



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - UNB
CURSO DE NUTRIÇÃO

**Comercialização de alimentos em cantinas de escolas públicas no DF após
Regulamentação da Lei nº 5.146 de 19 de agosto de 2013
Distrito Federal**

BRASÍLIA
2016

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

UNB

CURSO DE NUTRIÇÃO

MELINA PEREIRA BOTELHO

**Comercialização de alimentos em cantinas de escolas públicas no DF após
Regulamentação da Lei nº 5.146 de 19 de agosto de 2013**

Projeto de Conclusão de Curso apresentado ao Curso
de Nutrição da Universidade de Brasília – UNB

Orientadora: Profa. VIVIANE BELINI

RODRIGUES

BRASÍLIA

2016

MELINA PEREIRA BOTELHO

**COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM CANTINAS DE
ESCOLAS PÚBLICAS NO DF APÓS REGULAMENTAÇÃO DA LEI Nº
5.146 DE 19 DE AGOSTO DE 2013**

Trabalho apresentado como requisito parcial para a Conclusão do Curso em Nutrição da Faculdade de Saúde da Universidade de Brasília.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Viviane Belini Rodrigues
Universidade de Brasília

Prof. Regina Coeli de Carvalho Alves
Universidade de Brasília

Prof. Renata Monteiro
Universidade de Brasília

Brasília, 2 de dezembro de 2016

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, à Deus, por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades, aos anos como universitária durante o curso de Nutrição.

A Universidade e aos professores, que proporcionaram um ambiente de ensino e aprendizado, rico em experiências e conhecimentos que foram compartilhados no processo de formação e à ética de trabalho. Ao Centro de Alimentação Saudável (CASA), projeto de extensão que proporcionou conhecimento e crescimento pessoal.

Agradeço a minha orientadora, Professora Viviane Belini Rodrigues, pela sugestão de uma excelente tema, apoio nas etapas difíceis, transmissão de conhecimentos e suporte completo. A minha colega de trabalho, que em dupla permitiu a realização do trabalho com sucesso.

A minha família, pelo amor, apoio incondicional e suporte durante todos os anos de universidade, principalmente nesta etapa final do curso. Especialmente, a minha avó, que apesar de não estar mais viva, tenho certeza que iluminou meu caminho para chegar até aqui e me apoiou em todas as decisões.

Ao meu irmão, que me aconselhou na escrita deste trabalho e a procurar fazer com tranquilidade, respeitando meus limites. A minha mãe, que mostrou o caminho complexo e fascinante da Nutrição para minha vida.

Aos meus amigos do curso, que apenas com a convivência e amizade fizeram destes anos um período inesquecível, independente de não ter as mesmas aulas, e tenho certeza vão continuar presentes em minha vida. Também, àqueles amigos, que continuam ao meu lado mesmo em decorrência dos obstáculos mas, principalmente, aos que me ajudaram a desenvolver este trabalho.

Agradeço também aos colegas de estágio complementar, mas especialmente a minha preceptora, pelos conselhos e compreensão das ausências no estágio durante o período de conclusão.

A todas as pessoas que fazem parte da minha vida e que foram envolvidas direta ou indiretamente na minha formação, meu muito obrigada.

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho à minha família, amigos e à minha avó por todo o amor.

"O verdadeiro amor nunca se desgasta. Quanto mais de dá, mais se tem"

Antoine de Saint-Exupéry

RESUMO

Introdução: O Decreto nº 369200, de 23 de novembro de 2015, que regulamentou a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, estabelece diretrizes para a promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. **Objetivo:** Avaliar a comercialização de alimentos após a implantação da Lei nº 5.146/2013 nas cantinas de escolas públicas no Distrito Federal. **Metodologia:** Estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa realizado com as cantinas comerciais de escolas públicas do Distrito Federal. O questionário estruturado por sete perguntas foi aplicado via inquérito telefônico após leitura do TCLE. Os dados obtidos foram duplamente digitados através do programa EPIDATA com checagem de sua consistência e as análises foram efetuadas no SPSS, versão 16.0. De um total de 169 escolas com cantinas, foram coletados 122 números telefônicos ativos. **Resultados:** A amostra foi constituída por 70 proprietários (57,37%), sendo que 36 não atenderam após quatro tentativas alternadas em dias e horários diferentes (29,5%), quatro estavam com o número errado (3,3%), 10 se recusaram a participar (8,2%) e dois solicitaram serem consultados pessoalmente (1,6%). A venda informal na escola e ambulantes na área externa estão presentes, respectivamente, em 57,1% e 54,3% das escolas. Observou-se que a comercialização de salgados fritos e refrigerantes ainda é frequente, porém em poucas cantinas e nenhuma delas relatou venda de biscoito recheado. Os sucos naturais, saladas de frutas e salgados assados são comercializados por 97,1% das cantinas. No entanto, ainda são comercializados doces (65,7%) e sucos artificiais e refrigerantes (61,4%), bolos (62,9%), sorvetes e picolés (54,3%), alimentos prontos (52,9%) em mais da metade das cantinas. Apenas um quarto delas oferecem alimentos integrais (44,3%), sanduíche natural (42,9%) e bebidas lácteas (40%). Os alimentos mais vendidos foram: salgados assados 94,3%, sucos naturais (salada de fruta) 51,4% e bebidas açucaradas 15,7%. **Conclusão:** Verificou-se a existência de ambulantes e a venda informal no ambiente escolar e a comercialização de produtos alimentícios proibidos pela lei na maioria das cantinas. As cantinas das escolas públicas apresentaram a oferta de, predominantemente, alimentos processados e ultraprocessados, de baixo valor nutricional. Apesar da conscientização parcial, os alimentos *in natura* constituem uma minoria de todos os alimentos vendidos. Ações educadoras sobre escolhas saudáveis para a toda a comunidade escolar poderão estimular hábitos de vida saudáveis. Além disso, a capacitação dos cantineiros, fiscalização e a tributação de alimentos não saudáveis pelo governo pode aumentar o consumo dos alimentos saudáveis. **Termos de indexação:** Lei da Cantina Saudável; Comercialização de alimentos; Cantinas escolares.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2. OBJETIVOS	6
2.1. GERAL.....	6
2.2. ESPECÍFICOS	6
3. METODOLOGIA.....	6
3.1. TIPO DE ESTUDO.....	6
3.2. LOCAL E PERÍODO	6
3.3. AMOSTRA.....	6
3.4. COLETA DE DADOS.....	7
3.5. INSTRUMENTO DE COLETA.....	7
3.6. ANÁLISE DE DADOS	8
3.7. ASPECTOS ÉTICOS	8
4. RESULTADOS	9
5. DISCUSSÃO	13
6. CONCLUSÃO.....	18
1. REFERÊNCIAS	19
2. APÊNDICES	24
2.1. QUESTIONÁRIO	24
2.2. TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE).....	25

1. INTRODUÇÃO

A sociedade sofreu transformações importantes ao longo dos anos para explicar o momento atual da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis. Entrada da mulher no mercado de trabalho, industrialização com proliferação das redes de fast-food, redução do dispêndio energético das crianças, tecnologia influenciaram e ainda impactam diretamente na saúde da população (MORAES; DIAS, 2013). Como resultado, principalmente os casos de sobrepeso e obesidade aumentam a cada ano.

Com foco na percepção dos responsáveis sobre o tratamento da obesidade, um estudo foi realizado com mães e avós de crianças. Entre os elementos na história familiar das crianças e dificuldades encontradas pela família, os motivos que influenciam negativamente no tratamento são: distanciamento afetivo da mãe durante a gestação, famílias com histórico de abuso de álcool e drogas, relacionamento instável entre os pais, falta de apoio familiar no cotidiano, ansiedade, tristeza e agressividade (MORAES; DIAS, 2013).

Para que o acompanhamento no tratamento das doenças crônicas seja eficaz, deve ser multiprofissional para que os estudantes possam ser assistidos integralmente considerando a saúde física, mental e social (VICTORINO; SOARES; HIGARASHI, 2014).

No Brasil, a prevalência de sobrepeso e obesidade aumentou durante os últimos 20 anos. Na faixa etária de 5 a 9 anos passou de 4,1% a 16,6% entre meninos e de 2,4% a 11,8% entre meninas (PNAN, 2012).

