

# OFICINA DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ESCOLAS PÚBLICAS: RELATO DE DOIS CASOS

## HEALTHY FOOD WORKSHOP IN PUBLIC SCHOOLS: REPORT OF TWO CASES



Andressa Lessa Kringel<sup>1</sup>  
Talisson da Silva Dorneles<sup>2</sup>  
Caroline Dellinghausen Borges<sup>3</sup>  
Carla Rosane Barboza Mendonça<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Discente do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas  
Email: andressakringel@gmail.com

<sup>2</sup> Discente do Curso de Farmácia - Centro de Ciências Químicas Farmacêuticas e de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas  
Email: talissondorneles1717@hotmail.com

<sup>3</sup> Doutora em Biotecnologia Agrícola pela Universidade Federal de Pelotas. Docente do Centro de Ciências Químicas Farmacêuticas e de Alimentos  
Email: caroldellin@hotmail.com

<sup>4</sup> Doutora em Química pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Docente do Centro de Ciências Químicas Farmacêuticas e de Alimento em 2015.  
Email: carlaufpel@hotmail.com

### Resumo

Este relato visa a apresentar dados do projeto de extensão “Oficina de Alimentação Saudável”, que tem por objetivo estimular os estudantes de ensino fundamental para o consumo de frutas e hortaliças, orientando alunos e profissionais envolvidos com a merenda escolar sobre as formas diversificadas de preparo que sejam atrativas e garantam a segurança no consumo de vegetais frescos. Tal propósito tem sido alcançado através de visitas às escolas de ensino fundamental da região sul, nas quais se podem abordar os tópicos desejados e realizar práticas elucidativas com os alunos. Para avaliação das oficinas, foram aplicados questionários aos participantes e, a partir dos resultados obtidos, constatou-se que os cursos ministrados apresentaram ótima aceitação. Dessa forma, acredita-se na relevância dessas atividades de extensão devido à possibilidade de disseminar o conhecimento acadêmico para alunos do ensino fundamental, bem como pelas oportunidades criadas aos alunos de graduação bolsistas do projeto.

**Palavras chave:** Consumo de Frutas. Consumo de Hortaliças. Higienização e Sanitização. Alimento Seguro. Boas Práticas na Cozinha.

### Abstract

*This report aims to show the Extension Project Healthy Food Workshop which intend to encourage elementary school students to the consumption of fruits and vegetables, guiding students and professionals involved in school meals on the diverse forms of preparation, that are attractive and ensure safety in the consumption of fresh vegetables.*

*This purpose can be achieved through visitations to elementary schools in the southern region in which we can address the desired topics and conduct instructive exercises with the students. To evaluate the workshops questionnaires were given to the participants and from the results it was possible to note that the courses had great acceptance. Therefore, we believed in the relevance of these activities, because of the possibility to disseminate academic knowledge to elementary school students, and the opportunities created to grantees graduate students of the project.*

**Keywords:** Fruit Consumption. Vegetable Consumption. Cleaning and Sanitization. Food Safety. Good Practices in the Kitchen.

## Introdução

Alimentação saudável é considerada o mesmo que dieta equilibrada ou balanceada, podendo ser resumida por três princípios: variedade, moderação e equilíbrio (RECINE; RADAELLI, 2010). Para o alcance de uma alimentação saudável, Dias (2013) destaca que o consumo de frutas e hortaliças é fundamental, sendo também responsável por proporcionar benefícios comprovados à saúde humana.

Os vegetais, como as hortaliças e frutas, possuem essa importância expressiva na nutrição humana, porque são as principais fontes de vitaminas, minerais e fibras. Os nutrientes fornecidos pelas hortaliças auxiliam na prevenção de algumas doenças, como obesidade, diabetes, osteoporose, entre outras (COELHO, 2007).

