

CANTINA ESCOLAR: QUALIDADE NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO VIGENTE

SCHOOL CAFETERIA: NUTRITIONAL QUALITY AND COMPLIANCE WITH CURRENT LEGISLATION

Fernanda Franz Wilhelm¹, Eliziane Ruiz², Ana Beatriz Oliveira³

RESUMO

Introdução: A obesidade infantil é atualmente uma epidemia mundial. Os lanches escolares hipercalóricos e ricos em açúcares e sal contribuem para a formação desse quadro. Sabendo-se disso, foi criada uma legislação estadual que regula as cantinas escolares e os alimentos por essas ofertadas.

Objetivo: Esta pesquisa objetivou verificar o cumprimento da Lei Estadual N° 13.027 em 26 cantinas da rede pública estadual do município de Porto Alegre.

Métodos: Foram avaliadas as qualidades nutricionais dos alimentos ofertados, além das condições higiênico-sanitárias das cantinas visitadas. Foi aplicado um questionário aos responsáveis desses estabelecimentos com questões fechadas e abertas sobre conhecimento da lei em questão e tipos de alimentos ofertados.

Resultados: Do total de cantinas visitadas, 80,8% não possuíam supervisão ou orientação de nutricionista. Os alimentos ofertados eram inadequados nutricionalmente, predominando as guloseimas/chocolates, refrigerante e bolacha recheada. Mesmo com 96,2% dos responsáveis conhecendo a legislação, esta não era seguida, pois 96,2% não tinham oferta mais evidente de alimentos saudáveis e também não possuíam painéis sobre nutrição; 69,2% não incentivavam o consumo desses alimentos e 61,5% não possuíam alvará sanitário. As medidas básicas de higiene não eram realizadas, sendo os maiores problemas a falta de uniforme (69,2%) e o uso de adornos (63,1%).

Conclusão: Os cantineiros devem ser capacitados não somente sobre medidas de higiene, mas também em formas de promover lanches mais nutritivos para as crianças assim como o tema da alimentação saudável deve ser trabalhado melhor no projeto pedagógico da escola.

Palavras-chave: *Transição nutricional; obesidade; alimentação escolar*

ABSTRACT

Background: Childhood obesity is currently a worldwide epidemic. School snacks with many calories, large amounts of sugar and salt contribute to this situation. Based on that, a state law regulating school cafeterias and the food they offer has been created.

Aim: The objective of this study is to evaluate whether the State Law no. 13 027 is being complied with in 26 cafeterias of public schools located in Porto Alegre, RS, Brazil.

Methods: We evaluated the nutritional quality of foods offered, as well as the hygienic and sanitary conditions of the cafeterias. We applied a questionnaire with closed and opened questions to the owners or personnel in charge of the cafeterias about their knowledge on the current law and the foods most often available.

Results: Among all cafeterias, 80.8% did not have a nutritionist. The foods offered were nutritionally inadequate and the foods most often available were sweets/chocolates, soft drinks, and sandwich cookies. Even though 96.2% of the cafeteria managers were aware of the law, they did not comply with it: 96.2% had no evident offer of healthier food and did not have boards showing nutritional information, 69.2% did not suggest the consumption of this kind of foods, and 61.5% did not have a health permit. No basic hygiene measures were taken; the biggest problems were lack of employee's working clothes (69.2%) and the use of accessories (63.1%).

Conclusion: Those responsible for managing the cafeterias should be trained not only about hygiene measures, but also about ways of offering healthier snacks to children, and the topic of healthy food should be deeply developed within the teaching project of each school.

Keywords: *Nutrition transition; obesity; school feeding*

Rev HCPA 2010;30(3):266-270

As práticas alimentares modernas têm sido objeto de preocupação, desde que estudos epidemiológicos passaram a demonstrar uma estreita relação entre a dieta atual, a qual é rica em açúcar simples e gordura saturada, e também pobre em fibras e carboidratos complexos, com o surgimento de doenças crônicas como diabetes e hipertensão. Paralelamente a isso,

tem-se observado um maior crescimento nas taxas de obesidade e um maior sedentarismo (1-4).