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), as fases da vida na infância podem ser classificadas em pré-escolares, escolares e adolescência. A fase pré-escolar considera escolares entre 2 e 6 anos, de 7 a 10 anos incompletos e a adolescência entre 10 e 19 anos de idade (CONTI et al., 2005). Durante a infância as escolhas alimentares são influenciadas pelos pais e posteriormente pela escola, ambiente mais adequado para a educação nutricional, pois envolve todas as dimensões do aprendizado tendo o professor como o principal membro da equipe, devido ao tempo dedicado aos alunos, conhecendo suas realidades além de ter capacidade comunicativa (DAVANÇO; TADDEI; GAGLIANONE, 2004). Assim como na infância, na adolescência o estado nutricional indica condições de vida, podendo ser saudáveis ou não (RODRIGUES et al., 2005).

Segundo Araújo et al (2010), a escola é, para a maioria dos adolescentes, o ambiente no qual a convivência social é mais intensa e propicia as condições para intervenções que objetivem mudanças de comportamento.

Até os dois anos, somente os fatores ambientais, gestacionais têm reflexos no crescimento podendo ser uma fase importante para a educação nutricional promovida pelos pais. O ideal é oferecer uma alimentação variada, equilibrada e harmoniosa, evitando alimentos industrializados ricos em açúcar, sal, lipídios e aditivos. A intervenção nutricional tem um risco maior de sucesso durante essa fase porque após os dois anos os fatores genéticos passam a ter um impacto sobre o crescimento (VITOLLO, 2003). Além da genética, o ambiente exerce influência diretamente no estado nutricional.

Na adolescência o crescimento e desenvolvimento estão acelerados, ocorrem transformações biológicas e alterações na personalidade, modificando o corpo e a imagem mental, onde o adolescente passa a crer que sua imagem corporal está desproporcional à imagem idealizada (BRANCO et al., 2006). Na média, as meninas passam pelo estirão de crescimento mais rápido entre 10 e 13 anos e os meninos entre 12 e 15 anos (SHILS, 1999). Neste período, é notável o aumento de altura, peso, desenvolvimento de características sexuais e flutuação na composição do corpo. As meninas possuem uma tendência maior para ganhar gordura, enquanto que os meninos massa magra. Por isso, a nutrição na infância e adolescência visa promover o crescimento e desenvolvimento adequados em ação conjunta com a atividade física regular (VOLPE, 2009).

Segundo o relatório da OMS de 2016, a obesidade infantil atingiu níveis preocupantes, pois pelo menos 41 milhões de crianças com menos de cinco anos estão acima do peso ou obesas. Nos países de baixa renda, e também de média renda, o número de crianças obesas entre 1990 a 2014 passou de 7,5 milhões para 15,5 milhões. O panorama do Brasil e Distrito Federal foram semelhantes em 2015 na faixa etária de 5 a 10 anos. No Distrito Federal, de uma amostra de 5275, 15% estão com sobrepeso, 8,1% obesas e 2,8% com obesidade grave e, no Brasil, de uma amostra de 1.442.988, 16,4% apresentaram sobrepeso, 8,5% obesidade e 3,8% obesidade grave (SISVAN, 2015).

Com o objetivo de formar hábitos alimentares saudáveis nos escolares, surge o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implementado em 1955, fiscalizado diretamente pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e pela sociedade com os Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público. Por meio da oferta de alimentos e ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), o PNAE contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos escolares, bem como para a formação de hábitos saudáveis. Tem caráter complementar segundo o artigo 208 da

Constituição Federal e determina que o Estado tem o dever de garantir à educação básica, em todas as etapas, programas suplementares que incluem material escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (inciso VII) (FNDE, 2012).

Dentre os alunos atendidos estão todos aqueles inseridos na educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos), matriculados em escolas públicas, filantrópicas e entidades comunitárias (conveniadas com o poder público), por meio da transferência de recursos financeiros. Os valores repassados são feitos com base no Censo Escolar do ano anterior ao atendimento e é fornecido pela União. Variam de acordo com a modalidade: creches, pré-escola, indígenas/quilombolas, fundamental/médio/jovens e adultos, integral, alunos do programa Mais Educação e aqueles que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno (FNDE, 2012).

De acordo com a Lei nº 11.947, de 16/06/2009, 30% dos recursos só podem ser utilizados para a aquisição direta de produtos da agricultura familiar como método de economia, sustentabilidade, ou seja, estímulo ao desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades. Em 2015, o orçamento foi de R\$ 3,8 bilhões para beneficiar 42,6 milhões de estudantes da educação básica e de jovens e adultos (FNDE, 2012).

Além da alimentação oferecida pela escola, há oferta também pela cantina, um estabelecimento comercial dentro da unidade de ensino, destinada a fornecer serviços de alimentação a alunos, professores e demais funcionários mediante pagamento. A sua presença propicia à comunidade escolar (professores, pais, acadêmicos e profissionais) uma maior autonomia e variedade no que diz respeito à sua alimentação (GABRIEL, 2010; DANELON; DANELON; SILVA, 2006).

No Brasil a regularização do comércio das cantinas escolares foi adotada em muitos Estados e Municípios. As primeiras experiências iniciaram no sul do país, especificamente em Florianópolis, pela Lei Municipal nº 5.835, de 4 de junho de 2001, para atender as escolas de educação básica da rede de ensino pública e privada. A legislação foi estendida para todo o Estado de Santa Catarina, com a Lei 12.061, de 18 de dezembro de 2001. Ambas determinam a proibição da venda de bebidas alcoólicas, balas, pirulitos, goma de mascar, refrigerantes, sucos artificiais, salgadinhos industrializados, salgados fritos e pipocas industrializadas além da venda de dois tipos de frutas sazonais (SANTA CATARINA, 2001).

Ainda na Região Sul, no Paraná, entraram em vigor duas leis muito importantes. A primeira delas foi a Lei nº 14.423, de 2 de junho de 2004, que dispõe que os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica

deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, idem à Lei Municipal e Estadual de Santa Catarina (PARANÁ, 2004). A segunda foi a Lei nº 9.714, de 6 de abril de 2005, que dispõe sobre as condições sanitárias dos alimentos consumidos e comercializados nas instituições de ensino do município de Londrina e ainda determina a proibição da venda de bebidas alcoólicas em graduação, cigarros e produtos com nicotina e tabaco (PARANÁ, 2005).

No Distrito Federal foi aprovada a Lei nº 3.695, de 8 de novembro de 2005, que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, ensinos fundamental e médio na rede de ensino pública e privada, que disponibilizou uma lista de alimentos proibidos e promoveu a adoção do conteúdo pedagógico sobre alimentação nas escolas. Foi revogada em 2006 (DISTRITO FEDERAL, 2005).

A aprovação da lei gerou discordância entre os cantineiros, principalmente do Sindicato dos Estabelecimentos Particulares de Ensino do DF (SINEPE-DF) e os técnicos da Secretaria de Educação, que demonstraram inquietação em relação ao aumento da carga de trabalho, pois seriam os responsáveis pela capacitação e fiscalização destes, e, conseqüentemente, haveria aumento dos gastos. O governo entrou com um pedido de ação de inconstitucionalidade e o resultado por parte do Ministério Público foi favorável, sendo esta revogada (BRASIL, 2007). Foi observada uma menor participação no processo de implantação da cantina escolar saudável após essa medida (GABRIEL *et al*, 2012).

Em 2013 foi sancionada a Lei nº 5.146, de 19 de agosto e, em 2015, regulamentada pelo Decreto nº 36.900, de 23 de novembro, que estabelece diretrizes para a promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Considera como ambiente escolar as cantinas nas escolas, ações da escola, aluno e comunidade para arrecadação de fundos para festas, eventos, passeios e estabelecimentos em uma faixa de 50 metros de extensão da escola, a partir dos portões de acesso aos alunos (DISTRITO FEDERAL, 2013;2015).