Segundo Bastos (2006), pesquisas têm mostrado que uma dieta balanceada e rica em frutas e hortaliças promove boa saúde. Da mesma forma, Basso (2008) descreve que uma alimentação adequada é capaz de diminuir o estresse, a ansiedade e a irritabilidade, além de facilitar o controle do peso e do humor. Torna-se relevante destacar que, além da questão nutricional, os vegetais apresentam poucas calorias, são facilmente digeridos e produzem saciedade.

A associação desses fatores corrobora para que os vegetais devam ser incorporados à dieta o mais cedo possível, de preferência nas idades mais precoces. Dias (2013) destaca que é preciso adquirir o hábito do consumo desses vegetais, principalmente “in natura”, devido ao maior aproveitamento dos nutrientes.

Ainda que as práticas alimentares sejam adquiridas durante toda a vida, os primeiros anos constituem o período de maior importância para o estabelecimento de hábitos que promovam a saúde do indivíduo. Assim, é sempre importante trabalhar a educação alimentar das crianças para que possam ter a consciência e usufruir da boa alimentação e, então, gozarem de saúde e conforto na idade adulta (OLIVEIRA et al., 2008). Nesse contexto, transmitir conceitos gerais sobre a importância de frutas e hortaliças pode encorajar as crianças a entender a relevância do consumo de uma variedade de alimentos e também estimular o aumento da ingestão espontânea de vegetais.

Entretanto, também é importante reconhecer que as frutas e hortaliças continuam vivas depois de sua colheita, mantendo ativos todos seus processos biológicos vitais. Tal fato, associado aos elevados teores de água na composição química, torna esses produtos altamente perecíveis (SOUZA, 2005). Devido a isso, e aos perigos associados à ingestão de alimentos contaminados, os produtos frescos requerem mais cuidados para serem ingeridos (SANTOS; SILVA, 2010; PINHEIRO et al., 2011).

A segurança dos alimentos tem sido amplamente discutida em razão do crescente número de surtos de doenças. Para minimizar esses problemas, tem-se desenvolvido as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores, desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a chegada ao consumidor, especialmente envol-

utilizados no preparo do alimento, até a chegada ao consumidor, especialmente envolvendo formas corretas de higienização e sanitização (BRASIL, 2004; BASTOS, 2006).

De acordo com Gomes et al. (2005), a adoção das boas práticas de fabricação é a maneira mais viável para a obtenção de níveis adequados de segurança dos alimentos. As BPF's são de extrema importância para controlar as possíveis fontes de contaminação, garantindo identidade e qualidade ao produto, além de segurança ao consumidor (SILVA; CORREIA, 2009).

Assim, deve-se reconhecer que, para a ingestão segura de vegetais, são necessários procedimentos corretos de higienização. Estes requerem (além da limpeza) uma etapa de sanitização, normalmente negligenciada ou executada incorretamente – geralmente por desconhecimento do consumidor (PINHEIRO et al., 2011; MENDONÇA; BORGES, 2012). Nesse âmbito, vale destacar a diferença entre os termos limpeza e sanitização: a limpeza visa à retirada de impurezas, resíduos de solo, pesticidas, insetos e organismos de diferentes naturezas aderidos à superfície do produto; enquanto a sanitização é um processo que deve ser realizado após a limpeza, com uso de agentes químicos ou físicos que visam a destruir os micro-organismos remanescentes no vegetal. De maneira geral, os produtos à base de cloro são os mais utilizados para realizar a etapa de sanitização de vegetais (MENDONÇA; BORGES, 2012).

