



FRUTAS E SALADAS X PREPARAÇÕES AÇUCARADAS E GORDUROSAS EM CARDÁPIOS ESCOLARES DA REDE PÚBLICA

MARIANA RIBEIRO GUIOTI¹;
CATIA DA SILVA SILVEIRA²,
ELIZABETE HELBIG³;

¹Universidade Federal de Pelotas – mariguioti@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – catiassilveira@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – helbignt@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é um direito de todos os cidadãos, bem como é obrigação do Estado, respeitar, proteger e realizar este direito, tanto em âmbito federal quanto estadual e municipal (SIQUEIRA, 2014). No entanto, de acordo com a Síntese de Indicadores Sociais, divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) no ano de 2018, a proporção da população em situação de pobreza subiu, são 54,8 milhões de pessoas que viviam com menos de R\$ 406,00 por mês (BRASIL, 2019). Em vista disso, sabe-se que a pobreza ainda se faz presente na realidade da sociedade brasileira, por consequência, acaba impactando na qualidade alimentar dessa população, o que evidência, carências nutricionais, gerando atrasos no crescimento, baixo desenvolvimento físico e intelectual, maior vulnerabilidade para infecções, e um maior risco para ocorrência de futuras Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Portanto, as políticas públicas no âmbito social se fazem importantes, sendo capazes de minimizar as deficiências nutricionais e os problemas de saúde pública.

Dentre os programas sociais, elaborados pelo Governo Federal, encontra-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implementado em 1955, que tem por finalidade ofertar refeições que garantam uma alimentação saudável e adequada durante a permanência dos alunos na escola e a formação de hábitos alimentares saudáveis a todos escolares matriculados na rede pública de educação básica (BRASIL, 2019). Nesse contexto, é de suma importância investigar a qualidade das preparações ofertadas na alimentação escolar, visto a magnitude dos benefícios que a alimentação adequada nutricionalmente pode trazer aos escolares. Com isso, a partir do método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar (AQPC Escola), buscou-se analisar a frequência da oferta na alimentação escolar de preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar; frituras, carnes gordurosas, molhos gordurosos, considerados alimentos que devem ser controlados, e frutas in natura e saladas, alimentos considerados recomendados, em cardápios do ensino básico da rede pública.

2. METODOLOGIA

Para a análise dos cardápios escolares, foi utilizado o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar (AQPC Escola) desenvolvido por Veiros e Martinelli (2012). Os cardápios foram disponibilizados por meio de uma das nutricionistas do município, responsável pelo setor de Alimentação Escolar, os quais contemplam os ensinos Infantil, Fundamental e EJA (Educação para Jovens e Adultos), e compreendem os meses de fevereiro, março, abril, maio, junho e julho de 2020.

Para o preenchimento das informações contidas nos cardápios escolares foi utilizada a planilha no programa Microsoft Excel (2010), disponível no site do

CECANE/SC, onde se faz necessário a 1) análise do cardápio por refeição; 2) tipo de alimentos que compõem a refeição e sua classificação; 3) registro da frequência da oferta dos alimentos; e então, 4) a avaliação, uma vez que após os dados lançados, o programa apresenta a frequência semanal e mensal. Após análise das preparações dos cardápios, foram classificados de acordo com os pontos de corte proposta por PRADO; NICOLETTIA; FARIA (2017), os aspectos positivos classificados como “ótimo” ($\geq 90\%$), “bom” (de 75 a 89%), “regular” (de 50 a 74%), “ruim” (de 25 a 49%) ou “péssimo” ($<25\%$). Os aspectos negativos classificados como “ótimo” ($\leq 10\%$), “bom” (de 11 a 25%), “regular” (de 26 a 50%), “ruim” (de 51 a 75%) ou “péssimo” ($>75\%$). Para esta apresentação de resultados e discussão foram considerados 4 categorias, são elas: “Frutas in natura”, “Saladas”, “Preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar” e “Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos”.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados do AQPC escola apresentados na Figura 1, mostram que dos dezoito cardápios analisados para os ensinos infantil, fundamental e EJA, nenhum apresentou frequência maior que 50% referente aos Alimentos Recomendados, e para os Alimentos Controlados a oferta ultrapassou os 60% no ensino infantil, e no fundamental ultrapassou 20%, o que é desaconselhado pelo método AQPC escola, este método indica alerta para um percentual maior ou igual a 20% na avaliação de cada item que compõe essa categoria, já para o EJA se manteve baixo, apenas 4%, entretanto, a oferta dos Alimentos Recomendados não passou de 20%. Esses achados, em parte, corroboram com os resultados encontrados por BALESTRIN et al. (2019), onde na avaliação de cardápios oferecidos em uma unidade de alimentação e nutrição escolar em Caiçara-RS, a frequência de Alimentos Controlados foi maior do que os itens da categoria Recomendados, exceto para o EJA.