Além disso, o Decreto proíbe a venda de refrigerantes, refrescos artificiais, bebidas achocolatadas, salgadinhos industrializados e biscoitos salgados tipo aperitivo; frituras em geral; pipoca industrializada e pipoca com corantes artificiais; bebidas alcoólicas, cerveja sem álcool e bebidas que contenham taurina ou inositol; e alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% (dez por cento) das calorias totais. Já os alimentos permitidos são as frutas, legumes e verduras, suco natural ou de polpa de fruta (100% fruta), bebidas lácteas, iogurte e vitaminas de frutas naturais, bebidas

ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros similares) com frutas; sanduíches naturais (sem maionese); pães integrais; bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais ou legumes; tortas e salgados assados; e produtos ricos em fibras: biscoitos integrais e barras de cereais sem chocolate (DISTRITO FEDERAL, 2015).

Como suporte, em 2007 o Ministério da Saúde lançou um documento com 10 dispositivos legais brasileiros de regulamentação da alimentação no ambiente escolar. Seu objetivo era apoiar gestores, educadores e profissionais de saúde no desenvolvimento de ações que favoreçam a adoção de práticas alimentares saudáveis (GABRIEL, 2012; 2011).

As medidas legislativas nacionais surgiram para prevenir agravos à saúde associados à alimentação como a Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, criada pelos Ministérios da Educação e Saúde. Foi o primeiro passo para desenvolver ações de educação nutricional e educação em saúde e instituiu as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, ensino fundamental e médio das redes públicas e privadas em âmbito nacional (GABRIEL, 2012; 2011). Esta Portaria baseia-se em cinco eixos prioritários: em ações de educação alimentar e nutricional considerando os hábitos alimentares regionais e nacionais, estímulo à produção de hortas escolares, implantação de boas práticas de manipulação nos locais de produção, restrição ao comércio de alimentos com altos teores de gordura saturada, trans, açúcar e sal e promoção ao consumo de frutas e hortaliças no ambiente escolar e o monitoramento (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006).

Em 2012, o Ministério da Saúde, com a Federação Nacional das Escolas Particulares (FENEP), assinou um Acordo de Cooperação Técnica com o objetivo de “reunir esforços e trabalhar para implementar ações voltadas à promoção da qualidade de vida e prevenção de fatores determinantes e/ou condicionantes de doenças e agravos à saúde no ambiente escolar”. Uma das estratégias foi o "Manual das Cantinas Escolares Saudáveis: promovendo a alimentação saudável" para gestores de cantinas. Em 2010 foi lançado, pelo Ministério da Saúde, no Distrito Federal, o "Manual das Cantinas Escolares" com o objetivo de promover alimentação saudável para todos os cantineiros escolares e transformar os estabelecimentos. Ele contém informações sobre: o que é um lanche saudável e como promovê-lo; orientações sobre normas de higiene; estratégias e sugestões de um cronograma para implantar a cantina saudável, dentre outras (BRASIL, 2010).

A implementação da lei é essencial para auxiliar na melhoria da alimentação dos escolares e contribuir na redução da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Simultaneamente, existem estratégias que buscam a promoção de uma alimentação saudável como a tributação

de bebidas adoçadas com açúcar, políticas de alimentação escolar, regulamentação da publicidade e promoção de alimentos para crianças e rotulagem na parte frontal das embalagens (OPAS, 2016).

2. OBJETIVOS

2.1. GERAL

Avaliar a comercialização de alimentos após a implantação da Lei nº 5.146/2013 nas cantinas de escolas públicas no Distrito Federal.

2.2. ESPECÍFICOS

- Realizar um diagnóstico sobre a existência e o funcionamento de cantinas comerciais em escolas públicas do DF.
- Analisar a existência de outros meios de venda de produtos alimentícios.
- Verificar os alimentos e bebidas comercializados e se estão em conformidade com a Lei nº 5.146/2013.

3. METODOLOGIA

3.1. TIPO DE ESTUDO

Trata-se de um estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa.

3.2. LOCAL E PERÍODO

O estudo foi realizado de agosto a novembro de 2016 em cantinas de escolas públicas do Distrito Federal (DF). De acordo com o Censo Escolar de 2015, Brasília e as regiões administrativas possuem, em sua totalidade, 540 escolas públicas.

3.3. AMOSTRA

Para o cálculo amostral as escolas foram classificadas de acordo com as Regiões Administrativas: Asa Sul, Guará, Lago Sul, Candangolândia, Núcleo Bandeirante, Riacho Fundo, Park Way e Estrutural, Asa Norte, Cruzeiro, Lago Norte, Varjão, Vila Planalto, Octogonal, Sudoeste, Planaltina, Sobradinho, Mestre D'armas, Arapoanga, Fercal, Gama

e Santa Maria, Paranoá, São Sebastião, Jardim Botânico e Itapoã, Ceilândia e Brazlândia, Taguatinga, Samambaia, Recanto Das Emas, Águas Claras e Vicente Pires.

Mediante contato realizado com as Regionais de Ensino do DF, verificou-se que de 540 escolas, 169 possuíam cantinas, constituindo o universo amostral deste estudo. Destes foram coletados 122 números telefônicos ativos.

Foram automaticamente excluídas desta pesquisa aquelas escolas que não possuem cantinas, as que não atendem telefone, onde há cantina comercial distante do telefone da escola e nos casos da exigência de presença obrigatória para coletar o contato telefônico do proprietário da cantina.

3.4. COLETA DE DADOS

A coleta de dados foi realizada entre os dias 8 a 18 de novembro de 2016, via inquérito telefônico, com aplicação de questionário aos proprietários das cantinas, bem como a apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para obter o consentimento dos participantes da pesquisa. Estes foram informados de que as respostas seriam gravadas, visando posterior comprovação, pelo pesquisador responsável, sobre a adequada aplicação das diretrizes da Resolução 466/2012. O questionário foi aplicado aos proprietários das cantinas. No caso de ligações não concluídas, isto é, ligações não atendidas, foram realizadas somente quatro novas tentativas durante o período de coleta. A equipe de entrevistadores foi composta por dois acadêmicos do último ano do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Brasília, treinados pela pesquisadora responsável para aplicação do questionário por telefone.

3.5. INSTRUMENTO DE COLETA

A coleta de dados foi realizada por inquérito telefônico utilizando questionário com questões estruturadas, composto por sete questões sobre: (a) quais os meios de comercialização de alimentos na escola; (b) quais os alimentos comercializados; (c) quais os três alimentos mais vendidos; (d) se possui propaganda dos alimentos listados no local, (e) se tem conhecimento da Lei 5.146/2013; (f) se houve dificuldade de adesão; e (g) descrição da dificuldade.

Com base no Decreto nº 36.900/2015, que regulamentou a Lei nº 5.146/2013, os grupos de alimentos foram classificados em proibidos e permitidos.

Alimentos proibidos:

- ✓ doces: bala de açaí, gelatina, pavê, mousse, chiclete, pudim, bananada, doce de abóbora, cocada, pé de moleque, chocolate (normal/diet), dentre outros ;
- ✓ bebidas açucaradas: refrigerante ou néctar ou suco artificial ou chá mate (lata);
- ✓ salgado frito;
- ✓ salgado assado: pão de queijo, hambúrguer, enroladinho, presunto e queijo, esfirra, biscoito de queijo;
- ✓ picolé de fruta ou sorvete ou 'dimdim' ou açaí;
- ✓ biscoito recheado;
- ✓ e alimentos prontos para consumo: salgadinhos, amendoim, bolacha de sal e paçoca.

Alimentos permitidos:

- ✓ salgado assado;
- ✓ bebidas lácteas: vitaminas, creme de frutas;
- ✓ alimentos integrais: barra de cereal, biscoito integral, cookie integral, pão integral;
- ✓ sanduíche natural;
- ✓ suco de fruta natural (ou polpa) ou fruta ou salada de fruta;
- ✓ e bolo.

3.6. ANÁLISE DE DADOS

Os dados obtidos foram duplamente digitados por meio do programa EPIDATA a fim de verificar sua consistência. As análises do presente estudo foram efetuadas no SPSS (*Statistical Package for Social Sciences*) na versão 16.0. Foram realizadas análises descritivas de frequência para as variáveis categóricas.