Dessa forma, o projeto “Oficina de Alimentação Saudável” tem a finalidade de estimular os estudantes de ensino fundamental para o consumo de frutas e hortaliças, orientando para que apliquem corretamente as técnicas de higienização, destacando (para os alunos e profissionais envolvidos com a merenda escolar) aspectos essenciais sobre as formas de preparo que sejam atrativas e que garantam a segurança no consumo de vegetais frescos. Além disso, quanto aos objetivos específicos do presente projeto, pode-se destacar:

- A realização de cursos teóricos para alunos do ensino fundamental de escolas da rede pública de ensino sobre a importância nutricional do consumo de frutas e hortaliças, enfocando as formas corretas de higienização dos alimentos, do ambiente e do manipulador;
- A realização de oficinas práticas para o preparo de vegetais na forma fresca, em que se possibilite a compreensão da importância da aplicação dos procedimentos corretos de higienização, bem como a implementação de formas de preparo criativas que, a partir da degustação, fossem capazes de incentivar o consumo de frutas e hortaliças “*in natura*”;
- A realização de brincadeiras didáticas que aguçassem sentidos como o tato e o olfato, promovendo uma disputa e interação saudável entre os colegas de classe e demandando conhecimento prévio das crianças sobre os vegetais.

O projeto se justifica pela percepção da necessidade do estímulo de um estilo de vida saudável às crianças e adolescentes, abrangendo principalmente os hábitos alimentares dos alunos, mas, também, abordando aspectos como obesidade e higiene

na cozinha. Acredita-se que ações dessa natureza possam propagar o conhecimento acadêmico, nesse caso contribuindo para aquisição de hábitos saudáveis e possibilitando a disseminação de práticas corretas de manipulação dos vegetais. Além disso, as atividades também proporcionam formas diversificadas de atuação dos alunos de graduação bolsistas do projeto, auxiliando no processo de ensino-aprendizagem destes e possibilitando ganhos em suas formações.

## Metodologia

Primeiramente, realizou-se uma revisão bibliográfica acerca do tema do projeto, a fim de elaborar um material teórico a ser utilizado na realização de cursos para alunos do ensino fundamental de escolas da rede pública (ANDRADE; MACÊDO, 1996; BRASIL, 2004; NETO, 2006; SANTOS; CERQUEIRA, 2008; AZEREDO, 2012). Após, o material de apoio dos cursos foi elaborado na forma de *slides*. Na sequência, as escolas escolhidas foram contatadas para identificar o interesse e agendar a realização dessas oficinas.

Na etapa de execução, ministrou-se cursos teóricos para os alunos do 3º e 5º ano, na Escola Municipal de Ensino Fundamental Margarida Gastal, localizada no acesso do Campus do Capão do Leão da UFPel; e também para os alunos do 5º ano, na Escola Estadual de Ensino Fundamental Procópio Duval Gomes de Freitas, localizada no bairro Lindóia, na cidade de Pelotas. Os cursos teóricos abordaram os seguintes assuntos: Importância nutricional de frutas e hortaliças; formas corretas de higienização destes vegetais, dos utensílios/equipamentos utilizados no preparo e dos manipuladores; alterações que ocorrem nos vegetais; e técnicas de preparo de vegetais na forma fresca que garantam maior vida útil.

Os temas foram abordados pelos alunos e professores integrantes do projeto com apoio de recursos audiovisuais. Ao longo da exposição, os estudantes foram estimulados a participarem, tirando dúvidas, fazendo perguntas sobre aspectos complementares e relatando situações vivenciadas.

Foram realizadas diversas visitas às turmas, sendo que, após o primeiro encontro, optou-se por dividir o conteúdo teórico em pequenas partes e mesclá-lo com atividades lúdicas, a fim de tornar mais proveitosa a troca de conhecimentos e mais estimulante para as crianças.

Após o primeiro evento da oficina, fez-se a distribuição de espetinhos de frutas “in natura” aos alunos participantes, utilizando frutas coloridas e geralmente mais apreciadas por criança, que servissem como estímulo para o consumo. A Figura 1 mostra os espetinhos que foram servidos aos estudantes.

Figura 1

Espetinhos de frutas "in natura" servidos aos alunos.

Fonte: Foto tirada pelos autores.



