



Universidade de Brasília  
Faculdade de Ciências da Saúde  
Departamento de Nutrição  
Programa de Pós-graduação em Nutrição Humana

Nina Flávia de Almeida Amorim

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE UMA PROPOSTA METODOLÓGICA DE  
IMPLANTAÇÃO DA LANCHONETE ESCOLAR SAUDÁVEL

Brasília, DF  
2010

Nina Flávia de Almeida Amorim

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE UMA PROPOSTA METODOLÓGICA DE  
IMPLANTAÇÃO DA LANCHONETE ESCOLAR SAUDÁVEL

Dissertação

Dissertação apresentada para obtenção do título  
de mestre no Curso de Pós-Graduação em Nutrição  
Humana pela Universidade de Brasília.  
Área de concentração: Nutrição Social

Orientadora:

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Bethsáida de Abreu Soares Schmitz

Co-orientadora:

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Elisabetta Recine

Brasília

2010

## TERMO DE APROVAÇÃO

Nina Flávia de Almeida Amorim

### DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE UMA PROPOSTA METODOLÓGICA DE IMPLANTAÇÃO DA LANCHONETE ESCOLAR SAUDÁVEL

Essa dissertação foi julgada e aprovada para a obtenção do grau de **mestre em  
Nutrição Humana** no **Programa de Pós-graduação em Nutrição Humana** da  
Universidade de Brasília - DF.

Brasília, 25 de fevereiro de 2010

Prof<sup>a</sup> Bethsáida de Abreu Soares Schmitz

### BANCA EXAMINADORA

---

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Estelamaris Tronco Monego  
(membro externo)

---

Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Raquel Braz Assunção Botelho  
(membro interno)

À minha filha, futuro tão eloquente,  
fonte de inspiração, de vida  
e de aprendizagem.

Ao meu marido, pelo amor e apoio tão fundamental!

Ao meu pai e à minha mãe, em especial.

À todos os donos de lanchonete escolar.

## *Agradecimentos*

Para quem me ajudou integralmente, parcialmente, minimamente e de alguma forma, declaro o meu eterno agradecimento:

Em primeiro lugar, agradeço à vida, por todas as oportunidades e por ser tão sábia, generosa, verdadeira, amada e gentil com quem sabe ser da mesma forma com ela.

Obrigada, ao meu marido, que sem o seu apoio eu não teria conseguido escrever esta dissertação.

À minha filha que apesar de chamar o mestrado de chato, bobo e feio, me apoiou indo brincar com os coleguinhas e ficar na casa dos familiares para que eu pudesse estudar.

Ao meu pai pela amizade e apoio eterno. Você é um grande amigo e estará sempre no meu coração. Você soube falar a coisa certa no momento certo.

À minha mãe pela atenção e amor que foram fundamentais para que eu me tornasse o que sou. Obrigada pelo apoio na escrita.

Aos meus irmãos, Cláudio, Raquel, Caetano e João Pedro. Obrigada por vocês existirem.

Ao meu tio Josias pelo carinho e atenção sempre dedicados.

À minha avó Ana Tereza, por ser a mulher que é e por ter me inspirado na pessoa que sou.

À minha orientadora, Bethsáida Schmitz, pela confiança, apoio, dedicação e sabedoria. Beth, você soube fazer a coisa certa no momento certo. Obrigada. Conte sempre comigo e te admiro pela grande profissional que você é.

À Lourdes Ferreirinha, pela amizade, pela confiança, pelo carinho, por sempre ter acreditado em mim e ter me aberto todas as possibilidades que vivi até hoje. Obrigada pela sua coragem e amor ao que você faz. Você é um grande exemplo de vida.

À Elisabetta Recine, co-orientadora, pela confiança, apoio e pelas contribuições à esse trabalho que foram importantes para que ele tivesse a qualidade necessária. Obrigada por ter me indicado para o Projeto.

Às minhas colegas de trabalho e amigas, Gabriela, Juliana e Renata, pela parceria e pelo amor ao trabalho. Vocês me ensinam e me ensinaram muito.

À todos os alunos de graduação e de pós-graduação, à época, do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, pelo apoio e pela contribuição para o desenvolvimento dessa pesquisa: Letícia Prata, Fernanda, Larissa Menezes, Amanda Branquinho, Marcella Cinquini, Laura Andrade, Andressa Gobes, Larissa Bastos, Gisele Moraes, Nayara, Mayra, Luiza Bianco, Ana Paula Baena e Adriana Miranda.