3.7. ASPECTOS ÉTICOS

Este projeto de pesquisa constitui Trabalho de Conclusão de Curso da acadêmica Melina P. Botelho do Curso de Nutrição, sob a orientação da professora Viviane B. Rodrigues - Dep. Nutrição - FS. A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília. O Termo de Consentimento Livre e

Esclarecido (TCLE) apresentou, de forma clara, todos os procedimentos realizados e o destino dos dados coletados. Os participantes receberam informação verbal sobre os propósitos da pesquisa devido ao fato da coleta de dados consistir em inquérito telefônico. As respostas dos participantes, que as autorizaram, foram gravadas visando registrar a participação na pesquisa permitindo, assim, que as informações básicas pudessem ser revistas posteriormente. Não foram coletados dados pessoais confidenciais e todas as informações foram mantidas em sigilo, evitando qualquer identificação, constrangimento ou prejuízo aos participantes da pesquisa.

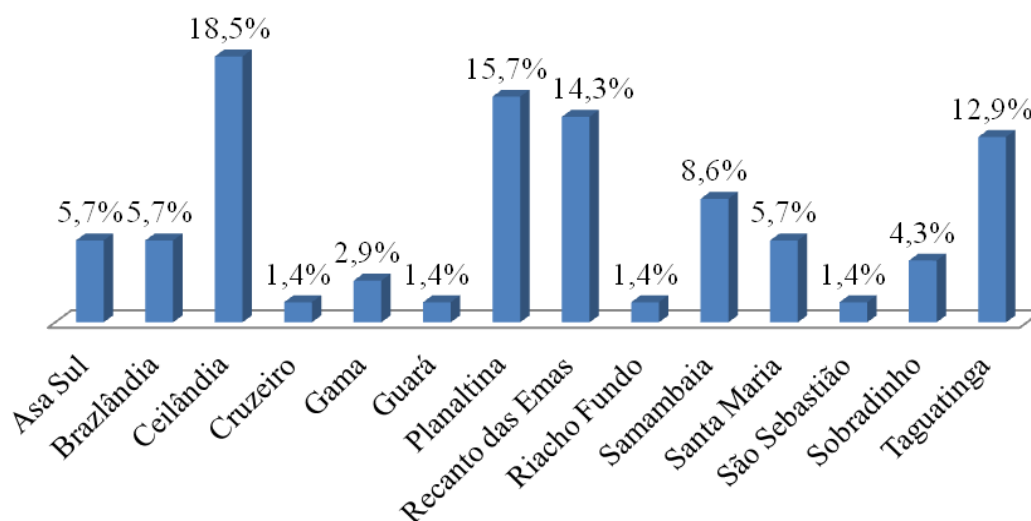
4. RESULTADOS

Segundo o Censo Escolar de 2015, o Distrito Federal tinha 540 escolas públicas urbanas distribuídas em 28 regiões administrativas. Porém, somente 169 escolas (31,3%) possuíam cantinas, constituindo o número amostral para aplicar o inquérito telefônico. Destas foram coletados 122 números telefônicos ativos, pois em 47 escolas, devido à sua ocupação, reunião de pais, solicitação para não retornar a ligação e em casos de presença obrigatória para coletar o contato telefônico do proprietário da cantina, não foi possível a coleta do contato.

O universo amostral foi constituído por 70 proprietários (57,37%), dos quais 36 não atenderam após quatro tentativas alternadas em dias e horários diferentes (29,5%), quatro estavam com o número errado (3,3%), 10 se recusaram a participar (8,2%) e dois solicitaram serem consultados pessoalmente (1,6%). No gráfico 1, nota-se a participação maior de Ceilândia $n= 13$ (18,5%), Planaltina $n= 11$ (15,7%), Recanto das Emas $n= 10$ (14,3%) e Taguatinga $n= 9$ (12,9%). São regiões com maior número de escolas públicas com cantinas comerciais.

Gráfico 1 - Distribuição das cantinas escolares participantes do estudo por Regiões Administrativas.

Distribuição das cantinas escolares participantes no estudo por Regiões administrativas



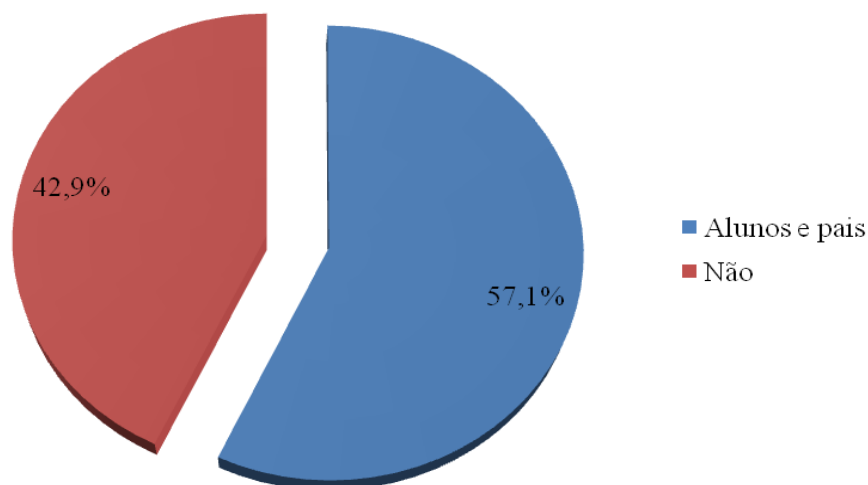
No Gráfico, nota-se a participação maior de Ceilândia $n= 13$ (18,5%), Planaltina $n= 11$ (15,7%), Recanto das Emas $n= 10$ (14,3%) e Taguatinga $n= 9$ (12,9%). São regiões com maior número de escolas públicas com cantinas comerciais. Ressalta-se que em todas as cantinas escolares os responsáveis são proprietários particulares.

O meio de comercialização de alimentos predominante no ambiente interno das escolas foram as cantinas. No entanto, o estudo identificou que mais da metade dos cantineiros relataram a existência de vendedores ambulantes e venda informal no âmbito escolar (54,3% e 57%, respectivamente), ou seja, os alunos vendem produtos alimentícios e deixam de comprar os alimentos vendidos na cantina. Assim, desestimulam os proprietários a oferecer alimentos saudáveis.

A venda informal está prevista no Decreto nº 369200, de 23 de novembro de 2015, que proíbe o comércio de alimentos dentro da escola feito por alunos, comunidades, gestores, professores e demais funcionários efetivos e terceirizados para arrecadação de fundos para a promoção de festas, formatura, eventos, gincanas, comemorações, passeios. A maioria das vendas são feitas pelos próprios alunos e os itens mais comercializados são, principalmente, bolo de chocolate no pote, balas, pirulitos e refrigerantes.

Gráfico 2 - Frequência de Venda Informal de alimentos no âmbito escolar das cantinas participantes do estudo no Distrito Federal, 2016.

Venda informal de alimentos nas escolas públicas do Distrito Federal no ano de 2016