Em uma segunda parte, complementou-se o curso teórico com a realização de brincadeiras didáticas que aguçassem sentidos como o tato e o olfato, promovendo uma disputa e interação saudável entre os colegas de classe e avaliando o conhecimento prévio das crianças sobre os vegetais, bem como acrescentando novas informações. As brincadeiras consistiram em vendar os olhos dos alunos e desafiá-los a descobrir qual era a fruta ou hortaliça, a partir do tato ou do olfato. Para tanto, frutas inteiras foram colocadas em uma caixa de papelão e, a partir da manipulação, a criança deveria identificar qual era, além de fruta picada em um potinho revestido, a qual deveria ser avaliada pelo olfato para identificação.

Na terceira parte das atividades do projeto, realizaram-se práticas no refeitório da escola, visando a preparar os vegetais na forma fresca em formatos atrativos, possibilitando a compreensão da importância da aplicação dos procedimentos corretos de higienização e motivando o interesse pelo consumo. Para isso, demonstraram-se, aos alunos, as etapas de higienização e sanitização das frutas e hortaliças, das bancadas, dos utensílios e das mãos do manipulador. Além disso, executou-se o preparo de frutas e hortaliças na forma de bichinhos ou objetos.

Ao final das atividades, aplicou-se um questionário aos participantes com o propósito de obter informações sobre a qualidade do curso. Esse questionário avaliativo foi composto por sete perguntas (A a F), sendo A - O que você achou do curso?; B - O que você achou dos apresentadores?; C - Em que nível foram as novidades?; D - Como foi para entender o assunto?; E - O que você acharia se tivessem mais cursos como este?; F - Quanto você acha que pode colocar em prática do que você aprendeu? Como opções de respostas, os alunos dispunham de uma escala com expressões faciais, com níveis de respostas de 1 a 5, sendo o valor 1 - Muito ruim; 2 - Ruim; 3 - Mais ou menos; 4 - Bom; 5 - Ótimo, segundo mostra a Figura 2.

Figura 2

Escala facial utilizada para avaliação do curso pelos alunos.

Fonte: Martins (2010).



## Resultados e Discussão

A primeira oficina realizada foi na Escola Municipal Margarida Gastal, no acesso do Campus da UFPel, no Capão do Leão, sendo abordados apenas aspectos teóricos do assunto. A atividade foi realizada no refeitório da escola, tendo participado 37 alunos, que integravam uma turma de 3º e uma de 5º ano do ensino fundamental.

Nesse evento, houve dificuldade em prender a atenção dos alunos, sendo o fato atribuído ao grande número de participantes e, também, à relativamente extensa quantidade de informações trabalhadas. Assim, foi repensada a dinâmica e, para os encontros subsequentes, trabalhou-se menor volume de conteúdo teórico, combinado com atividades lúdicas, que sinalizaram ser uma boa estratégia e produziram ganhos nos resultados.

Na Figura 3, são retratados alguns momentos dos cursos ministrados e as brincadeiras educativas executadas.



Figura 3

Cenas das atividades nas escolas Margarida Gastal (acima esquerda) e Procópio Duval (acima direita). Abaixo brincadeiras didáticas realizadas com os alunos para a descoberta do tipo de vegetal pelo tato ou olfato.

Fonte: Fotos tiradas pelos autores durante a execução das atividades.

Na atividade de identificação das frutas pelo tato ou olfato, os alunos que acertaram ganharam as próprias como gratificação. No entanto, como alguns alunos não acertaram, os colegas optaram por dividir as frutas recebidas entre todos os membros da turma. Essa atividade gerou uma expectativa positiva nas crianças e tornou a dinâmica bem agradável, somando-se ao fato da efetiva participação da professora na Escola Procópio Duval, que acompanhou as atividades e procurou seguir trabalhando de forma multidisciplinar os conteúdos da oficina.

