

RESUMO - MULTIDISCIPLINAR

ACEITAÇÃO DE TOMATES COLORIDOS, COMO ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL DO RIO DE JANEIRO- CTUR/UFRRJ

Gabrielle Coelho Ferreira (gabriellecoelho28@gmail.com)

Joyce Monteiro Nunes Rangel (joycemnrangel@gmail.com)

Hugo Hermsdorff Das Neves (hugohnevesl@ufrj.br)

Fernanda Travassos De Castro (fertcastro@ufrj.br)

Katia Cilene Tabai (ktabai@ufrj.br)

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem um papel importante na construção

de ambientes escolares mais saudáveis, especialmente quando associada a práticas pedagógicas que valorizem os alimentos in natura e a produção local. No

Colégio Técnico da UFRRJ (CTUR), foi desenvolvido um projeto de EAN com alunos do Curso Técnico em Hospedagem, integrado às aulas práticas da disciplina

Alimentos e Bebidas I – Cozinha. A proposta de trabalho de conclusão de curso teve

como objetivo realizar análise sensorial de tomates coloridos cultivados na horta

agroecológica do colégio, buscando não apenas avaliar a aceitação dos frutos, mas

também promover o contato dos estudantes com a diversidade alimentar,

reforçando conceitos de sustentabilidade e alimentação saudável. A pesquisa foi

aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFRRJ,

conforme os pareceres nº 705 e 797/2016, e a análise sensorial teve início em 16 de

outubro, estendendo-se até o dia 18 de outubro de 2024. Foram selecionadas 10

variedades de tomates coloridos entre as 20 disponíveis, considerando a quantidade

suficiente para análise sensorial. As amostras foram higienizadas seguindo as

orientações do Ministério da Saúde e codificadas aleatoriamente com três dígitos. O

método adotado foi o Teste de Aceitação, com amostragem por conveniência e uso

de escala hedônica de 7 pontos. Participaram da avaliação 44 pessoas, entre

alunos e servidores, mas apenas os dados de 30 participantes foram validados, pois

estes entregaram o termo de consentimento assinado e preencheram,

corretamente, o questionário. Os resultados indicaram que a amostra 153 (Cacho de

Uva) foi a mais bem avaliada entre as dez testadas, alcançando média de 6,25

pontos (89,3% de aceitação), com destaque para o equilíbrio entre as

características sensoriais analisadas. Também tiveram boa aceitação as amostras

514 (Atômico), com média de 5,93 pontos (84,7% de aceitação), e 680 (Indigo

Maçã), com média de 5,96 pontos (85,1% de aceitação). Em contrapartida, as variedades 145 (Cereja Amarelo) e 367 (Chocolate Pear) apresentaram as menores médias, 4,78 pontos (68,3% de aceitação) e 4,96 pontos (70,9% de aceitação), respectivamente. O projeto teve como base o Guia Alimentar para a População Brasileira e a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que orientam o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados e valorizam a produção local e agroecológica. O projeto contribuiu para o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis e também reforçou a importância da agricultura familiar e da produção sustentável. A análise sensorial provou ser uma ferramenta eficiente dentro da Educação Alimentar e Nutricional, aproximando os estudantes dos alimentos que consomem e ampliando seu conhecimento sobre a qualidade, o sabor e a origem desses alimentos. Para ampliar o alcance e os benefícios dessa iniciativa, sugere-se que atividades semelhantes sejam disponibilizadas a estudantes de outros cursos do colégio, com o suporte da instituição, tendo em vista a importância da EAN como ferramenta propulsora da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Referências

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da República

Federativa do Brasil, Brasília, DF, 18 set. 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de

Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde,

Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. –

Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional; análise sensorial; guia alimentar; segurança alimentar e nutricional; alimentação saudável e sustentável.