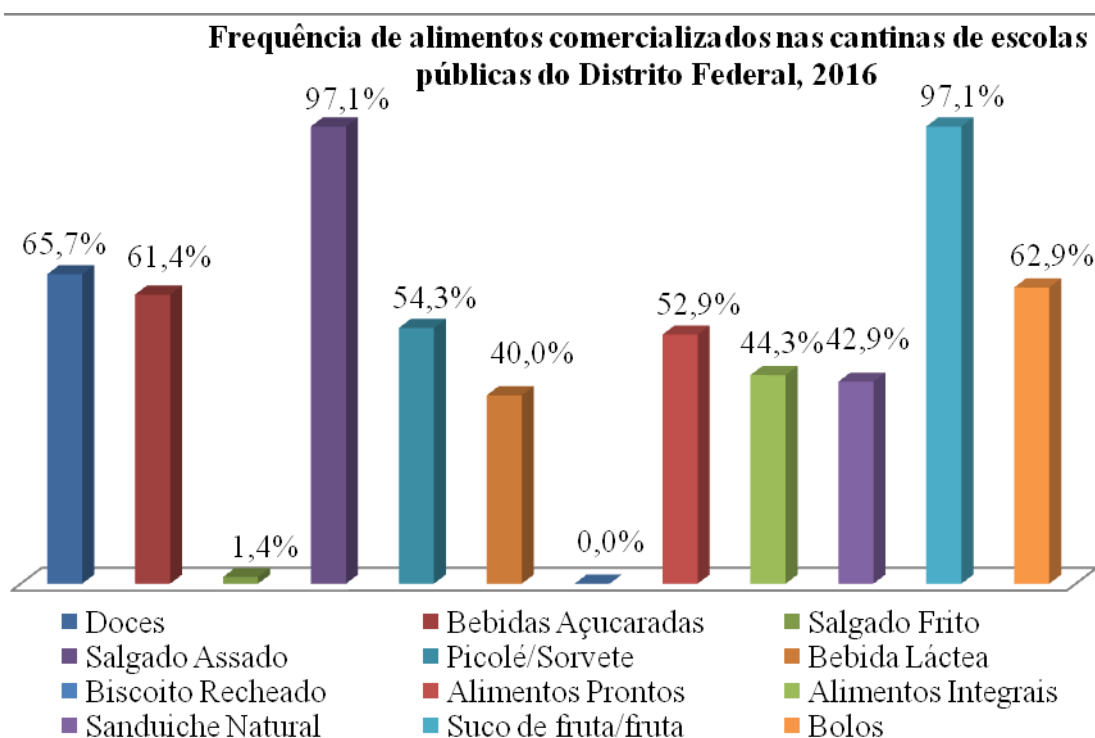
O estudo identificou os principais alimentos comercializados nas cantinas comerciais aqui agrupadas de acordo com o Art. 3º do Decreto nº 36.900/2015, o qual estabelece como alimentos proibidos os doces, bebidas açucaradas, salgado frito, salgado assado, picolé/sorvete, biscoito recheado e alimentos prontos para consumo. A maioria das cantinas ainda vendem produtos alimentícios proibidos pela lei, tais como chicletes, suco artificial, refrigerantes e alimentos prontos para o consumo. Ressalta-se que poucas cantinas vendem salgados fritos e nenhuma relatou vender biscoito recheado (gráfico 3). Os doces e bolos estavam presentes em mais da metade das cantinas (65,7% e 62,9%, respectivamente). Entre os doces, os itens vendidos eram a bananada, mousse, doce de amendoim, chocolate (normal e diet) e bala de açaí. Os bolos mais comuns relatados foram os de milho, chocolate (cacau), laranja, limão, cenoura e baunilha. Em poucas cantinas notou-se a utilização de achocolatado em pó. Os itens picolés/sorvete e alimentos prontos apresentaram percentuais similares, de 54,3% e 52,9%, respectivamente, ou seja, metade das cantinas comercializam alimentos processados e ultraprocessados. Os alimentos prontos para consumo comercializados foram: os salgadinhos, amendoim, bebidas a base de guaraná, pipoca industrializada e bebidas achocolatadas.

O artigo Art. 5º do Decreto estabelece como alimentos permitidos no ambiente escolar: as bebidas lácteas, alimentos integrais, sanduíche natural, suco de fruta natural/fruta e

bolos saudáveis. O gráfico 3 apresenta como alimentos mais frequentes nas cantinas os salgados assados e sucos naturais ou frutas, presentes em todas as escolas. Os tipos de salgados assados referidos foram pão de queijo, mini pizza, empada, esfirra (carne e frango), hambúrguer, salgado de frango e presunto e queijo. Por último, os alimentos integrais e as bebidas lácteas apresentaram comercialização em apenas 44,3% e 40% das cantinas. Entre os integrais foram relatados a barra de cereal, sanduíche natural ou misto com pão integral, biscoito ou cookie integral e torta salgada integral. Pode-se acrescentar à lista as bebidas lácteas, vitamina e creme de frutas.

Os alimentos mais vendidos entre os alunos foram, em ordem decrescente, o salgado assado com 94,3%, suco de fruta 51,4% e bebidas açucaradas 15,7% (gráfico 4).

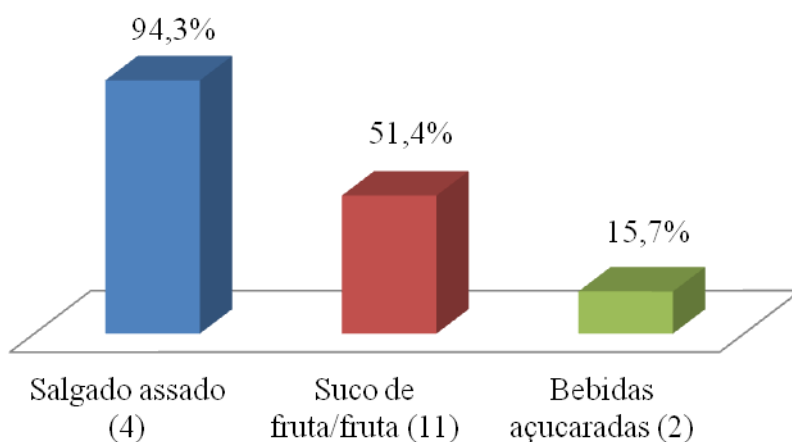
Gráfico 3 - Frequência de alimentos comercializados nas cantinas das escolas públicas do Distrito Federal, 2016, classificados por grupos.



ALIMENTOS MAIS VENDIDOS

Gráfico 4 - Frequência dos três alimentos mais vendidos nas cantinas de escolas públicas do Distrito Federal, 2016.

Produtos alimentícios mais comercializados nas cantinas escolas no DF, 2016



5. DISCUSSÃO

A cantina é um estabelecimento comercial que tem como objetivo a venda de alimentos. Dentro da escola propicia uma maior autonomia e variedade no que diz respeito à alimentação dos alunos, professores e funcionários (GABRIEL, 2010; DANELON; DANELON; SILVA, 2006). Simultaneamente ao quadro de excesso de peso da população brasileira, pode colaborar para o consumo excessivo de lanches com baixo teor de nutrientes e alto teor de açúcar simples, gordura saturada, gordura trans e sódio por alunos principalmente. (BRASIL, 2007).

Como forma de promoção da alimentação saudável, a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, regulamentada pelo Decreto nº 36.92, de 23 de novembro de 2015, estabeleceu diretrizes para melhorar a qualidade da alimentação dos escolares e contribuir para a redução das doenças crônicas não transmissíveis nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Segundo o Artigo 2º, do Decreto nº 36.900/2015, o ambiente escolar, compreende: incisos I - "as cantinas comerciais localizadas no interior das escolas"; II - ações realizadas pela própria escola (gestores, professores e demais funcionários efetivos e terceirizados) pela arrecadação de fundos para a promoção de festas, formatura, eventos, gincanas, comemorações, passeios, dentre outros"; III - "as ações realizadas pelos alunos para arrecadação de fundos para a promoção de festas, formatura, eventos, gincanas, comemorações, passeios, dentre outros"; e IV - "as ações realizadas pela comunidade escolar para arrecadação de fundos para a promoção de festas, formatura, eventos, gincanas, comemorações, passeios, dentre outros" (DISTRITO FEDERAL, 2015).

O artigo 2º inciso V do Decreto nº 36.900 determina uma faixa de 50 metros de extensão a partir dos portões de acesso de estudantes à escola, porém não foi possível abordar a distância dos ambulantes e lanchonetes neste estudo. Ainda assim, a presença de ambulantes, mercados e lanchonetes favorece o acesso e consumo de alimentos ultraprocessados (DISTRITO FEDERAL, 2015).

Os proprietários das cantinas relataram que a presença de ambulantes aumentou após a regulamentação da Lei da cantina em frente às escolas. É importante que a fiscalização atue para a retirada desses e ainda propicie um ambiente escolar saudável no qual os alunos e professores possam comprar os alimentos saudáveis da cantina. Semelhante situação foi descrita em estudo realizado no Paraná, com a implementação da Lei da Cantina. Observou-se uma baixa adesão pelos pais e alunos e, conseqüentemente, houve um aumento do número de ambulantes nas proximidades das escolas (STOLARSK, 2005).