Dentro da proposta de preparo em formas lúdicas dos vegetais, paralelamente trabalhando a higienização e a correta manipulação, a prática resultou em atividades bem produtivas e que motivaram as crianças. Nesse momento, se trabalhou a forma correta de lavar as mãos, como lavar e higienizar os utensílios e bancadas utilizadas para o preparo de alimentos, além das formas de executar a limpeza e a sanitização dos vegetais, segundo os princípios que haviam sido trabalhados nos momentos teóricos. As crianças se mostraram bastante interessadas, fizeram perguntas e ficaram surpresas com alguns dos procedimentos que representaram novidade. Também participou dessa oficina a merendeira da escola, que relatou ter obtido diversas informações, possibilitando-lhe tirar várias dúvidas. Na Figura 4 podem ser vistos os resultados desta atividade.

**Figura 4**  
Formas divertidas de apresentação de frutas às crianças (acima esquerda) e crianças da Escola Procópio Duval durante as atividades práticas da oficina.  
Fonte: Fotos tiradas pelos autores durante a execução das atividades.



A avaliação feita pelos alunos serviu de parâmetro para identificar a importância e grau de aproveitamento das oficinas. Em relação às avaliações, na escola Margarida Gastal, 8,11% das crianças presentes não responderam ao questionário, sendo que 91,89% responderam. Dentre o total de alunos que responderam à ficha avaliativa, 5,88% assinalaram em desconformidade com o solicitado. A Figura 5 demonstra, através de um gráfico em barras, as respostas (em porcentagem) obtidas para cada pergunta feita aos alunos da Escola Margarida Gastal.

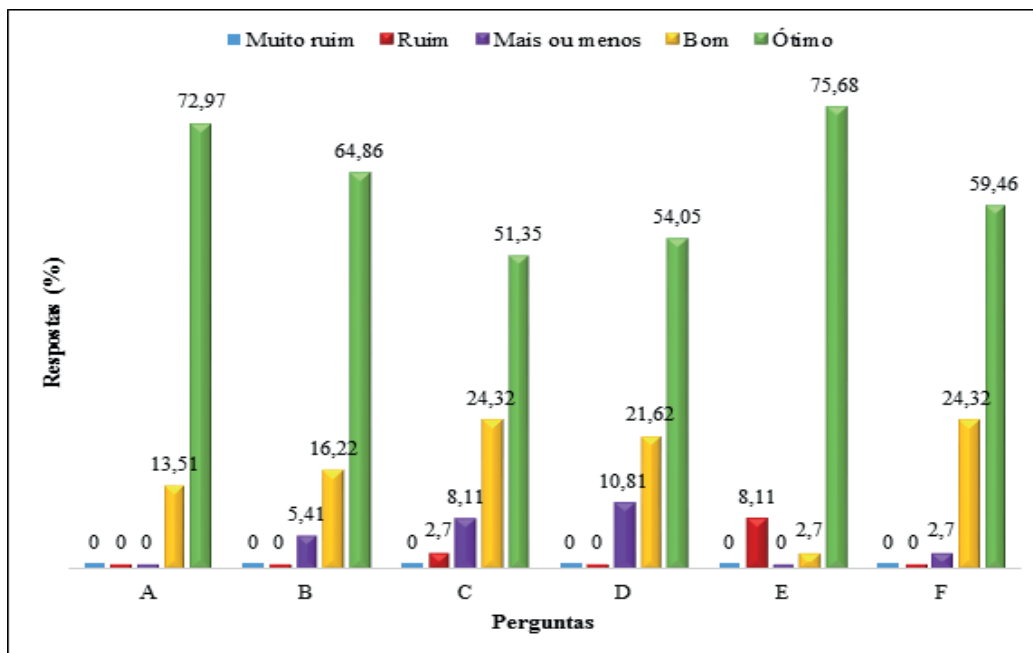


Figura 5

Gráfico relativo aos resultados obtidos no questionário aplicado aos alunos na Escola Municipal Margarida Gastal.