A obesidade é um problema de saúde pública presente em todas as classes sociais. Esse distúrbio nos últimos anos tem apresentado caráter epidêmico, sendo sua etiologia multifatorial e com influências biológicas, psicológicas e so-

1. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

2. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, UFRGS.

3. Departamento de Medicina Social. Curso de Nutrição, Centro Colaborador de Alimentação do Escolar (CECANE/UFRGS).

Contato: Fernanda Franz Wilhelm. E-mail: fernanda_franz@yahoo.com.br (Porto Alegre, RS, Brasil).

ciais (5). Segundo dados do IBGE, através da Pesquisa de Orçamentos Familiares (2002-2003), 10,5 milhões de brasileiros com 20 anos ou mais são obesos, equivalente a 8,9% da população masculina e 13,1% da feminina (6,7).

A obesidade infantil vem sendo considerada a doença nutricional que mais cresce no mundo e a de mais difícil tratamento. Na infância o manejo é ainda mais complexo que na fase adulta, pois está relacionada com mudanças de hábitos alimentares e disponibilidade dos pais, além da falta de entendimento da criança quanto aos danos do excesso de peso (8). Um estudo realizado por Vieira et al. em Pelotas, RS mostrou altas prevalências de sobrepeso e obesidade e baixas de desnutrição. A amostra contava com 20.084 alunos da 1ª a 4ª séries do ensino público e privado e teve como resultado 3,5% de déficit nutricional, 29,8% de sobrepeso e 9,1% de obesidade (9).

Como forma de controlar a qualidade nutricional dos alimentos ofertados pelas cantinas escolares, alguns estados e municípios instituíram uma legislação que regulamenta estes estabelecimentos. Em 2008, o estado do Rio Grande do Sul sancionou a Lei N° 13.027, conhecida como “Lei da Cantina” que regula o comércio de lanches e bebidas nas escolas, devendo as cantinas atender e visar à qualificação nutricional dos alimentos oferecidos aos alunos. Desta forma, frutas, saladas, sucos e sanduíches naturais devem ser ofertados com maior evidência, além de ser vetada a exposição de cartazes publicitários que estimulem a aquisição e consumo de guloseimas, refrigerantes e salgadinhos industriais em ambiente escolar (10).

Os proprietários dos estabelecimentos têm o dever de garantir, além da qualidade nutricional, a higiênico-sanitária, em especial a presença de alvará sanitário (11). Segundo a Portaria 78/2009 (8) o uniforme dos manipuladores deve ser de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados). Deve ser exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente. Os manipuladores não devem usar adornos, ou seja, objetos tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, *piercing* e demais objetos pessoais que possam cair nos alimentos.

O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade nutricional dos produtos ofertados nas cantinas escolares e a adequação dessas à legislação vigente.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal, qualitativo que avaliou as cantinas escolares

da rede pública estadual da cidade de Porto Alegre, RS. Os dados foram coletados entre os meses de maio e julho de 2009. Os critérios de seleção foram: escolas com mais de 100 alunos, cadastradas na Secretaria Estadual de Educação até a data de 31 de março de 2009, que possuísem ensino fundamental completo (1ª a 8ª séries) e que confirmassem através de contato telefônico possuir cantina nas suas dependências. Das 41 escolas com cantinas, calculou-se uma amostra representativa dessa população utilizando um intervalo de confiança de 95% e considerando uma proporção esperada de 60%, que podia se estender até 10%. Na amostra final foram visitadas 26 destas selecionadas aleatoriamente, que equivaleram a 63% da população de estudo. As escolas municipais de Porto Alegre não participaram do presente estudo, pois não possuem cantinas em suas dependências.

A pesquisa foi realizada através da observação do pesquisador quanto ao seguimento da legislação vigente e da aplicação de questionário com perguntas abertas e fechadas aos proprietários e/ou responsáveis pelas cantinas. Os questionamentos tinham como finalidade caracterizar a cantina e seu responsável, verificar se esses realizaram capacitações e seus conhecimentos sobre a Lei N° 13.027/RS. Foi observada a presença, orientação e/ou supervisão de nutricionista. Analisou-se, também, o incentivo à aquisição de alimentos saudáveis (através da ausência de alimentos menos saudáveis), a oferta mais evidente desses (exposição em local visível), a presença de medidas básicas de higiene, alvará sanitário e murais com informações sobre nutrição, além da ausência de cartazes publicitários de alimentos de baixa qualidade nutricional.