Segundo o Art. 2º da Lei nº 5.146/2013 "as cantinas escolares e qualquer outro comércio de alimentos que se realize no ambiente escolar devem obedecer aos princípios desta Lei", portanto, tanto a venda informal por alunos, pais, gestores, professores quanto os vendedores ambulantes, devem respeitar e obedecer às diretrizes da lei. (DISTRITO FEDERAL, 2013).

Ressalta-se que a venda informal dentro da escola estava presente em mais da metade das escolas e os alimentos principais comercializados são ricos em açúcar como bolo no pote, doces e bombom. A direção da escola deve estar atenta e fiscalizar a venda destes alimentos para entrar em concordância com a Lei da Cantina. Simultaneamente, a escola pode desenvolver atividades e oficinas que promovam a alimentação saudável nas aulas, envolvendo toda a comunidade.

O fornecimento de alimentos se dá por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pelas cantinas comerciais. Os alimentos ofertados pelo programa não foram considerados saudáveis devido à presença de sucos artificiais e feijão enlatado, principalmente. Em contraponto, existe a oferta de frutas. Porém, segundo os cantineiros, "os alunos não consomem".

Segundo o Art. 5º da Lei "a cantina escolar deve oferecer para consumo, diariamente, pelo menos uma variedade de fruta da estação *in natura*, inteira ou em pedaços, ou na forma de suco". Na maioria das cantinas há comercialização de fruta principalmente na forma de suco, mas também em saladas e, em poucas delas, a unidade da fruta.

Apesar de respeitarem o artigo 5º, os proprietários afirmaram ser difícil vender as frutas pois os alunos não compram e nem comem quando ofertadas pela escola, gerando desperdício. São alimentos perecíveis, ou seja, devem ser consumidos rapidamente. Apesar do consumo dos sucos, há uma perda de nutrientes no preparo e o ideal é consumi-los imediatamente para evitar maiores perdas. Uma medida para aumentar o consumo é a realização de oficinas culinárias ou dinâmicas em sala para ensinar aos alunos a importância das frutas e a variedade existente.

As cantinas comerciais das escolas públicas vendem, predominantemente, alimentos processados e ultraprocessados, ou seja, produtos com baixa densidade nutricional e alimentos *in natura*. Contudo, existe uma baixa comercialização dos refrigerantes, salgados fritos e esta é nula para biscoitos recheados.

Quanto à menor frequência de cantinas ofertando o sanduíche natural, os proprietários justificam mencionando a perecibilidade e alto custo desta preparação. Isto pode levar a uma menor venda nas escolas localizadas em regiões de baixo poder aquisitivo. GABRIEL *et al*, 2010 realizou um estudo em escolas particulares e públicas. Verificaram haver uma maior oferta dos sanduíches naturais nas cantinas de escolas particulares em comparação às existentes nas escolas públicas. A comercialização de produtos saudáveis está relacionada com o elevado custo da fabricação e as escolas com maior poder aquisitivo têm mais condições de comprá-los.

Após um ano da regulamentação da Lei nº 5.146/2013, os resultados demonstram uma conscientização parcial sobre alimentação saudável devido à compra de salgados assados na maioria das cantinas, mas ainda necessita de ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade. Apesar da metade das amostras das cantinas aqui estudadas comercializarem o suco de fruta, ainda há percentual significativo dos alimentos como os sucos artificiais e refrigerantes (bebidas açucaradas) expostos para venda aos escolares. A presença desses alimentos ultraprocessados no ambiente escolar pode desestimular os estudantes a consumirem alimentos integrais e naturais, bem como diminuir a adesão dos proprietários a adquirir e produzir esses alimentos.

A comercialização de sucos de frutas (e salada de fruta) e salgados assados foi de 97,1% nas cantinas. Resultados semelhantes foram relatados em um estudo realizado em Florianópolis com 105 escolas de ensino fundamental das redes municipal, estadual e particular, locais em que os sucos naturais e salgados assados eram comercializados por 75%

e 98% das escolas, respectivamente (GABRIEL et al. 2010). Apesar de estarem contemplados na legislação, os salgados assados podem conter elevada quantidade de gorduras e sódio.

Em um estudo realizado em 2006 para avaliar a adequação das cantinas de 105 escolas particulares e públicas de Santa Catarina observou-se que a adequação à Lei nº 12.061 é satisfatória. Ressalta-se, também, que os sucos naturais e os salgados assados são comercializados por 75,0% e 98,2% das escolas, respectivamente. Entretanto, cerca de 60,7% das escolas comercializam sucos artificiais e 60,7% dos estabelecimentos não disponibilizam frutas ou salada de frutas, o que sugere que a fiscalização das cantinas escolares é imprescindível (GABRIEL et al., 2010). Apesar do item 2 ser constituído por refrigerantes e sucos artificiais, a comercialização das cantinas foi predominantemente de sucos artificiais, pois a minoria vendia refrigerantes, semelhante ao estudo citado.

A redução da venda de refrigerantes ocorreu devido à mudança de portfólio dos produtos comercializados em escolas a partir de agosto de 2016, no qual fica vetada sua venda para as cantinas de instituições de educação básica com alunos de até 12 anos e permite apenas a comercialização de sucos feitos com 100% de fruta, água de coco e bebida láctea pelas empresas. A decisão foi compatível com o resultado, pois a maior parte das bebidas consideradas no item 2 de 61,4% incluem sucos 100% da fruta ou néctar, água de coco industrializada e ainda o chá mate. Porém, em escolas mistas com alunos acima de 12 anos, estarão disponíveis todos os produtos em embalagens mini, de até 250 ml (AGENCIA BRASIL, 2016).

O grupo dos picolés e sorvetes estavam presentes somente na metade das cantinas. A proibição de picolé e sorvete não está explícita na legislação, mas por serem produtos que contêm excesso de açúcar e aditivos, não são considerados alimentos saudáveis.

Segundo o Decreto anteriormente mencionado, a bebida láctea é um produto permitido, mas as cantinas apresentaram baixa comercialização pela aceitabilidade reduzida dos alunos. A bebida láctea é o "produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto (s) ou substância (s) alimentícia (s), gordura vegetal, leite (s) fermentado (s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos e sua base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto"(Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2005).

No artigo 5º inciso VII do mesmo Decreto, pode-se vender bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais ou legumes e, segundo o estudo, a comercialização de bolos foi

elevada, geralmente de milho, chocolate (cacau), laranja, limão, cenoura, baunilha. Em poucas cantinas nota-se a utilização de achocolatado em pó (DISTRITO FEDERAL, 2015).

Além dos alimentos avaliados, observou-se a venda de alimentos saudáveis como cuscuz, tapioca, pipoca caseira, curau e torta integral salgada, opções desenvolvidas por proprietários que, apesar da redução das vendas, procuram opções saudáveis, ajudando a promover uma alimentação equilibrada para os alunos, professores e funcionários.

Em um estudo transversal com amostra de conveniência e 204 crianças entre dois a dez anos no Sul do Brasil, que buscou avaliar a contribuição dos alimentos ultraprocessados no consumo alimentar de crianças pertencentes à área de abrangência de uma unidade básica de saúde e os fatores associados, houve indicativos de que o aumento do consumo de ultraprocessados atinge tanto a população com menor renda quanto a com renda superior (SPARREBERGERA *et al.*, 2015). O problema do alimento ultraprocessado, segundo Monteiro (2010), são os ingredientes (óleos, gorduras sólidas, açúcares, sal, farinhas e féculas), pois contêm excesso de gorduras totais, saturadas ou gorduras *trans*, açúcar e sódio, e baixo teor de micronutrientes, fibras e outros compostos bioativos, além da alta densidade energética, hiperpalatabilidade e sofisticada publicidade, capaz de induzir o consumo, principalmente por indivíduos de maior vulnerabilidade, como as crianças (MONTEIRO, 2010).

De acordo com o *Guia Alimentar para a População Brasileira*, a alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais [...] (BRASIL, 2014).

O consumo excessivo de lipídios pela ingestão de alimentos ultraprocessados, segundo um estudo realizado por Valente, Hecktheuer e Brasil (2010) na dieta de pré-escolares, tem mostrado associação a uma tendência no aumento do excesso de peso nesse grupo. A presença significativa de gorduras saturada e *trans* é prejudicial ao crescimento e desenvolvimento da criança devido à alta densidade energética destes produtos, que contribui para a obesidade (DUMKE *et al.*, 2015).