Fonte: Gráfico elaborado pelos autores, a partir de dados fornecidos pelos alunos participantes.

Conforme se pode notar a partir dos dados apresentados, o curso ministrado apresentou boa aceitação pelos alunos, posto que quase 73% o consideraram ótimo. Em um aspecto geral, as barras de considerações positivas (verdes) sobressaem-se das demais em todas as perguntas.

Contudo, analisando o trabalho de campo e o objeto de estudo, obtêm-se algumas contrariedades aos resultados obtidos com os questionários. Ainda que a pergunta “D” demonstre que mais da metade dos alunos compreendeu os tópicos abordados, foi perceptível certa dificuldade de assimilação. Além disso, mesmo que a maioria tenha respondido “achar ótimo a realização de novos cursos”, observou-se uma fácil dispersão dos alunos, sendo difícil mantê-los concentrados.

Já na Escola Estadual de Ensino Fundamental Procópio Duval Gomes de Freitas, avaliando-se os resultados dos questionários aplicados aos participantes, obteve-se os seguintes resultados: em relação ao curso, 94,7% descreveram como ótimo e 5,3% descreveram como bom. Ao avaliar o desempenho dos palestrantes, 84,2% acharam ótimos, enquanto 15,8% acharam bom. Quando foram questionados quanto ao nível de novidades adquiridas, 89,5% acharam o nível ótimo e 10,5% classificaram como bom. Quando foram questionados como foi para entender os assuntos abordados no curso, 57,9% enquadraram o entendimento como bom, 10,5% acharam mais ou menos e 31,6% consideraram o entendimento ótimo. Para a pergunta sobre a opinião, em relação a ter mais cursos na escola nos mesmos moldes deste, 84,2% acham que seria ótimo, enquanto que 15,8% acham que seria bom.

Para finalizar o questionário, foi perguntado o quanto poderia ser colocado em prática dos conteúdos abordados, e 36,8% disseram que tudo que aprenderam poderia