Os alimentos considerados mais saudáveis foram: frutas, sucos naturais, bebidas lácteas, sanduíches naturais, salgados assados e barra de cereais. Tais alimentos atendem os parâmetros do Guia Alimentar da População Saudável elaborado pelo Ministério da Saúde (12), por conterem baixo teor de açúcar, sódio e gorduras saturadas e trans, sendo considerados alimentos de alto valor nutricional.

Os alimentos considerados menos saudáveis foram: refrigerantes, doces/guloseimas, biscoitos recheados, salgadinhos industrializados, cachorro quente, hambúrguer e salgados fritos. Tais alimentos são de baixo valor nutricional segundo parâmetros do mesmo Guia (12), contendo altos teores de açúcares simples, gordura saturada e sódio, além de quantidades significativas de gordura trans e aditivos químicos.

As informações recolhidas foram transcritas para arquivo de Excel e posteriormente transportadas para planilha eletrônica do programa estatístico SPSS for Windows versão 16.0. Foram utilizados valores de frequências relativas e absolutas.

Foi solicitada também a assinatura de uma carta de autorização aos responsáveis pela escola, além do termo de consentimento livre e esclarecido aos responsáveis pelas cantinas. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da UFRGS nº2008087.

RESULTADOS

Do total das cantinas visitadas, 92% eram terceirizadas e 8% eram administrados por associação de pais. Em relação ao conhecimento da “Lei da Cantina”, 96% afirmaram conhecer a legislação. Dos responsáveis, 54% já tinham feito, em algum momento, capacitação sobre higiene e manipulação de alimentos, sendo que 78% desses havia realizado há mais de um ano. A presença de nutricionista para orientação e

supervisão era ausente em 81% dos estabelecimentos.

Nos alimentos ofertados pelas cantinas a maior prevalência foi de alimentos ricos em açúcares simples, sódio, além de gorduras saturadas e trans, podendo ser caracterizados como menos saudáveis (Figura 1).

Ao questionar os responsáveis pelas cantinas sobre a autoavaliação destes quanto à qualidade nutricional dos alimentos ofertados, 27% consideraram muito saudáveis, 69% razoavelmente saudáveis e somente 4% nada saudáveis, mesmo havendo a comercialização de alimentos ricos em açúcares e gorduras. Quanto ao principal motivo de oferta dos produtos a maioria referiu a maior procura os alunos (77%), seguido da exigência de pais/escolas (19%) e, por fim, maior praticidade (4%).