Segundo o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis, "a alimentação saudável precisa ter como enfoque principal o resgate de hábitos alimentares regionais, estimulando o consumo de alimentos *in natura*, produzidos em nível local, integrados à cultura da região e de alto valor nutritivo, como frutas, legumes e verduras, grãos integrais, leguminosas, sementes e

castanhas, além de ser fundamental a higiene em todo o processo de sua produção, ou seja, da produção ao consumo" (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2010).

As dificuldades relatadas pelos cantineiros foram o desconhecimento dos alimentos que podem ser vendidos, a falta de tempo para o preparo e queda nas vendas. Em mais da metade das escolas os alunos são expostos constantemente a produtos alimentícios ultraprocessados, tanto no ambiente interno, por cantina e venda informal, quanto na área externa por ambulantes, mercados e lanchonetes.

6. CONCLUSÃO

A escola é um local de ensino onde o aluno recebe educação e além de sua própria casa, é o ambiente ideal para o aprendizado da alimentação adequada. A Lei auxilia a oferta de alimentos saudáveis, mas influencia o surgimento de outras formas de comércio como vendedores ambulantes. As cantinas comerciais das escolas públicas, objeto deste estudo, apresentaram uma comercialização predominantemente de alimentos processados e ultraprocessados, ou seja, produtos com baixa densidade nutricional. Apesar da conscientização parcial, os alimentos *in natura* constituem uma minoria de todos os alimentos vendidos.

A alimentação saudável e adequada não será alcançada com a lei, mas sim com ações de educação sobre alimentação e escolhas saudáveis para toda a comunidade escolar, incluindo os pais, educadores, gestores e funcionários terceirizados, visando a uma co-responsabilização pela saúde do escolar. A escola poderá promover palestras para a comunidade sobre práticas saudáveis com profissionais de saúde, participação dos pais por meio de sugestões de lanches saudáveis, orientações de nutricionistas da Secretaria de Educação para montagem de lanches saudáveis de fácil elaboração e baixo custo e envolvimento da associação dos cantineiros.

A escola deve controlar e proibir a publicidade de alimentos e bebidas não saudáveis para crianças e estimular hábitos de vida saudáveis, como a prática de esportes, incentivar as hortas escolares e tratar o tema alimentação saudável como eixo transversal em todas as disciplinas visando a educação alimentar e nutricional. Por fim, a definição de políticas de tributação para limitar o consumo de alimentos não saudáveis pelo Governo pode aumentar o consumo dos alimentos saudáveis.

7. REFERÊNCIAS

ACCIOLY E. **A escola como promotora da alimentação saudável.** *Ciência em tela*, volume 2, número 2, 2009.

AGÊNCIA BRASIL, **Coca, Pepsi e Ambev param de vender refrigerante a escola com menores de 12 anos.** Disponível em: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2016-06/coca-pepsi-e-ambev-param-de-vender-refrigerante-escola-com-menores-de-12-anos>> Acesso em: 25/11/2016.

ARAÚJO C. TORAL N., SILVA A.C.F., MELENDEZ G.V., DIAS A.J.R. **Estado nutricional dos adolescentes e sua relação com variáveis sociodemográficas: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2009.** Apresentado em 31/05/2010. Aprovado em 26/07/2010. Versão final apresentada em 09/08/2010. *Ciência e Saúde Coletiva*, 15 (Supl. 2): 3077-3084, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar.** (Cadernos de Atenção Básica, n. 23). Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável /** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 56 p.: il. color. – (Série B. Textos Básicos de Saúde)

CORREIA, A. M.; CARVALHO, ESCALIANTE F.; MARTINS, BERTOLO R. C.; BASSOLI, SANTOS A. C. **Consumo alimentar de escolares em cantinas da rede privada de municípios do oeste paulista.** *Omnia Saúde*, v.11, n.1, p.15-28, 2014. ISSN versão Online 2236-188X ISSN versão Impressa 1806-6763 Recebido em: 04/04/2014. Revisado em: 12/10/2014. Aceito em: 26/10/2014

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 3.695, de 8 de novembro de 2005**. Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Diário Oficial do Distrito Federal. 25 nov. 2005.

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 5.146 de 19 de agosto de 2013**. Estabelece diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Diário Oficial do Distrito Federal. 21 de agosto de 2013.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO. **Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 nº 163**, quarta-feira, 24 de agosto de 2005 1 ISSN 1677-7042 7 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Disponível em: <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/servlet/INPDFViewer?jornal=1&pagina=7&data=24/08/2005&captchafield=firistAccess> Acesso em: 25/11/2016

DUMKE E., SCHALEMBERGUER J.T.S., BENEDETTI F.J. *Disciplinarum Scientia*. **CONSUMO E ANÁLISE DE GORDURAS TOTAIS DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS INGERIDOS POR PRÉ-ESCOLARES** Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 16, n. 1, p. 89-99, 2015. Recebido em: 05.07.2014. Aprovado em: 17.09.2014. ISSN 2177-3335

FILHO V.C.B., LOPES A.S., FAGUNDES R.R., CAMPOS W. **Índices antropométricos em escolares de um município no Sul do Brasil: análise descritiva utilizando o método LMS**. Recebido em 28/12/2013. Aceito em 18/04/2014. Sociedade de Pediatria de São Paulo. Publicado por Elsevier Editora Ltda.

GABRIEL C.G., VASCONCELOS F.A.G., ANDRADE D.F., SCHIMITZ B.A.S.. **First Law regulation of school canteens in Brazil: evaluation after seven years of implementation**. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, Brazil. ARCHIVOS LATINOAMERICANOS DE NUTRITION/Organo oficial de la sociedad latinoamericana de nutrición. Vol. 59 nº 2, 2009.

GABRIEL C.G., RICARDO G.D., OSTERMANN R.M., CORSO A.T., ASSIS M.A.A., DIPIETRO P.F. et al. **Regulamentação da comercialização de alimentos no ambiente**

escolar: análise dos dispositivos legais brasileiros que buscam a alimentação saudável. Revista Instituto Adolfo Lutz. 2012; 71(1):11-20.

GABRIEL C.G., VASCONCELOS F.A.G., CORSO A.C.T., SIPIETRO P.F. **Alimentos comercializados nas escolas e estratégias de intervenção para promover a alimentação escolar saudável: revisão sistemática.** Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo, 2011; 70(4):572-83.

GABRIEL C.G., RICARDO G.D., OSTERMANN R.M., CORSO A.C.T., ASSIS M.A.A., DIPIETRO P.F., VASCONCELOS F.A.G. **Regulamentação da comercialização de alimentos no ambiente escolar: análise dos dispositivos legais que buscam a alimentação saudável.** REV INST ADOLFO LUTZ, 2012; 71(1):11-20.

GABRIEL C.G., SANTOS M.V., VASCONCELOS F.A.G., MILANEZ G.H.G., HULSE S.B. **Cantinas escolares de Florianópolis: existência de produtos comercializados após instituição da Lei de Regulamentação.** Rev Nutri, Campinas, 23 (2):191-199, mar/abr., 2010.

GABRIEL C.G., VASCONCELOS F.A., ANDRADE D.F., SCHMITZ B.A.S. **First Law regulation school canteens in Brazil: evaluation after seven years of implementation.** Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Vol 59, nº 2, 2009.

MORAES P.M., DIAS C.M.S.B. **Nem só de pão se vive: A voz das mães na obesidade infantil.** PSICOLOGIA: CIÊNCIA E PROFISSÃO, 2013, 33 (1), 46-59.

MONTEIRO, C. A. et al. **A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing.** Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, p. 2039-2049, 2010.

MORAES L.I., NICOLA T.C., JESUS J.S.A., ALVEZ R.B., GIOVANNI N.P.B., MARCATO D.G., SAMPAIO J.D., FULY J.T.B., COSTALONGA E.F. **Pressão arterial elevada em crianças e sua correlação com três definições de obesidade infantil.** Arq. Bras. Cardiol., 2014; 102(2): 175-180.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BR). **Guia. Alimentar para a População Brasileira.** 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop--brasileira-Miolo-PDF-Internet.pdf>OPAS, 2016.