À toda equipe do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*.

Ao Gabriel, pelo apoio na análise estatística que por vezes foi difícil.

Aos meus amigos, Luciana, Estevam e Elisabeth, pela paciência em me ouvir nas horas alegres e tristes, e ao ASA pela acolhida e amor dedicados.

À Patrícia Martins, uma das idealizadoras do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, que, por isso, possibilitou a existência do eixo lanchonete escolar saudável.

Ao apoio didático da UnB, em especial ao Dionísio, pelo apoio prestado no desenvolvimento dessa pesquisa.

Ao departamento de Nutrição e ao departamento de pós-graduação em Nutrição Humana, em especial à Élide, pelo apoio na condução dos trâmites burocráticos.

À música, pelo acalanto nos momentos difíceis.

À Universidade de Brasília, por possibilitar e apoiar o desenvolvimento do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*.

À todos os parceiros atuais do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*.

Ao Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE Norte e Centro-Oeste) e ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pelo financiamento.

Aos donos e donas de lanchonete escolar participantes e que se envolveram com esta pesquisa

***“...mire, veja: o mais importante e bonito do mundo é isto;  
que as pessoas não estão sempre iguais, ainda não foram  
terminadas, mas que elas vão sempre mudando.  
Afinam ou desafinam. Verdade maior. É o que a vida me ensinou.”***

João Guimarães Rosa, Grande Sertão: Veredas

***“Como ver o universo numa gota?”***

## Resumo

**Introdução:** As lanchonetes comerciais escolares têm um papel importante para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar. Apesar disso, pesquisas mostram que as lanchonetes têm contribuído de forma pouco expressiva para a promoção da alimentação saudável na escola. Nesse sentido, e, considerando a preocupação do poder público diante dos índices de obesidade e de outros distúrbios nutricionais, destaca-se a relevância do desenvolvimento de metodologias para a implantação de uma lanchonete escolar saudável. **Objetivo:** desenvolver e avaliar a implantação da lanchonete escolar saudável em escolas do Distrito Federal. **Metodologia:** Foi realizado um curso de capacitação e dois momentos de acompanhamento com donos de lanchonetes de escolas públicas e privadas, sendo avaliada a implantação dos Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável e o perfil de funcionamento da lanchonete escolar antes do curso, 6 meses e 2 anos após o curso. Para avaliação dos alimentos e preparações disponibilizados nas lanchonetes, criou-se, com base na classificação do Food and Drug Administration, um sistema de classificação em mais ou menos saudáveis. **Resultados:** Foram capacitados 35 donos de lanchonete escolar, participando dos encontros de acompanhamento ao longo do ano de 2006, em média 8 proprietários. Observou-se que 55,6% dos participantes possuem apenas o primeiro grau completo. Houve uma maior aplicação dos Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável e um maior oferecimento de lanches considerados como mais saudáveis, do primeiro para o segundo momento de avaliação. Após um ano sem acompanhamento, a terceira avaliação mostrou que a aplicação dos *Dez Passos* e da oferta de lanches mais saudáveis não manteve o mesmo comportamento. Foi estatisticamente significativo o aumento do contato com outras lanchonetes com interesse no desenvolvimento de uma lanchonete escolar mais saudável ( $p=0,002$ ). Dentre os alimentos considerados mais saudáveis, a salada de fruta, o salgado assado, o bolo e o iogurte tiveram os maiores percentuais de oferecimento nos três momentos de avaliação. Para a faixa etária de 4 a 8 anos, o alimento mais saudável e o menos saudável foram respectivamente a salada de fruta e o salgado folhado; e, para a faixa etária de 9 a 13 anos, o hambúrguer elaborado e o salgado folhado. **Conclusão:** O curso de capacitação apresentou resultados positivos na implantação da lanchonete saudável, principalmente a curto prazo, entretanto, o processo de acompanhamento

durante um ano para esse público não foi o suficiente para garantir a sustentabilidade das ações necessárias à manutenção da lanchonete escolar saudável. Para tanto, é fundamental o envolvimento da comunidade escolar, o acompanhamento sistemático do processo de implantação da lanchonete escolar saudável e o desenvolvimento de uma normativa que estimule e apóie o proprietário da lanchonete escolar e a comunidade escolar nesse processo.