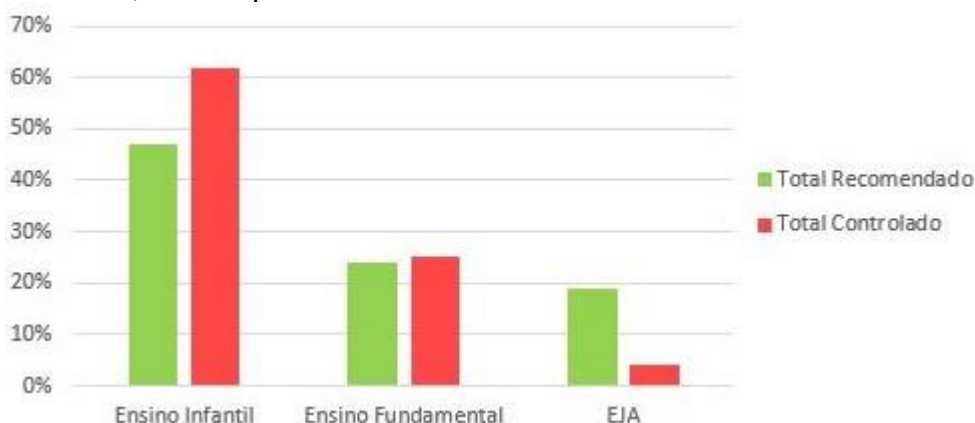


Figura 1. Distribuição (%) dos Alimentos Recomendados e Controlados em cada nível de ensino da rede pública de acordo com o AQPC escola. Pelotas, 2020.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Ao analisar separadamente as categorias de alimentos estudados, podemos ver uma ótima frequência na oferta de frutas in natura para o ensino infantil, porém, para o ensino fundamental e EJA, foram classificados como ruim (32%) e péssimo (16%), respectivamente. Diferente dos resultados encontrados por DEMETRA (2013) que avaliou os cardápios de quatro cidades na Grande São Paulo, e em 3 dos municípios (Barueri, São Bernardo do Campo e São Paulo) foi observado a oferta diária de frutas in natura, e em Guarulhos chegou a 79%, portanto, classificados como ótimo e bom, respectivamente.

Ao observar a oferta de saladas de acordo com o AQPC escola, os cardápios ofertados nas três modalidades de ensino, foram classificados como péssimo, devido à baixa periodicidade desta oferta durante os 104 dias de avaliação neste estudo. Estes dados estão de acordo com os descritos por BRAGA (2019) que avaliou os cardápios de escolas da rede estadual de ensino em Salvador – BA, onde não foram ofertadas saladas em nenhuma das escolas.

Em relação a oferta de preparações açucaradas nos cardápios avaliados em nosso estudo, foi observada a oferta diária para o ensino infantil, de forma regular no ensino fundamental e baixa porcentagem no EJA. Os resultados encontrados por DEMETRA (2013) que avaliou os cardápios de quatro cidades na Grande São Paulo, demonstraram a presença diária de preparações doces em 3 cidades, classificando o cardápio nesta categoria como Péssimo. Já na quarta cidade apresentou uma oferta Regular, igualmente observado no Ensino Fundamental e, diferente do encontrado no EJA, onde foram classificados como ótimo (5%) os cardápios ofertados.

A frequência de Preparações gordurosas, no entanto, apresentou bom resultado para o Ensino Infantil e ótimo para os Ensinos Fundamental e EJA. Mesmos resultados encontrados por MARTINS et al. (2019), ao investigar a alimentação escolar em escolas públicas da Região Metropolitana de São Paulo.

A Figura 2 apresenta a distribuição da frequência de Frutas in natura, Saladas, Preparações açucaradas e Preparações gordurosas dos cardápios planejados para serem ofertados no primeiro semestre de 2020.