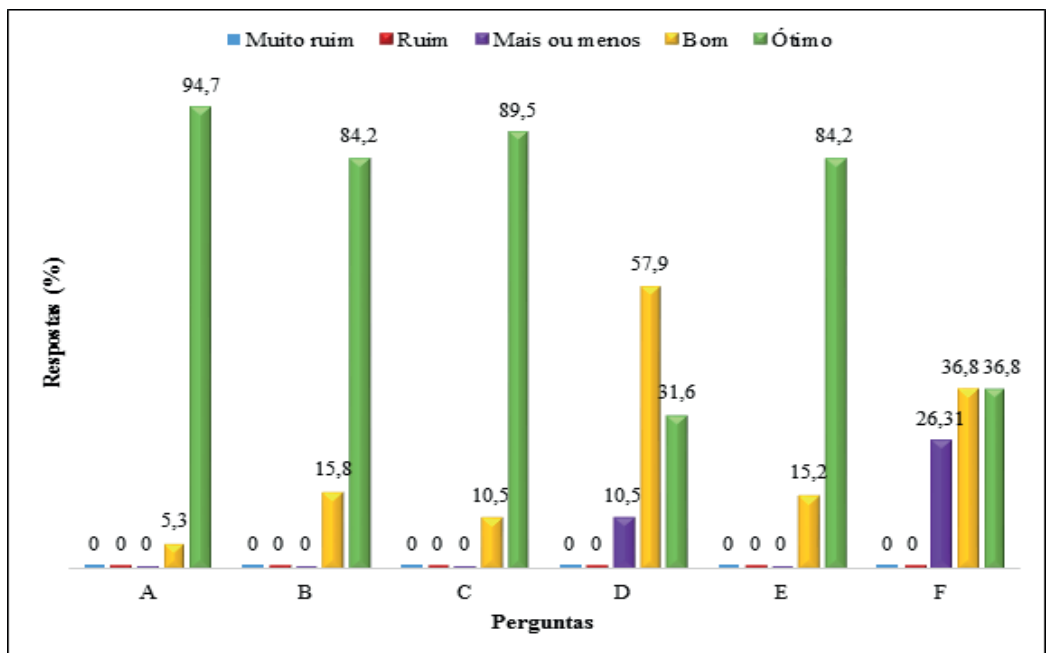


deram poderia ser colocado em prática, igual parcela (36,8%) respondeu que bastante do que aprendeu poderia ser posto em prática, e 26,31% consideraram que apenas algumas coisas.

Ao final do curso, foi aberto um espaço para perguntas em que se percebeu o interesse dos participantes sobre os assuntos abordados. As crianças se manifestaram relatando situações vivenciadas em casa e como costumam agir, bem como fazendo perguntas correlacionando os assuntos abordados com situações de seus cotidianos, fato que demonstrou um bom grau de entendimento em relação aos conteúdos ministrados e evidenciou o aproveitamento do tema. As dúvidas levantadas foram todas esclarecidas e os ministrantes ficaram satisfeitos em atingir os propósitos do projeto.

A Figura 6 demonstra, através de um gráfico em barras, as respostas (em porcentagem) obtidas para cada pergunta feita aos alunos da Escola Procópio Duval.

**Figura 6**  
Gráfico relativo aos resultados obtidos no questionário aplicado aos alunos do 5º ano na escola Procópio Duval.  
Fonte: Gráfico elaborado pelos autores a partir de dados fornecidos pelos alunos participantes.



Até o momento, conseguiu-se visitar duas instituições da rede pública de ensino, mantendo-se o objetivo inicial de expor (audiovisualmente) os tópicos de interesse, além de atrair os alunos com “espetinhos” coloridos e atividades práticas. Dessa forma, este trabalho encontra-se em fase inicial e de adaptação, posto que, ainda, pretende-se aperfeiçoar as atividades complementares realizadas com os alunos. Além disso, almeja-se aplicar outros questionários aos alunos, a fim de obter-se uma melhor percepção do alcance dos objetivos; e desenvolver um Manual Para Escolas que contenha os tópicos abordados e as práticas realizadas, para serem distribuídos às escolas da região.

## Conclusão

Face aos resultados da avaliação, pode-se concluir que o curso foi importante e conseguiu alcançar o objetivo proposto, além de ter sido bem acolhido pelos alunos. Porém, quando feita uma avaliação entre as escolas, pode-se observar maior facilidade de ministrar os cursos na Escola Estadual de Ensino Fundamental Procópio Duval Gomes de Freitas, devido a ter uma quantidade menor de alunos e por serem apenas estudantes do 5º ano, assim, tendo melhor entendimento dos assuntos que foram abordados.

Foi satisfatório levar informações nas escolas e mostrar os inúmeros benefícios que uma alimentação saudável pode proporcionar, bem como destacar aspectos de suma importância, como os relacionados à higienização correta dos alimentos. Ainda, ações dessa natureza são positivas para os discentes de graduação envolvidos, tendo em vista a possibilidade de troca de experiências e a prática de formas educativas diversificadas, que auxiliam a aprimorar os conhecimentos.