**Palavras-chave:** alimentação escolar, capacitação, educação alimentar e nutricional.

## Abstract

**Introduction:** School commercial cafeterias have an important role for the promotion of healthy eating habits in the school environment. Despite that, a number of researches have shown that cafeterias have contributed in a not much expressive way for the promotion of healthy eating habits in schools. In that sense, and considering the concern of public administration before the indices of obesity and other nutritional disorders, the relevance of developing methodologies for implementing a healthy school cafeteria is underscored. **Objective:** To develop and assess the implementation of a healthy school cafeteria in schools in the Federal District. **Methodology:** A capacity-building course and two follow-up meetings were held with owners of cafeterias in public and private schools, and we assessed the implementation of the Ten Steps of Healthy School Cafeteria and the profile of school cafeteria functioning before the course, and 6 months and 2 years after the course. For assessing foods and preparations made available in cafeterias, we created a classification system based on the Food and Drug Administration classification, categorizing them into less healthy and healthier. **Results:** Thirty-five owners of school cafeterias went through capacity-building courses, participating in follow-up meetings throughout 2006—in average eight owners. We observed that 55.6% of participants have completed only primary education. There was greater application of the Ten Steps of Healthy School Cafeteria and wider offering of snacks considered healthier from the first to the second follow-up meeting. After one year without follow-up, the third assessment showed that the application of the Ten Steps and the offering of healthier snacks did not maintain the same pattern. The increase in contact with other cafeterias interested in developing a healthier school cafeteria was statistically significant ( $p=0.002$ ). Among foods considered healthier, fruit salad, baked snack, cake and yoghurt had the greater percentages of offering in the first three assessment meetings. For the 4-8 year old age bracket, the most and the least healthy foods were respectively the fruit salad and the flaky crispy snack; and, for the 9-13 year old age bracket, the elaborate hamburger and the flaky crispy snack. **Conclusion:** The capacity-building course presented positive results in the implementation of healthy cafeterias, principally in short term; however, the follow-up process during one year for this public was not enough for ensuring the sustainability of actions necessary to maintaining school cafeterias healthy. In order to achieve

that, the involvement of the school community, the systematic follow-up of the healthy school cafeteria implementation process, and the development of a norm that stimulates and supports the school cafeteria owner and the school community in this process are fundamental.

**Key words:** School Feeding, Training, Food and Nutrition Education

## Lista de figuras

Figura 1 Descrição dos momentos de avaliação da implantação da lanchonete escolar saudável	71
Figura 2 Metodologia para a avaliação da composição nutricional dos alimentos ofertados nas lanchonetes escolares	76
Figura 3 Equação para classificação das preparações no Bloco 1	80
Figura 4 Equação para classificação das preparações no Bloco 2	81
Figura 5 Pontuações dos alimentos considerados mais e menos saudáveis	82

## Lista de tabelas

Tabela 1 Caracterização da evolução da lanchonete comercial escolar em três momentos de acompanhamento, segundo variáveis externas à lanchonete. Brasília, 2006-2008	110
Tabela 2 Perfil de funcionamento da lanchonete comercial escolar segundo três momentos de acompanhamento. Brasília, 2006-2008	111
Tabela 3 Acompanhamento da realização da implantação dos <i>Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável</i> . Brasília, 2006-2008	112
Tabela 4 Classificação dos alimentos mais e menos saudáveis ofertados pelas lanchonetes escolares em três momentos de acompanhamento, segundo faixa etária. Brasília, 2006-2008	113
Tabela 5 Percentual médio de alimentos mais saudáveis (%MAMaS) e de alimentos menos saudável (%MAMeS) de acordo com a implantação dos <i>Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável</i> . Brasília, 2006-2008	114
Tabela 6 Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para vitamina C, de acordo com a faixa etária. Brasília, 2006 - 2008	189
Tabela 7 Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para vitamina A, de acordo com a faixa etária. Brasília, 2006 - 2008	189
Tabela 8 Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para proteína, de acordo com a faixa etária. Brasília, 2006 - 2008	189
Tabela 9 Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para fibra, de acordo com a faixa etária. Brasília, 2006 - 2008	189
Tabela 10 Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para cálcio, de acordo com a faixa etária. Brasília, 2006 - 2008	190
Tabela 11 Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para ferro, de acordo com a faixa etária Brasília, 2006 - 2008	190
Tabela 12 Lista dos alimentos/preparações com as respectivas pontuações para a faixa etária de 4 a 8 anos. Brasília, 2006-2008	191
Tabela 13 Lista dos alimentos/preparações com as respectivas pontuações para a faixa etária de 9 a 13 anos. Brasília, 2006-2008	193

## Lista de abreviaturas e siglas

## Abreviaturas

Estratégia Global - Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável,  
Atividade Física e Saúde

Dez Passos – Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável

Projeto Escola – Projeto A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis

## Siglas

<b>AMDR</b>	Acceptable Macronutrient Distribution Range
<b>ASBRAN</b>	Associação Brasileira de Nutrição
<b>CNPq</b>	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
<b>CONSEA</b>	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
<b>DCNT</b>	Doenças Crônicas Não Transmissíveis
<b>DF</b>	Distrito Federal
<b>DHAA</b>	Direito Humano a Alimentação Adequada
<b>DRI</b>	Dietary Reference Intake
<b>ECA</b>	Estatuto da Criança e do Adolescente
<b>FAO</b>	Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação
<b>FDA</b>	Food and Drug Administration
<b>FTP</b>	Ficha Técnica de Preparação
<b>IBGE</b>	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
<b>IPEA</b>	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
<b>LOSAN</b>	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
<b>MEC</b>	Ministério da Educação
<b>MS</b>	Ministério da Saúde
<b>OMS</b>	Organização Mundial de Saúde
<b>PCN</b>	Parâmetros Curriculares Nacionais
<b>PNAE</b>	Programa Nacional de Alimentação do Escolar
<b>PNAN</b>	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
<b>PNPS</b>	Política Nacional de Promoção da Saúde

<b>PNSAN</b>	Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
<b>POF</b>	Pesquisa de Orçamento Familiar
<b>PSE</b>	Programa Saúde na Escola
<b>RDA</b>	Recommended Dietary Allowances
<b>RDC</b>	Resolução da Diretoria Colegiada
<b>SAN</b>	Segurança Alimentar e Nutricional
<b>SEE</b>	Secretaria de Estado de Educação
<b>SPSS</b>	Statistical Package for the Social Science
<b>SUS</b>	Sistema Único de Saúde
<b>TACO</b>	Tabela Brasileira de Composição de Alimentos
<b>UL</b>	Tolerable Upper Intake Level
<b>UnB</b>	Universidade de Brasília
<b>UNICEF</b>	Fundo das Nações Unidas para a Infância
<b>WHO</b>	World Health Organization

## Sumário

APRESENTAÇÃO-----	19
1 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA-----	22
<b>1.1 Direito Humano a Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional.</b>	24
<b>1.2 Transição Epidemiológica e Nutricional</b>	27
<b>1.3 A Alimentação escolar</b>	32
<i>1.3.1 A alimentação escolar saudável</i>	34
<b>1.4 Promoção da Saúde e da Alimentação Saudável</b>	38
<i>1.4.1 A promoção da alimentação saudável no contexto escolar</i>	41
<u><b>1.4.1.1 Legislações para as lanchonetes comerciais escolares</b></u>	47
<b>1.5 O espaço lanchonete escolar e a promoção da alimentação saudável</b>	51
2 OBJETIVOS-----	58
<b>2.1 Objetivo Geral</b>	58
<b>2.2 Objetivos Específicos</b>	58
3 METODOLOGIA-----	59
<b>3.1 Caracterização do estudo</b>	59
<b>3.2 População de Estudo</b>	60

<b>3.3 Amostra</b>	60
<b>3.4 Divulgação e inscrição no curso de capacitação</b>	61
<b>3.5 Metodologia do curso de capacitação para donos de lanchonetes escolares</b>	61
3.5.1 <i>Módulo 1: Alimentação Saudável</i>	63
3.5.2 <i>Módulo 2: Entendendo e planejando a lanchonete escolar saudável</i>	64
3.5.3 <i>Módulo 3: Higiene dos alimentos</i>	65
3.5.4 <i>Módulo 4: Rotulagem nutricional</i>	66
3.5.5 <i>Módulo 5: Término das atividades</i>	67
<b>3.6 Organização e realização do curso de capacitação</b>	68
<b>3.7 Desenvolvimento de material instrucional</b>	68
<b>3.8 Avaliação da ampliação do conhecimento dos donos de lanchonete e do curso de capacitação</b>	69
<b>3.9 Avaliação da implantação da Lanchonete Escolar Saudável</b>	69
3.9.1 <i>Análise da composição nutricional dos alimentos/preparações ofertados nas lanchonetes escolares</i>	72
3.9.2 <i>Metodologia para a avaliação da composição nutricional dos alimentos/preparações ofertados nas lanchonetes escolares</i>	73
<u>3.9.2.1 <i>Elaboração de fichas técnicas de preparação (FTP) de alimentos/preparações ofertados em lanchonetes comerciais escolares do DF</i></u>	74
<u>3.9.2.2 <i>Organização das informações para a avaliação da composição nutricional dos alimentos/preparações ofertados nas lanchonetes escolares</i></u>	76