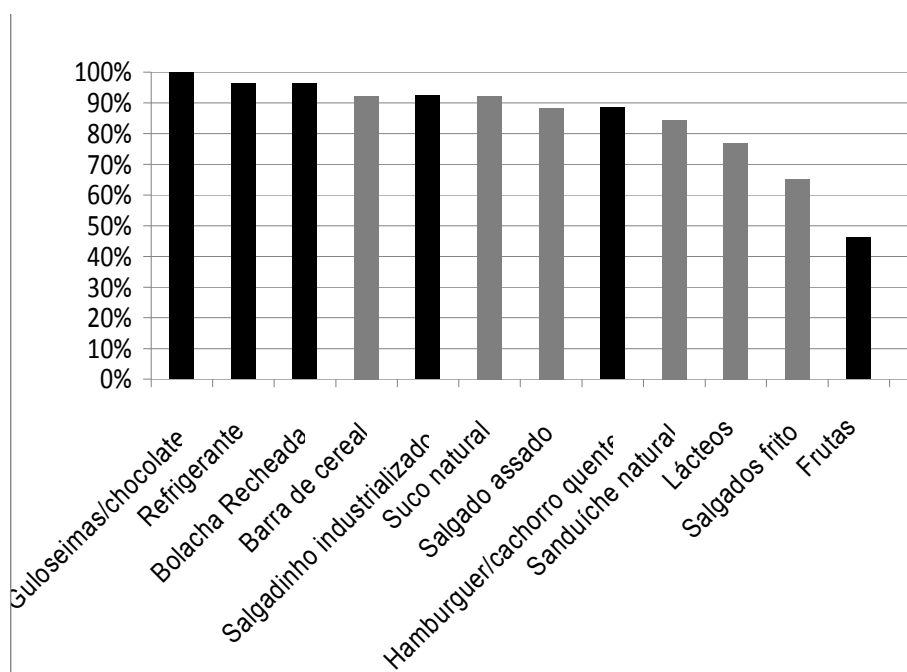


Figura 1 – Alimentos ofertados pelas cantinas.

Na Tabela 1, pode-se observar o não seguimento da legislação vigente. Apenas 30% das cantinas incentivaram o consumo de alimentos mais saudáveis, sendo que 63% essas faziam exclusivamente através da retirada de preparações fritas, 13% não ofertavam refrigerantes e 13% não possuíam nem frituras nem refrigerantes.

As medidas básicas higiênico-sanitárias também não estavam sendo seguidas (Tabela 2). Quando comparados os responsáveis que possuíam capacitação em higiene e manipulação de alimentos e aqueles sem, em relação ao uso de uniforme completo e limpo e ausência de adornos, percebe-se uma melhora no seguimento das boas práticas de higiene nas cantinas com responsáveis capacitados.

Tabela 1 - Cumprimento da Lei da Cantina pelos estabelecimentos.

Item	(%)
Oferta mais evidente de frutas/saladas/sucos/sanduíches	4
Incentivo ao consumo frutas/saladas/sucos/sanduíches	31
Presença de painéis informativos sobre alimentação saudável	4
Ausência de publicidade de guloseimas/refrigerantes/salgadinhos	93
Ausência de bebidas alcoólicas	100
Presença de alvará sanitário	28

Tabela 2 - Cumprimento das medidas higiênico-sanitárias básicas pelas cantinas.

<i>Item</i>	<i>Geral</i> (%)	<i>COM Capacitação</i> (%)	<i>SEM Capacitação</i> (%)
Uso de uniforme completo e limpo	31	43	17
Ausência de adornos	27	71	25
Mãos íntegras	100	100	100
Ambiente visivelmente limpo	50	36	33
Ausência aparente de vetores	96	100	91

DISCUSSÃO

A falta de nutricionista nas escolas e cantinas estudadas pode ter contribuído para muitas das irregularidades encontradas e com a insegurança alimentar destes estabelecimentos, uma vez que sua ausência está associada a oferta de alimentos menos saudáveis.

Em estudo de Bramoski et al. (13) realizado em cantinas do Vale de Itajaí-SC observaram que somente 14% dos locais receberam orientação de um nutricionista em algum momento. Sá et al. (14) associaram a presença desse profissional à oferta de alimentação saudável, uma vez que este se encontrava presente em todos os estabelecimentos analisados que ofertavam alimentos mais nutritivos e praticamente ausente naqueles que ofereciam os menos.

Segundo a Lei Federal Nº 11.947 (15) a responsabilidade técnica da alimentação escolar cabe ao nutricionista, ficando estabelecido na mesma que alimentação escolar é todo alimento oferecido em ambiente escolar e que incluiria, portanto, a cantina. De acordo com a mesma lei, a escola tem um papel importante na modificação dos hábitos alimentares de seus alunos, devendo a cantina estar incluída ao projeto pedagógico quanto à temática da educação nutricional e da alimentação saudável, podendo ser, além de local de consumo e oferta de alimentos, um espaço de aprendizagem.

Mesmo com 96% afirmando conhecer a legislação, tais recomendações não foram seguidas. Bramoski et al (13) também observaram que 90% dos proprietários afirmavam conhecer a legislação, porém somente 51% disseram aplicá-la, indicando que conhecimento e aplicação da lei não estão diretamente relacionados.