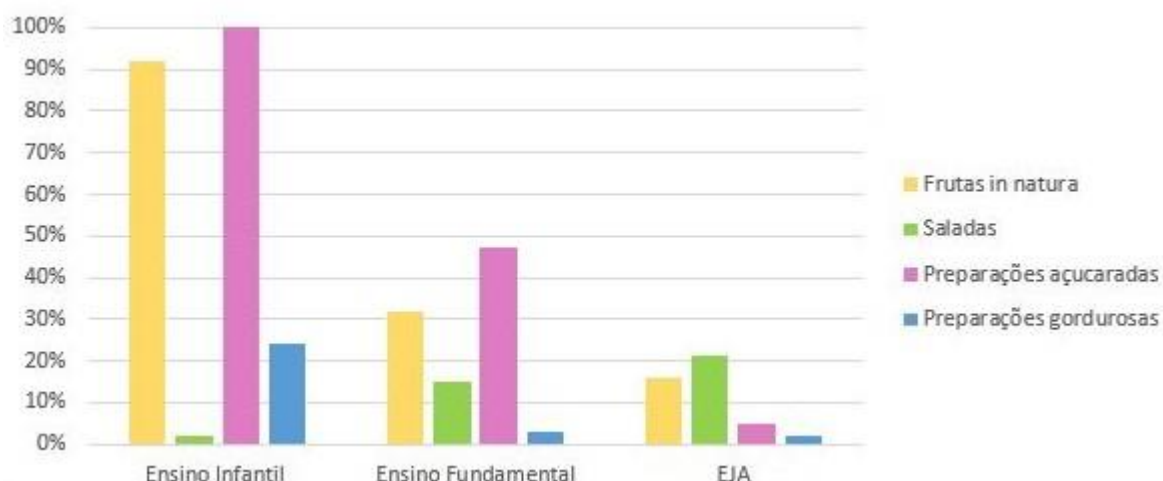


Figura 2. Distribuição (%) de Frutas in natura, Saladas, Preparações açucaradas e Preparações gordurosas em cada nível de ensino da rede pública de acordo com o AQPC escola. Pelotas, 2020.

Fonte: Elaborado pelos autores.

De acordo com PORFIRIO (2018) a escola é um local de formação de hábitos, é essencial a avaliação periódica referente a qualidade da alimentação ofertada nas escolas, uma vez que servirá como base para construção dos hábitos alimentares que serão levados para a vida, e então, por consequência, influenciar na prevenção de doenças, promoção de saúde e auxiliar no desenvolvimento biopsicossocial, na aprendizagem e no rendimento escolar. Através dos resultados do presente estudo, foi possível identificar e alertar sobre a alta frequência de Preparações açucaradas e baixa frequência de Frutas in natura e Saladas, alimentos primordiais pois são ricos em vitaminas, minerais e fibras, apontados como fatores protetores para o desenvolvimento de doenças crônicas, como dislipidemias, hipertensão, diabetes, problemas no aparelho locomotor e neoplasias TARDIO (2006), e, segundo BRASIL (2012), quando



acrescidos de redução da oferta de carboidratos simples, ácidos graxos saturados e gorduras trans, sal e açúcar, tendem a diminuir essa ocorrência e/ou amenizar suas consequências.

4. CONCLUSÕES

Sendo o cardápio uma ferramenta auxiliar para o desenvolvimento de educação alimentar, é necessária atenção para sua elaboração para melhorar aspectos nutricionais, contemplando os hábitos da comunidade bem como o atendimento ao PNAE. Neste estudo conclui-se que a avaliação qualitativa dos cardápios escolares ofertados em uma rede pública aponta e alerta para a baixa frequência na oferta de frutas in natura e saladas, alimentos considerados Recomendados, e apesar da baixa frequência de preparações gordurosas, observou-se alta frequência nas preparações açucaradas. Diante do exposto sugere-se que os cardápios sejam revisados na medida do possível para adequação com relação a qualidade dos alimentos ofertados.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BALESTRIN, M. et al. Avaliação da qualidade do cardápio oferecido em uma unidade de alimentação e nutrição escolar: Método AQPC Escola. Revista **Vivências, Erechim**, v. 15, n. 29, p. 101-114, jul/dez 2019.
- BRAGA, E.C., SANTOS, A.C. Análise Qualitativa dos cardápios de Escolas da Rede Estadual de Ensino em Salvador-BA. **Cientefico**, Fortaleza, V. 19, n. 40, p. 6-19, 2019.
- BRASIL a, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Síntese de Indicadores Sociais: indicadores apontam aumento da pobreza entre 2016 e 2017. Brasília, 2018. Acessado em 8 set. 2020. Online. Disponível em: <https://bit.ly/33xtlTK>
- BRASIL b, Ministério da Educação. Programa de Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: Caderno de Legislação 2019, Ministério da Educação, Brasília. 2019. Acessado em 8 de set. de 2020. Online. Disponível em: <https://bit.ly/2RtpY08>
- BOAVENTURA, P.S. et al. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil da grande São Paulo. **Demetra**, São Paulo, v. 8, n. 3, p. 397-409, 2013.
- MARTINS, R.S. et al. Análise Qualitativa da Alimentação de estudantes matriculados em escolas públicas de Ensino fundamental. **Disciplinarum Scientia**, Santa Maria, v. 20, n. 2, p. 411-420, 2019.
- PORFIRIO, P. A. **Avaliação qualitativa das preparações de cardápios ofertados em uma escola da rede municipal de ensino em Cuité-PB**. 2018. 37f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2018.
- PRADO, B.G. et al. Avaliação qualitativa das preparações de cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição de Cuiabá-MT. **UNOPAR Cient Ciênc Biol**. v. 15, n.3, p. 219-23, 2013.
- SIQUEIRA, R. L. et al. Análise da incorporação da perspectiva do direito humano à alimentação adequada no desenho institucional do programa nacional de alimentação escolar. **Ciênc. Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.19, n.1, p.301-310, 2014.
- TARDIDO, A. P., FALCÃO, M. C. O impacto da modernização na transição nutricional e obesidade. **Rev. Bras. Nutri. Clin.**, v.21, p.117-24, 2006.
- VEIROS M. B., MARTINELLI S. S. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio escolar – AQPC Escola. **Nutrição em Pauta**, n.114 p.3-11, 2012.