

ANÁLISE DE ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR OFERECIDA AOS ALUNOS DO ENSINO BÁSICO DO MUNICÍPIO DE ATALAIA DO NORTE-AM, BRASIL

ANALYSIS OF ACCEPTANCE AND REJECTION OF THE SCHOOL MEALS OFFERED TO STUDENTS OF BASIC EDUCATION OF THE MUNICIPALITY OF ATALAIA DO NORTE-AM, BRAZIL

Áureo Mendes de Souza¹; Lisandra Vieira Rosas^{2*}; Ronaldo de Almeida²; Vandrezza Souza dos Santos²; Renato Abreu Lima²

1. Graduação em Ciências: Biologia e Química, Instituto de Natureza e Cultura, Universidade Federal do Amazonas, INC/UFAM, Benjamin Constant, Amazonas, Brasil;
2. Docente do Curso em Ciências: Biologia e Química, INC/UFAM, Benjamin Constant, Amazonas, Brasil;

* Autor correspondente: e-mail: lisandrarosas@ufam.edu.br

Recebido: 26/01/2018; Aceito:07/08/2018

RESUMO

O ambiente escolar é um local que possibilita o contato e a criação de hábitos alimentares saudáveis. Com isso, o presente artigo teve como objetivo verificar o cardápio oferecido nas escolas e o cumprimento das metas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi investigado o índice de adesão, a aceitação e rejeição da merenda escolar em três escolas da rede pública de ensino básico de Atalaia do Norte-AM, por meio da aplicação dos métodos de Escala Hedônica Verbal, Escala Hedônica Facial e Resto Ingestão. Os resultados obtidos demonstraram que as refeições oferecidas nas escolas não atingem as metas nutricionais estabelecidas pelo PNAE, e a maioria dos itens dos cardápios adotados não apresentaram aceitabilidade dos alunos, visto que a maioria dos alimentos são industrializados e enlatados. Salientando-se que são necessárias mudanças no preparo das refeições para a melhoria do sabor dos alimentos, contribuindo para aumentar o índice de adesão dos estudantes que consomem a alimentação oferecida pela escola, cooperando com a diminuição do desperdício de alimentos e recursos públicos. A alimentação influencia diretamente na qualidade de vida, pois através dos alimentos o organismo absorve os nutrientes necessários para a realização das atividades vitais, contribuindo para um melhor desempenho no organismo. A merenda escolar coopera com este processo, pois tem o objetivo de suprir parcialmente das necessidades diárias dos alunos. Uma alimentação sem os nutrientes necessários pode causar consequências nos desenvolvimentos físico e mental dos alunos. A inclusão de alimentos da agricultura familiar na merenda escola contribuirá também no desenvolvimento regional, tendo em vista que, os recursos serão gastos no município, melhorando a renda do produtor rural e, conseqüentemente, a sua qualidade de vida.

Palavras-chave: Escala hedônica verbal e facial. Aceitabilidade do cardápio. Adesão da merenda escolar.

ABSTRACT

The school environment is a site that enables the contact and creating healthy eating habits. With that, this article aimed to check the menu offered in schools and the fulfillment of the goals established by the National School Feeding Program (PNAE) was investigated the content of accession, acceptance and rejection of school meals in three schools basic public school of Atalaia do Norte-AM, through the application of Hedonic Scale methods, Hedonic Scale Facial and Verbal Rest ingestion. The obtained results demonstrated that meals offered in schools do not reach nutritional goals established by the PNAE, and most items from menus adopted did not present acceptability of students, since most of the foods are processed and canned. Noting that changes are needed in the preparation of meals to improve the taste of food, contributing to enhance the adherence index of students who consume food offered by the school, cooperating with the reduction of food waste and public resources. Feeding influences directly on the quality of life, as through the food the organism with the nutrients needed to carry out the vital activities, contributing to a better performance in the body. The school lunch cooperates with this process because it has the goal of supplying the daily needs of students partially. A power supply without the necessary nutrients can cause consequences in physical and mental development of students. The inclusion of family agriculture foods in school lunches will also help in regional development, considering that the resources will be spent in the city, improving farmer's income and, consequently, the quality of your life.