## Referências

- ANDRADE, N. J.; MACÊDO, J. A. B. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1996. 182 p.
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Alimentação saudável: fique esperto**. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/propaganda/alimento\\_saudavel\\_g-prop\\_web.pdf](http://www.anvisa.gov.br/propaganda/alimento_saudavel_g-prop_web.pdf)>. Acesso em: 03 de março de 2015.
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. Resolução - RDC nº 216/2004. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha\\_gicra\\_final.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf)>. Acesso em: 03 de março de 2015.
- AZEREDO, H. M. C. **Fundamentos de estabilidade de alimentos**. Brasília: Embrapa, 2012. 326 p.
- BASSO, O. P. **A importância de uma alimentação saudável**. 2008. Disponível em: <<http://www.comerbembarato.com/a-importancia-de-uma-alimentacao-saudavel.html>>. Acesso em: 06 de junho de 2015.
- BASTOS, M. S. R. **Frutas minimamente processadas: Aspectos de qualidade e segurança**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2006. 59 p.
- DIAS, S. **O benefício das frutas para as crianças**. Revista Crescer. São Paulo: Globo. 21 out. 2013. Disponível em: <<http://revistacrescer.globo.com/Colherada-Boa/noticia/2013/10/o-beneficio-das-frutas-para-criancas.html>>. Acesso em: 06 de julho de 2015.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **D.O.U. - Diário Oficial da União**; Brasília-DF; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

COELHO, K. S. **Perfil do consumidor de hortaliças frescas e processadas no município de Campos dos Goytacazes – RJ**. 2007.73 f. Dissertação (Mestrado em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Campos dos Goytacazes.

GOMES, C. A. O. et al. **Hortaliças minimamente processadas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 34 p.

MARTINS, M. E. M. **Alimentação Escolar - Tocantins**: Formação continuada dos técnicos da alimentação escolar. Disponível em: <<http://alimentacaoescolar-to.blogspot.com.br>>. Acesso em: 06 de julho de 2015.

MENDONÇA, C. R. B.; BORGES, C. D. **Tecnologia de Frutas e Hortaliças: produtos minimamente processados e refrigerados**. Pelotas: Editora Universitária da UFPEL, 2012. 96 p.

NETO, F. N. **Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 243 p.

OLIVEIRA, S. P. et al. **Promoção do consumo de frutas, legumes e verduras em Unidades de Educação Infantil: diagnóstico inicial**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2008. 27 p.

PINHEIRO, A. B. et. al. **Sanitização de frutas e hortaliças na indústria de alimentos**. In: IX Seminário de Iniciação Científica, VI Jornada de Pesquisa e Pós-Graduação e Semana Nacional de Ciência e Tecnologia da Universidade Estadual de Goiás, 2011. Anais... Disponível em: <[http://www.prp2.ueg.br/sic2011/apresentacao/trabalhos/pdf/ciencias\\_exatas/sic/ce\\_sic\\_sanitizacao\\_de\\_frutas\\_e\\_hortaliças.pdf](http://www.prp2.ueg.br/sic2011/apresentacao/trabalhos/pdf/ciencias_exatas/sic/ce_sic_sanitizacao_de_frutas_e_hortaliças.pdf)>. Acesso em: 03 de março de 2016.

RECINE, E.; RADAELLI, P. **Cartilha alimentação saudável**. Turminha do MPF, Brasília, 2010. Disponível em: <<http://www.turminha.mpf.mp.br/para-o-professor/para-o-professor/publicacoes/Alimentacaosaudavel.pdf>>. Acesso em: 06 de julho de 2015.

SANTOS, R. C.; CERQUEIRA, V. S. **Manual para a aplicação das Boas práticas agropecuárias e de fabricação na agroindústria**. Porto Alegre: EMATER/RS, 2008. 183 p.

SANTOS, M. C. A.; SILVA, T. **Avaliação do mercado de frutas e hortaliças embaladas, minimamente processadas, orgânicas e desidratadas na capital de Minas Gerais**. Contagem: CEASAMINAS/MG, 2010. 113 p.

SILVA, L. A.; CORREIA, A. F. K. **Manual de boas práticas de fabricação para indústria fracionadora de alimentos**. Revista de Ciência e Tecnologia, v. 16, n. 32, p.

39-57, 2009.

SOUZA, R. A. M. **Mudanças no consumo e na distribuição de alimentos: o caso da distribuição de hortaliças de folhas na cidade de São Paulo.** 2005. 150 p. Dissertação (Mestrado em Economia) – Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas.