	Salada Strognoff de frango Arroz	Salada Omelete Refogado Arroz/feijão
CAFÉ DA TARDE	Iogurte	Pipoca	Leite com chocolate bolacha	Iogurt	Iogurt
JANTAR	Salada Hambúguer assado com ovo frito Arroz/Feijão	Festinha dos aniversariantes do mês	Salada Coxa sobrecoxa assada Cenoura refogada Arroz/feijão	Salada Calabresa acebolada Purê de mandioquinha Arroz/Feijão	Salada Macarrão com salsicha Ovo frito
CEIA	Chá Bolacha	Chá Bolacha	Chá Bolacha	Chá Bolacha	Leite Bolacha