Keywords: Verbal and facial hedonic scale. Acceptability of the menu. Adherence to School Lunch.

1. INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é um local que possibilita o contato e a criação de hábitos alimentares saudáveis. Estes hábitos são criados por meio de práticas alimentares incorporadas durante a infância, que se tornam determinantes para a formação dos padrões alimentares que os indivíduos adotarão.

A alimentação escolar de qualidade contém os nutrientes fundamentais e complementares para o processo de desenvolvimento do estudante, sua permanência na escola e aprendizagem. Tendo em vista a importância da alimentação escolar, em 1979 foi implantado o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

dando continuidade à Campanha da Merenda Escolar criada em 1955 [1].

De acordo com [2] o PNAE garante a alimentação de todos os alunos da educação básica matriculados em escolas públicas e filantrópicas por meio da transferência de recursos financeiros repassados pela União aos estados e municípios. O programa preconiza o desenvolvimento da criança e a melhoria do rendimento escolar por meio da oferta de alimentação saudável.

Além disso, as normas do PNAE estabelecem que o cardápio elaborado e adotado pelas escolas devem suprir parcialmente 20 % das necessidades diárias dos alunos e conter em sua composição os principais nutrientes para o desenvolvimento do organismo de crianças e adolescentes,

formados por lipídios, carboidratos e proteínas [1].

A qualidade do serviço prestado pela escola possui dois aspectos relevantes, o valor nutricional das refeições e a aceitação pelos alunos. O diagnóstico a respeito da aceitação e o valor nutricional da alimentação escolar são importantes para verificar se as refeições atendem aos valores propostos pelo PNAE, de suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, e para ouvir as opiniões dos alunos sobre o cardápio oferecido pela escola.

O PNAE trabalha para o aprimoramento da alimentação nas escolas com objetivos e ações para comunidade e familiares dos alunos, buscando melhorar a qualidade nutricional que possa favorecer as necessidades exigidas pelas crianças e adolescentes. Com isso, este trabalho teve como objetivo verificar o cardápio oferecido nas escolas e o cumprimento das metas estabelecidas pelo PNAE em três escolas da rede pública de ensino básico de Atalaia do Norte-AM.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

2.1 LOCAL DE ESTUDO

O estudo foi realizado no período de Julho a Novembro de 2015 no município de Atalaia do Norte, estado do Amazonas. A

coleta de dados foi realizada em três escolas, sendo duas da rede estadual Pio Veiga e Carmosina Baima de Almeida, Escola Municipal Professora Luciney de Melo Carneiro.

2.2 TIPO E MÉTODO DA PESQUISA

Neste estudo foi utilizada a pesquisa descritiva, em que os fatos foram descritos, analisados e interpretados e a descrição dos fatos observados sem interferir neles exigindo um planejamento rigoroso quanto à definição de métodos e técnicas para coleta e análise de dados [3,4].

Por meio dessa pesquisa puderam-se analisar os objetivos e as metas pré-estabelecidos, buscando sempre observar o cumprimento desses e procurando as influências que viessem causar ou interferir no aparecimento de fenômenos durante a realização da pesquisa.

O método aplicado nesta pesquisa foi o indutivo com a abordagem mista quantitativa e qualitativa [5], sendo realizados entrevistas e questionários por meio do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) de acordo com a Resolução Nº 466 de 12 de Dezembro de 2012 do Conselho Nacional de Saúde [6]. Depois se buscou a interpretação dos resultados por meios estáticos tais como: média e porcentagem.

2.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DA COLETA DE DADOS

Para verificação da origem e armazenamento dos alimentos foi realizado levantamento a partir de entrevistas obtidas no Conselho de Alimentação Escolar (CAE), no Sindicato dos Agricultores Rurais, e na Secretaria de Produção do município de Atalaia do Norte-AM. Enquanto que para os hábitos alimentares dos alunos foram verificados por meio de aplicação de questionário semiestruturado com perguntas direcionadas para consumo diário da merenda pelos alunos. As perguntas estavam relacionadas com a gastronomia regional.

A partir da aquisição dos cardápios disponibilizados pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED) e Secretaria Estadual de Educação (SEDUC), foi feita a comparação dos cardápios oferecidos nas escolas estaduais e municipais.

Os dados sobre a qualidade nutricional do cardápio das escolas foram calculados com base na tabela de composição química do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) utilizada como padrão para fazer a avaliação nutricional dos alimentos [7]. Para o cálculo da adequação nutricional foram utilizadas as médias de referências estabelecidas pelo PNAE e as disponíveis no portal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) [8].

O teste de aceitabilidade foi aplicado para os alunos de acordo com as especificações do manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE [8]. Para isto foram utilizados os métodos de escala hedônica verbal e facial, o método para resto ingestão (avaliação de restos) e o índice de adesão. O teste de aceitabilidade foi realizado no decorrer de duas semanas e aplicado em quatro turmas em cada escola, para atingir, aproximadamente, 100 alunos, conforme recomendado pelo manual de testes de aceitabilidade do PNAE.

Antes de a merenda escolar ser servida, os alunos foram instruídos a avaliar a refeição do dia e a jogar as possíveis sobras em recipientes específicos para a coleta. Após a refeição, os alunos expuseram suas opiniões sobre o cardápio oferecido por meio de um questionário semiestruturado com escala numérica de 1 a 5.

Após a contabilização dos valores assinalados em cada escala foi verificado a somatória, em percentagem, dos valores obtidos nas escalas 4 e 5, que correspondem ao índice de aceitação. Conforme [9] se o valor obtido foi maior ou igual a 85 %, a refeição era considerada aceita.

Para a realização do cálculo do método para resto ingestão, segundo [10] utilizou-se o indicador de rejeição ou de restos que revela o percentual de desperdício da refeição servida aos escolares, relacionando a alimentação desprezada

(aquela que foi servida e não ingerida) com a distribuída.

Para a coleta de dados foi considerado o peso médio de uma porção servida aos alunos, visando padronizar as porções servidas. Dessa forma, calculou-se o peso total da refeição servida aos alunos das quatro turmas de cada escola baseada na proposta empregada por [9].

Para a pesagem dos alimentos foi utilizado balança (marca sankey modelo digital) e sacos plásticos. O peso da refeição foi conferido após o preparo. Também se verificou o peso rejeitado pelos escolares (devolução no prato) e o peso da refeição que não foi servida (sobras).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os produtos alimentícios utilizados na merenda escolar das Escolas Estaduais Pio Veiga e Carmozina Baima de Almeida são adquiridas pela SEDUC, por meio do departamento de logística do estado. Os alimentos são enviados de Manaus aos Municípios do Amazonas em balsas fluviais. Ao chegar ao porto, os alimentos são distribuídos às escolas e transportados por caminhões.

Dentre os alimentos enviados, encontram-se os perecíveis como frango e carne e não perecíveis tais como arroz, leite, macarrão, feijão e enlatados como conserva e

salsicha em lata. Uma vez que a merenda escolar chega à cidade é distribuída às escolas e a responsável pelo recebimento é a gestora. Quanto ao período de distribuição, não tem um calendário definido para a chegada ao destino, mas segundo a gestora é feita dentro do prazo proposto pela SEDUC que é de quinze a quarenta dias.

Os alimentos enviados às escolas chegam dentro do prazo de validade, conforme declarado pela gestão das escolas pesquisadas. As escolas possuem dispensas para o armazenamento dos produtos alimentícios não perecíveis, e os perecíveis são armazenados em freezers [12].

Quanto ao arejamento e higienização, o local é adequado, segundo a gestora, mas, quanto ao espaço disponível, deixa a desejar, pelo fato de ser pequeno para a quantidade de merenda a ser estocada. E as prateleiras não ficam afastadas da parede e são próximas ao chão, desta forma não se enquadra totalmente dentro das normas de armazenamento dos alimentos.

De acordo com o representante do CAE, a dificuldade encontrada para a entrega dos alimentos da agricultura familiar, encontra-se na espera da colheita, na qual devem ser levados em conta vários fatores sazonais da região. Após isso é feita a distribuição nas escolas pelo setor de distribuição da merenda no município. Os alimentos armazenados ficam no depósito da prefeitura de 15 a 30 dias e o representante do

CAE relata que o armazenamento dos alimentos é adequado para conservação, seguindo as orientações da Agência de Vigilância Sanitária.

O cardápio da merenda escolar é disponibilizado pela SEDUC para todas as escolas estaduais do município. Esse cardápio é elaborado por nutricionista da própria SEDUC. No entanto, muitas vezes as escolas fazem adaptações do cardápio proposto de acordo com a disponibilidade periódica dos insumos armazenados.

Mesmo o cardápio proposto sendo comum às escolas e a disponibilidade de alimentos serem praticamente idênticas, as adaptações feitas particularmente em cada escola foram diferentes para os dias propostos. Além disso, as merendeiras ao fazerem as adaptações, tentam sempre que possível, intercalarem uma refeição doce e uma salgada.

Na Escola Estadual Pio Veiga foi utilizado o método de escala hedônica verbal, e na Escola Estadual Carmosina Baima de Almeida foi utilizado o método de escala hedônica facial, naquela a faixa etária dos alunos estava entre 11 a 15 anos e nesta a faixa etária foi de 6 a 10 anos. A partir dos cálculos feitos pelo método de escala hedônica verbal observou-se que todos os alimentos foram aceitos pelos alunos da Escola Estadual Pio Veiga, sendo as refeições bolacha com composto lácteo e bolacha com

achocolatado aquelas que apresentaram os maiores índices de aceitação.

Levando em conta que para a refeição ser aceita o valor percentual precisa ser igual ou maior que 85 %, chamam-se a atenção para a refeição de almondega com macarrão, pois o índice de aceitabilidade foi de 67,9 %, indicando que essa refeição não agrada os alunos das escolas pesquisadas. E os mesmos relataram que falta tempero nas refeições e que estas não apresentam sabor agradável.

Estudo semelhante foi realizado por [13] que observaram que a preparação mais aceita pelos alunos no presente estudo foi à rosca com suco, com 95,23 % de aceitação. Este é um lanche simples e sua alta aceitação pode estar relacionada por ter sabor doce, o qual atrai as crianças. As refeições oferecidas aos adolescentes e crianças não deveriam ter seus valores nutricionais inferiores ou superiores as necessidades do organismo, fato diagnosticado na maioria das refeições disponibilizadas, pois ambos podem prejudicar o correto funcionamento do mesmo, pois a ingestão em excesso acumula em forma de gordura acarretando em sobrepeso.

O valor calórico indicado pelo PNAE para alunos de 11 a 15 anos é de 435 kcal, e em algumas refeições, os valores obtidos foram de 453,2 kcal, como é o caso da almôndega com macarrão e feijão. Enquanto que os valores para alunos de 6 a 10 anos é de 300 kcal sendo o achocolatado com biscoito

que mais se aproxima do estabelecido pelo PNAE.

Pesquisa análoga foi realizada em 23 escolas (pré-escolar e ensino fundamental) durante o ano letivo de 2002 na zona rural e urbana, pertencentes à rede municipal de Conceição do Jacuípe/BA, em que verificaram uma média de 227,51 kcal (65 % do valor de referência) quando a meta do ano era de 350 kcal [7], sendo, portanto, abaixo do valor proposto pelo PNAE.

A partir da apreciação do cardápio da merenda oferecida na escola, buscou-se analisar o índice de adesão dos alunos às refeições oferecidas pelas escolas. Com isso, todas as refeições apresentaram de médio a altos índices de adesão de acordo com a escala de valores estabelecida por [9]. Altos índices de adesão da merenda escolar indicam diminuição de desperdício de alimentos.

Pesquisa semelhante foi realizada por [11] em 12 escolas estaduais e municipais de ensino fundamental do município de Piracicaba/SP que ao verificar a adesão quanto as refeições servida no horário de intervalo constataram, em sua maioria, uma baixa adesão (40 a 50 %, aproximadamente), exceto para preparações como macarronada ou arroz com molho à bolonhesa, com percentual acima de 50 %, indicando uma adesão média.