O padrão de alimentos ofertados analisados no presente estudo foi os mesmos encontrados nas cantinas das escolas públicas de Uberlândia-MG nas quais os alimentos mais ofertados foram os doces/guloseimas, chocolates, salgados industrializados, salgados assados e refrigerantes e os menos as frutas, barras de cereais e pão de queijo (14). Já no estudo realizado por Gabriel et al. em Florianópolis, local

onde a legislação proíbe a venda de produtos de baixo teor nutricional, os alimentos mais comercializados nas cantinas de escolas públicas e particulares foram salgados assados, suco natural e sanduíches (16).

Desta forma, conclui-se que apesar de grande parte dos cantineiros referirem conhecer a lei estadual, esses não a aplicavam, nem seguiam as suas regulamentações. Os alimentos mais ofertados pelas cantinas eram inadequados aos requisitos de uma alimentação saudável, uma vez que eram ricos em açúcares, gorduras e sódio e pobres em fibras, vitaminas e minerais.

A capacitação periódica quanto à manipulação e higiene de alimentos se mostrou fator importante para garantia da segurança da alimentação escolar, uma vez que mesmo não sendo completamente seguidas, as medidas básicas de higiene se mostraram como um diferencial no grupo capacitado.

Agradecimento

Ao auxílio do CECANE/UFRGS e de sua equipe na realização desta pesquisa.

REFERÊNCIAS

1. Popkin BM. Global changes in diet and activity patterns as drivers of the nutrition transition. Nestle Nutrition Workshop Series: Pediatric Program. 2009;63:1–14.
2. Satia JA. Dietary acculturation and the nutrition transition: an overview. Appl. Physiol. Nutr. Metab. 2010;35: 219–23.
3. Kearney J. Food Consumption trends and drivers. Phil. Trans. R. Soc. B. 2010; 365: 2793–807.
4. Garcia RWD. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nutr. 2003;16(4):483–92.
5. Pegolo EG, Fisberg M, Vuniski N. Obesidade infantil: sinal de alerta. Rev. Nutrição em Pauta 2005;(74):4–10.
6. Paiva ES. Obesidade X mercado de trabalho: uma relação delicada. Hig. aliment. 2007;21(148):17–8.

7. IBGE. Pesquisa de Orçamento Familiar, 2002-2003. Antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. 2004;140.
8. Mello ED, Luft VC, Mayer F. Obesidade infantil: como podemos ser eficazes. J Pediatr. 2004;80:173-80.
9. Vieira MFA, Araujo CL, Hallal PC. Estado nutricional de escolares de 1ª a 4ª séries do Ensino Fundamental das escolas urbanas da cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. Cad. Saúde Pública. 2008;24(7):1667-74.
10. Governo do Estado do Rio Grande do Sul. Lei Nº. 13.027, de 16 de Agosto de 2008. Dispõe sobre a comercialização de lanches e de bebidas em escolas no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Disponível em: URL: http://www.sindpoa.com.br/i_uploads/legislacao_estado-Lei1302716agosto2008alimentosemcantinas.pdf.
11. Secretaria Estadual do Rio Grande do Sul. Portaria Nº 78 de 30 de Janeiro de 2009. Disponível em: URL: http://www.sinurgs.org.br/port_78.php.
12. Ministério da Saúde (Brasil). Guia Alimentar da População Brasileira. 2007. Disponível em: URL: http://nutricao.saude.gov.br/documentos/guia_alimentar_conteudo.pdf.
13. Bramorski A, Vasconcellos KS de, Mazadri T. Cantinas de unidades educacionais da rede particular de municípios catarinenses: segurança alimentar e qualidade nutricional. Hig. aliment. 2008;22(166/167):24-8.
14. Sá MAR de, Almeida ACF, Silva CM. Obesidade infantil X comercialização de alimentos em escolas públicas e privadas. Hig. aliment. 2009;23(174/175):26-31.
15. Ministério da Educação (Brasil) Lei Nº. 11.947, de 16 de junho de 2009. Disponível em: URL: <http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/711767/lei-11947-09>.
16. Gabriel CG, Santos MV, Vasconcelos FA de G, Milanez GHG, Hulse SB. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação. Rev. Nutr. 2010;23(2):191-9.

Recebido: 10/08/2010

Aceito: 21/09/2010