## APRESENTAÇÃO

Em 2002, quando iniciei minha trajetória no Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, do *Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição* da Universidade de Brasília, tive logo numa primeira reunião, um grande desafio pela frente: capacitar donos de lanchonetes comerciais escolares. Ficaria sob minha responsabilidade a condução de um dos eixos do referido projeto, a saber, a *Cantina Escolar Saudável*. Segundo tudo indicava, essa seria a primeira capacitação para esse setor no contexto.

O curso foi uma experiência surpreendente, um tanto assustadora e muito desafiadora e que me motivou ainda mais a trabalhar com esse público, pois percebi ao mesmo tempo a necessidade, a carência e o interesse dos donos de lanchonete no desenvolvimento e na implantação de uma cantina escolar mais saudável. Naquele ano já se discutia a elaboração, aqui no Distrito Federal, de uma legislação para cantinas escolares, sendo essa idéia intensamente debatida durante a capacitação, que teve, inclusive, a participação de deputados distritais e repercussões muito positivas. Durante o evento, aconteceram várias discussões sobre legislações e sobre cantinas comerciais; o que vender, o que não vender; liberdade de escolha versus determinações legais; políticas públicas voltadas para esse segmento; e até sobre qual seria a melhor denominação para esse tipo de empreendimento: cantina ou lanchonete? Sobre esse último ponto, até hoje não existe um consenso, pois alguns proprietários chamam de cantina e outros de lanchonete, dependendo da designação que a clientela aceita mais. Apesar disso, optou-se nessa dissertação por utilizar um único conceito, o de lanchonete escolar para que não se confunda com a cantina onde são feitas as preparações do Programa Nacional de Alimentação Escolar no ambiente público.

Nesse processo, novamente em 2006, já com uma certa bagagem sobre o trabalho com os donos de lanchonete, o Projeto realizou um segundo curso de capacitação, com o mesmo público, para a implantação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável*, e, em seguida acompanhou o processo de implantação da

lanchonete saudável. Esta foi uma atividade desenvolvida no âmbito das ações do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, cujo desenvolvimento e análise dos seus resultados tornaram-se, posteriormente, objeto de estudo desta dissertação.

Tem ficado cada vez mais claro para mim que o aprofundamento desse trabalho com as lanchonetes é de extrema importância, pois percebo que as políticas públicas voltadas para as lanchonetes comerciais colocam sob a responsabilidade exclusiva dos proprietários a promoção da alimentação saudável em seus estabelecimentos, eximindo a escola e a comunidade de qualquer envolvimento. Nessa situação, cabe perguntar: Quem é esse ator dentro da comunidade escolar? Qual o seu perfil? Como funciona seu estabelecimento? Com quais características? O que ele espera alcançar com uma lanchonete escolar saudável? Quais as possibilidades de efetivamente se colocar em funcionamento a lanchonete escolar saudável? Qual é a relação desse proprietário com a escola e em que medida isso influencia no desenvolvimento da lanchonete escolar saudável? O que pode ser feito para apoiá-lo visando alcançar este objetivo?

Muitas são as perguntas que devem ser respondidas no processo de formulação de uma política pública ou legislação para as lanchonetes comerciais, para que, de fato, elas promovam a alimentação saudável dentro do ambiente escolar. Esta dissertação não tem a pretensão de responder a todas as perguntas que surgiram durante o desenvolvimento da referida pesquisa. Espero apenas que este trabalho possa contribuir para aprofundar as reflexões sobre a temática, subsidiando ações estratégicas para a implementação de políticas públicas voltadas para a promoção de práticas alimentares mais saudáveis dentro da escola, em especial, na lanchonete escolar.