De acordo com [14] as representações apresentadas em um cardápio devem, primeiramente, estar de acordo com as

preferências do público ao qual se destina, além de conter uma harmonia, dada pela combinação correta dos alimentos, cores, sabores, consistência, o que exige sentido estético, buscando, sempre, suprir as necessidades nutricionais dos comensais.

O índice de aceitação é um fator importante para avaliar o cardápio adotado pelas escolas, pois por meio dele pode-se verificar o quanto os alimentos estão sendo consumidos e o quanto os alunos gostam do que consomem.

Muitos fatores devem ser considerados para a rejeição das refeições oferecidas nas escolas, dentre eles pode-se citar a inadequação ao hábito alimentar e o sabor, pois às vezes as crianças e adolescentes foram acostumados a consumir alimentos diferentes daqueles ofertadas na merenda ou o sabor não lhes agradava. Com a adequação do cardápio a região em que a escola está inserida, levando em conta seus costumes e tradições, poderá reduzir o desperdício e auxiliar na diminuição do índice de evasão.

Como dito anteriormente, o responsável pela elaboração do cardápio escolar nas escolas estaduais é a nutricionista da SEDUC, a qual segue as orientações do PNAE, para composição do cardápio. Depois de elaborado é enviado a todas as escolas estaduais dos municípios. Enquanto que o cardápio escolar municipal é elaborado, conforme as necessidades e o estoque do depósito, seguindo a orientação das

nutricionistas da SEMED, com base nas normas do PNAE, segundo a gestora. Mas o resultado da pesquisa mostrou que as refeições não seguem o cardápio elaborado pelas nutricionistas, na realidade são adaptados de acordo com os insumos existentes no depósito da escola.

A preparação da merenda, em todas as escolas, é realizada pelos merendeiros, que por falta de material não seguem o cardápio proposto pelas nutricionistas, ou seja, no dia a dia trabalham com o que possui no estoque. Para esse preparo eles utilizam os utensílios e equipamentos disponibilizados pelas escolas, assim como EPI's: toucas, aventais e luvas de látex.

Averiguou-se nas escolas estaduais pesquisadas que para a elaboração do cardápio escolar não é feito nenhum tipo de consulta a respeito das preferências dos alunos em relação ao cardápio ou ao hábito alimentar. Ou seja, não há verificação da aceitabilidade dos mesmos quanto ao cardápio oferecido, conforme relato das gestões. E nas escolas municipais é feito um acompanhamento da aceitabilidade dos alunos quanto ao cardápio oferecido, por meio de conversas com os alunos em sala, questionários para resposta dos discentes, observação durante o período da merenda levando em consideração o comportamento e comentários dos mesmos.

Nota-se que mudanças alimentares se devem ao fato de que, hoje, a produção de

alimentos com mais praticidades estão sendo produzidos e vendidos a todos. Na tentativa de adequar a alimentação ao ritmo acelerado do dia a dia, as escolhas e os hábitos de consumo passaram a apontar para alimentos mais condizentes com novo estilo de vida, incorporando hábitos práticos e rápidos [15].

Alimentos naturais e regionais são importantes para incrementar a alimentação e contribuir para a saúde das crianças e adolescentes que consomem a merenda. A inclusão dos alimentos frutas, legumes e verduras da agricultura familiar local são amparados pela Lei nº 11.947/2009, a qual estabelece que 30 % da verba repassada para a alimentação escolar devem ser destinadas para a aquisição de alimentos regionais.

Com base nos resultados obtidos nos questionários, pode-se confirmar que os alunos, tem noção de que os alimentos são bons para a sua saúde e que as refeições oferecidas nas escolas não são tão saudáveis, pois a maioria são enlatados e industrializados, com alto índice de conservantes, corantes e sódio, o que pode prejudicar a saúde dos escolares.

