

PES178 - ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL DO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

ALINE LEÃO REIS¹; TALITA NOGUEIRA BERINO¹; FABRICIO VASCONCELOS MEDEIROS¹; CLÁUDIA DANIELE TAVARES DUTRA CAVALCANTI²; ROSA MARIA DIAS³

alinereisnutri@hotmail.com

¹Graduação, ²Doutorado, ³Mestrado

Universidade Federal do Pará (UFPA)

Introdução: As mudanças ocorridas nas práticas alimentares contemporâneas derivam fortemente da influência dos avanços tecnológicos da indústria alimentícia e da globalização, correspondendo a dietas cada vez mais ricas em gorduras, açúcares e sódio, os quais constituem a base dos alimentos ultraprocessados, e pobres em frutas e hortaliças. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira¹, alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiras ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de constituintes de alimentos ou sintetizadas em laboratórios com base em matérias orgânicas, e seu consumo está diretamente ligado a um comportamento que pode ocasionar sobrepeso e obesidade². As práticas alimentares inadequadas constituem hoje uma das causas de obesidade infantil que resultam em serios problemas de saúde e que vem apresentando índices alarmantes nas últimas décadas, sendo considerada um grave problema de saúde pública. Nesse contexto, as escolas possuem um importante papel na formação do comportamento alimentar, pois apresentam ambiente favorável à implantação de programas de educação em saúde, além da oferta de refeições nutricionalmente balanceadas a partir da alimentação escolar, que por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem o objetivo de contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes, e para tal, usa a compra de alimentos saudáveis para compor os cardápios da alimentação escolar, além de restringir a aquisição de alimentos ultraprocessados e vedar a compra de bebidas com baixo valor nutricional³. **Objetivos:** Avaliar a presença de alimentos ultraprocessados nos cardápios ofertados aos alunos de uma escola pública de tempo integral do município de Belém-PA. **Métodos:** Estudo do tipo transversal, realizado em uma escola pública de tempo integral do município de Belém/PA, com alunos do 2º ao 5º ano do ensino fundamental, no período de maio a agosto de 2015. A coleta de dados foi realizada a partir de visitas as unidades de alimentação escolar, durante 4 semanas, utilizando um protocolo estruturado que contemplou as informações referentes à composição do cardápio escolar. Foram preenchidas as variáveis: gênero alimentício, refeição, data e fornecedor (Entidade Executora ou funcionários da escola), durante o pré-preparo e preparo das refeições oferecidas aos alunos. Para subsidiar a avaliação foram utilizadas as informações nutricionais contidas nas embalagens dos gêneros alimentícios industrializados e fotos das preparações servidas. Para análise dos cardápios foi utilizada a Resolução nº26/2013– FNDE3, o Guia Alimentar para a População Brasileira¹ e a Nota Técnica nº02/2014 – FNDE4. **Resultados e Discussão:** Foram coletados dados sobre os cardápios ofertados no período de vinte e um dias letivos, constituídos por 42 lanches (manhã e tarde) e 21 almoços. Foi observada a presença dos seguintes alimentos ultraprocessados na alimentação escolar: tempero industrializado, bolacha doce sem recheio, glutamato monossódico, salsicha, leite condensado, caldo de

carne industrializado, molho de tomate e refrigerante. Esses alimentos foram verificados na frequência de: 10 porções/ semana em maio (tempero industrializado e bolacha doce sem recheio); 11,08 porções/semana em junho (tempero industrializado [4,44], bolacha doce sem recheio [4,44], e 0,55 porções de cada para glutamato monossódico, salsicha, leite condensado e refrigerante); 14,98 porções/semana em agosto (7,85 porções de tempero industrializado, 5 de bolacha doce sem recheio, 1,42 de caldo de carne industrializado e 0,71 de molho de tomate). Verificou-se a elevada presença de alimentos ultraprocessados nos cardápios analisados, resultado semelhante ao encontrado por Veiros e Martinelli⁵, em 2012, no qual foram encontrados biscoito doce sem recheio (0,25 porções/semana), molho de tomate industrializado (1 porção/semana) e salsicha (0,25 porções/semana) nos cardápios escolares, além de outros produtos ultraprocessados, como refresco em pó, biscoito cream cracker, achocolato, pudim industrializado, pão de milho industrializado, purê de batata instantâneo, carne enlatada, mortadela, maionese, almôdega industrializada, gelatina, milho e ervilha enlarados, cereal matinal de milho açucarado, mistura para bolo e creme sabor baunilha, que constituem a média de 6,75 porções/semana de alimentos ultraprocessados. Estudos enfatizam que os alimentos ultraprocessados oferecem excessivo valor calórico para a alimentação, com elevados teores de gordura, carboidratos simples e sódio, acarretando riscos para a saúde. Também é relacionado o aumento do risco de câncer de estômago com os elevados índices de sódio dos alimentos ultraprocessados e ainda a elevada ingestão de gorduras, principalmente as saturadas, e carboidratos simples com o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Os alimentos considerados ultraprocessados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira são referidos como os alimentos de aquisição restrita na Resolução nº26/2013– FNDE e o custo com sua aquisição não deve ultrapassar 30% dos recursos financeiros repassados para as Entidades Executoras, limitando sua oferta nos cardápios. Dentre os alimentos ultraprocessados presentes nos cardápios, o único de aquisição vedada foi o refrigerante, que foi comprado pelos funcionários da escola e se enquadra no artigo 22 da Resolução nº26/2013– FNDE por ser uma bebida de baixo valor nutricional e estar associada ao aumento da prevalência de obesidade infantil, cárie dental e Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNT). Vale ressaltar, ainda que, a maioria dos alimentos ultraprocessados provinham da aquisição por parte dos funcionários da escola, sendo que apenas os biscoitos doces sem recheio e o tempero industrializado provinham da Entidade Executora, tal fato deve ser analisado com atenção, pois a utilização de alimentos que não estão presentes nos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico (RT) pode gerar um desequilíbrio nutricional e ocasionar prejuízo para a saúde dos escolares. **Conclusão:** Foi verificada elevada presença de alimentos ultraprocessados nos cardápios ofertados aos alunos e a participação dos funcionários da escola na aquisição desses alimentos. É válido ressaltar a importância da conscientização dos funcionários na qualidade da alimentação para a promoção da saúde, aprendizagem, crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos escolares.

Referências Bibliográficas:

1. Brasil. Ministério da Saúde; Secretaria de Atenção à Saúde; Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira. Brasília, 2014, 2.ed. Disponível em

2. Cruz LD, Santos AAO, Gomes ABL, Andrade FAM, Marcellini PS; Análise de aceitação da Alimentação Escolar dos alunos das escolas municipais de Itabaiana-SE. *Scientia Plena, Sergipe*. 2013; 9(10): 104203-1.
3. Brasil. Ministério da Educação; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em
4. Brasil. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. . Nota Técnica nº02 de 17 de março de 2014. Dispõe sobre a aquisição de leite em pó para a alimentação escolar
5. Veiros MB, Martinelli SS. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio escolar– AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, 2012, 3-11.