MUNIZ V.M., CARVALHO A.T. **O programa nacional de alimentação escolar em município do estado da Paraíba: um estudo sob o olhar dos beneficiários do programa.** Rev Nutri vol20 no3 Campinas May/June 2007.

OLIVEIRA A.F. **Políticas Públicas Educacionais: conceito e contextualização numa perspectiva didática.** Livro "Fronteiras da educação: desigualdades, tecnologias e políticas", organizado por Adão f de oliveira e Alex Pizzio e George França, Editora da PUC Goiás, 2010, p 93-99.

PARREBERGERA K., FRIEDRICH R.R., SCHIFFNERB M.D., SCHUCHC I., WAGNERA M.B.. **Ultra-processed food consumption in children from a Basic Health Unit.** Recebido em 18 de setembro de 2014; aceito em 5 de janeiro de 2015 2255-5536/© 2015 Sociedade Brasileira de Pediatria. Publicado por Elsevier Editora Ltda. Acesso em: 25/11/2016.

PNAE - Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar> Acesso em 26/04/2016.

PARANÁ. **Lei nº 14. 885, de 19 de outubro de 2005.** Dispõe sobre padrões técnicos de qualidade nutricional, a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública. Diário Oficial do Estado, 20 out 2005.

PARANÁ. **Lei nº 14. 885, de 19 de outubro de 2005.** Dispõe sobre padrões técnicos de qualidade nutricional, a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública. Diário Oficial do Estado, 20 out 2005.

PORTO EBS. **Perfil das cantinas escolares do Distrito Federal**. 2011. 110 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição Social) - Universidade de Brasília, Brasília. 2011.

PORTO E.B.S., SCHMITZ B.A.S., RECINE E., RODRIGUES N.L.C.F. **School canteens in the Federal District, Brazil and the promotion of healthy eating**. Rev Nutr., Campinas, 28(1): 29/41, jan/fev, 2015.

SANTA CATARINA. **Lei nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001**. Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. 2001. Diário Oficial do Estado de Santa Catarina. 2001 20 dez; n.16.810.

SANTA CATARINA. **Lei n. 5853, de 4 de junho de 2001**. Dispõe sobre os critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas, nas unidades educacionais, localizadas no município de Florianópolis. 2001.

SCHMITZ B.A.S., RECINE E., CARDOSO G.T., SILVA J.R.M., AMORIM N.F.A., BERNARDON R. RODRIGUES M.L.C.F. **A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar**. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 24 Sup 2:5312-5322, 2008.

SILVA A.M., SANTOS M.J.N., FARIA Z.V.S., PEDÓ J.C.J. **Obesidade infantil: um estudo de caso na escola Gênios Educação e Arte do município de Barra dos Coqueiros/SE**. Cadernos de Graduação - Ciências humanas e sociais - Aracaju - v1, n14, p201-210, out/2012.

VALENTE, T. B.; HECKTHEUER, L. H; BRASIL, C. C. B. **Condições Sócioeconômicas, Consumo Alimentar e Estado Nutricional de Pré-escolares Pertencentes a uma Creche**. Alimentos e Nutrição, São Paulo, v. 21, n. 3, p. 421-428, 2010. Acesso em: 25/11/2016.

VICTORINO S.V.Z., SOARES L.G., MARCON S.S., HIGARASHI I.H. **Viver com obesidade infantil: a experiência de crianças inscritas em programa de acompanhamento multidisciplinar**. Rev Rene. 2014 nov-dez; 15(6): 980-9. Submetido: 30/10/2014. Aceito: 19/12/2014.

8. APÊNDICES

8.1. QUESTIONÁRIO

Data da entrevista: ____/____/____

Regional de Saúde: _____ Código _____

Nome da Escola: _____

Cidade: _____

1. Quais os meios de comercialização de alimentos na escola?

(1) Cantina (2) Ambulantes (3) Venda informal no interior da escola

2. Quem é o responsável pela gestão da cantina? () Proprietário () Escola

3. Quais os alimentos são comercializados?

- doces (balas, chicletes e pirulitos) () refrigerantes/sucos caixa ()
- salgados fritos () salgados assados ()
- picolé/sorvete () frutas/sucos de polpa ()
- sanduíches saudáveis () bebidas lácteas ()
- biscoito recheado () alimento pronto para uso ()
- Bolo () alimentos integrais ()

4. Dentre os alimentos listados, quais os 3 mais vendidos?

1. _____ 2. _____ 3. _____

5. Possui propaganda desses alimentos no local (cartaz, folheto, banner)? SIM () NÃO ()

6. Você tem conhecimento sobre a lei que estabeleceu diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas do Distrito Federal? SIM () NÃO ()

Se negativo, encerrar a entrevista.

7. **Se afirmativo**: você recebeu/procurou alguma orientação ou capacitação para transformar o seu estabelecimento numa cantina mais saudável? SIM () NÃO ()

Você teve dificuldade em aderir às orientações? SIM () NÃO ()

8. **Se afirmativo**, qual a principal dificuldade? _____

8.2. TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade de Brasília, intitulada: "**Comercialização de alimentos em cantinas de escolas públicas no DF após Regulamentação da Lei nº 5.146 de 19 de agosto de 2013**" sob a responsabilidade da pesquisadora Viviane Belini Rodrigues, que visa analisar a implementação das orientações nas cantinas nas escolas da rede pública do DF. O trabalho está sendo realizado pela acadêmica de Nutrição, Melina P. Botelho sob a orientação da professora Viviane Belini Rodrigues.

A sua participação consistirá em responder ao questionário, por telefone, que tem duração total de 15 minutos. O questionário contém questões objetivas para avaliar a comercialização de alimentos, o tipo de gestão, o conhecimento sobre a Lei 5146/2013, bem como as dificuldades de adesão às diretrizes com os responsáveis das cantinas escolares.

O possível risco decorrente de sua participação na pesquisa será o constrangimento e você pode se recusar a responder qualquer questão que lhe traga constrangimento, podendo desistir de participar da pesquisa em qualquer momento sem nenhum prejuízo para você. Sua participação é voluntária, isto é, não há pagamento por sua colaboração. Caso haja algum dano direto ou indireto decorrente de sua participação na pesquisa, você poderá ser indenizado, obedecendo-se às disposições legais vigentes no Brasil.

Os benefícios que se espera com o estudo é conhecer a situação de implementação da Lei 5.146/2013 nas cantinas das escolas públicas do Distrito Federal para elaboração de estratégias efetivas para melhorar a adesão dos proprietários das cantinas visando contribuir com a promoção da alimentação saudável no âmbito escolar e a redução da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis em estudantes.

Os resultados da pesquisa serão divulgados na amostra de Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Nutrição da UnB – FS, podendo ser publicados posteriormente. Os dados e materiais serão utilizados somente para esta pesquisa e ficarão sob a guarda do pesquisador por um período de cinco anos. Após esse período, serão destruídos.

Cabe ressaltar que durante todo o período você terá o direito de tirar qualquer dúvida ou pedir qualquer outro esclarecimento, bastando para isso entrar em contato com a pesquisadora responsável Viviane Belini Rodrigues pelo telefone (51) 8246-4780, disponível

inclusive para ligação a cobrar ou por e-mail vivianebelini@gmail.com. Além disso, este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde (CEP/FS) da Universidade de Brasília. O CEP é composto por profissionais de diferentes áreas cuja função é defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. As dúvidas com relação à assinatura do TCLE ou os direitos do participante da pesquisa podem ser esclarecidas pelo telefone (61) 3107-1947 ou do e-mail cepfs@unb.br ou cepfsunb@gmail.com, horário de atendimento de 10:00hs às 12:00hs e de 13:30hs às 15:30hs, de segunda a sexta-feira. O CEP/FS se localiza na Faculdade de Ciências da Saúde, Campus Universitário Darcy Ribeiro, Universidade de Brasília, Asa Norte.

Caso concorde em participar, pedimos autorização em gravar a sua resposta após a leitura deste TCLE para posterior comprovação pelo responsável da pesquisa.