4. CONCLUSÃO

Os resultados obtidos mostram a necessidade de adaptações no cardápio escolar, pois atualmente a merenda escolar consiste basicamente nos produtos enlatados e industrializados, os quais possuem

conservantes, corantes, e valores altos de sódio, principalmente nas escolas estaduais. A maior parte da merenda escolar consumida dá-se por escolares que chegam à escola com fome, uma parte desses alunos repete a merenda mais de uma vez por semana, isso contribui para o baixo desperdício de alimentos.

As nutricionistas do estado e município precisam estar mais próximas das escolas para acompanharem as adaptações dos cardápios realizadas pelas merendeiras e gestores. As adequações para a melhoria da qualidade nutricional também são necessárias, para que assim as refeições possam suprir 20 % das necessidades nutricionais das crianças e adolescentes das três escolas pesquisadas, conforme orientação do PNAE.

No entanto, não basta apenas melhorar a qualidade nutricional precisa-se também aprimorar o sabor da comida, adicionar temperos e incluir os alimentos regionais que os alunos estão acostumados a consumir, aumentando assim a aceitabilidade das refeições. A inclusão de alimentos da agricultura familiar na merenda escola contribuirá também no desenvolvimento regional, tendo em vista que, os recursos serão gastos no município, melhorando a renda do produtor rural e, conseqüentemente, a sua qualidade de vida.

5. AGRADECIMENTOS

Ao corpo discente das escolas públicas pesquisadas pela valiosa contribuição ao longo do desenvolvimento deste trabalho.

6. REFERÊNCIAS

- [1] DOMENE, S.M.A. Indicadores nutricionais e políticas públicas. **Estudos Avançados**, v.17, n.48, p.131-135, 2005.
- [2] BRASIL. **Curso técnico de formação para os funcionários da educação**. Políticas de Alimentação Escolar. Brasília, 2006.
- [3] RUBIO, F.V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 9 ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 1985.
- [4] PRODANOV, C.C.; FREITAS, E.C. **Metodologia do trabalho científico: Métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.
- [5] OLIVEIRA, D.A.G. **Avaliação química, nutricional e sensorial de uma mistura à base de farinhas de arroz, banana e mandioca enriquecida com outras fontes proteicas**. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos), Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, 1997.
- [6] BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Resolução 466 de 12 de dezembro de 2012**. Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2016
- [7] MASCARENHAS, J.M.O.; SANTOS, J.C. Avaliação da composição nutricional dos cardápios e custos da alimentação escolar da rede municipal de Conceição do Jacuípe/BA. **Sitientibus**, v.35, p.75-90, 2006.

[8] FNDE, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Merenda escolar: você Sabia?** 2009.

[9] UNIFESP. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolas – PNAE.** Universidade Federal de São Paulo. Santos: SP, 2010.

[10] TEIXEIRA, E.O.L. **A merenda escolar e seus aspectos políticos, sociais e nutricionais.** 2008. 69 f. Trabalho de Conclusão de Curso de Especialização (Curso de Especialização em Educação Profissional Técnica de Nível Médio integrada ao Ensino Médio na Modalidade EJA). Centro Federal de Educação Tecnológica de São Paulo. São Paulo, 2008.

[11] MARTINS, R.C.B.; MEDEIROS, M.A.T.; RAGONHA, G.M.; OLBI, J.H.; SEGATTI, M.E.P.; OSELE, M.R. Aceitabilidade da alimentação escolar no

ensino público fundamental. **Saúde em Revista**, v.6, n.13, p.71-78, 2004.

[12] ALCANTARA, A.O.R. **Higiene, armazenamento e conservação de alimentos.** Prefeitura de Belo Horizonte, 2010.

[13] SANTOS, D.P.; VIEIRA, A.R.R. Avaliação da adesão e aceitabilidade da merenda escolar em uma escola estadual de Aragarças-GO. **Revista Eletrônica da UNIVAR**, v.1, n.13, p.87-93, 2005.

[14] ORNELAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2001.

[15] FRANÇA, F.C.O.; MENDES, A.C.R.; ANDRADE, I.S.; RIBEIRO, G.S.; PINHEIRO, I.B. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. In: **I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia**, Bahia, 2012.