Esta dissertação está organizada no seguinte formato:

- Apresentação: exposição introdutória sobre a trajetória pessoal dentro do objeto de estudo e descrição da estrutura geral da dissertação,
- 1º capítulo: revisão bibliográfica, sobre os conceitos e temas utilizados na discussão do objeto da pesquisa,
- 2º capítulo: os objetivos da pesquisa,
- 3º capítulo: a metodologia e as técnicas de pesquisa empregadas; as etapas

desenvolvidas para a execução do curso de capacitação; os passos para a elaboração do material instrucional; a avaliação realizada no final do curso de capacitação; e a avaliação feita durante a implantação da lanchonete escolar saudável, em todas as suas etapas e aspectos, e ao término da experiência,

- 4º capítulo: apresentação de um artigo científico, intitulado: “Avaliação da implantação da lanchonete escolar saudável em escolas do Distrito Federal”, no qual descrevem-se os resultados e a discussão do processo de avaliação desenvolvido para a implantação da lanchonete escolar,

- 5º capítulo: Conclusão,

- 6º capítulo: Recomendações, referências bibliográficas e apêndices.

## 1 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

O real é, à primeira vista, sempre um alimento.  
(G. Bachelard, em *A formação do espírito científico*)

A nutrição não se restringe apenas ao provimento de energia, envolvendo também a dimensão imaginária e social dos homens em relação aos alimentos (CANESQUI, 2007; FISCHLER, 1995). O ato de se alimentar propicia o desenvolvimento de estruturas de crenças e representações sociais que permanecem mesmo com o advento da ciência e com ela convivem. O alimento num contexto cultural, social e antropológico, assume uma função estruturante na organização social de um grupo humano (CONTRERAS, 1993; MURRIETA, 2001), além de ser uma fonte de prazer, de comunicação, de oportunidade e de interação.

O ser humano é um ser histórico e em permanente transformação, que estabelece uma relação profunda e contínua com o alimento que consome, construindo hábitos, representações e significados alimentares (FISCHLER, 1995; POULAIN, 2006). Ainda na tenra infância, esse hábito é estimulado com a ingestão dos primeiros alimentos. A alimentação, como fonte de vida e parte integrante das relações vivenciadas pelo ser humano, inserido na sua cultura e no seu ambiente social e ecológico, estabelece-se, assim, como um direito humano inerente a todas as pessoas. Por ser um direito humano, as pessoas devem ter acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo (ZIEGLER, 2001), independente do lugar em que estejam. Nesta perspectiva, a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) visa não apenas o fornecimento de energia e nutrientes adequados para recuperação e manutenção da saúde do ser humano, mas também, à sua inserção num processo de construção e exercício da democracia e da cidadania, condição para a realização de todos os direitos humanos. Dessa forma, ao desenvolvimento de propostas que visem a realização do DHAA é inerente o processo democrático, participativo, inclusivo, que respeite as diferenças e diversidades entre os seres humanos (AÇÃO BRASILEIRA..., 2007).

O conceito de DHAA concretiza-se na implementação de políticas e programas públicos que visem a promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN). A SAN foi definida na II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSELHO NACIONAL..., 2004) como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Observa-se que, em qualquer espaço, situação ou lugar, a alimentação envolve múltiplas dimensões do ser humano, que devem ser sempre valorizadas, sobretudo no ambiente escolar. A escola deve ser um espaço que favoreça uma relação saudável com o alimento, respeitando e promovendo a saúde, a cultura e as tradições alimentares locais, contribuindo assim para a realização do direito humano a alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional. Num círculo virtuoso, tais práticas contribuem para o controle e diminuição das altas prevalências de obesidade e sobrepeso que se encontram atualmente na população escolar (LOBSTEIN, BAUR, UAUY, 2004). É neste contexto que a lanchonete assume um papel muito importante, quando é envolvida no processo da realização do direito humano a alimentação adequada e na garantia da segurança alimentar e nutricional dentro da escola.

Sua inserção no referido processo deve, no entanto, considerar suas especificidades e desafios: ela é um espaço comercial, do qual muitas pessoas dependem para sobreviver, portanto, precisa obter lucro; seu proprietário, não sendo alguém ligado à educação ou não tendo as informações adequadas, desconhece, na maioria das vezes, como se pode promover uma alimentação saudável naquele espaço. Numa dimensão cultural, ela possui uma função simbólica: como local destinado a venda de alimentos, induz ao pensamento de que os alimentos ofertados nesse ambiente podem ser consumidos diariamente (BELL e SWINBURN, 2004).

Nessa perspectiva complexa da relação humana com o alimento e com a alimentação, a lanchonete escolar saudável deveria ser um local de estímulo e divulgação de informações sobre alimentação e saúde, que produz e fornece refeições e lanches de qualidade, englobando aspectos nutricionais e higiênicos, que visassem à

segurança alimentar e nutricional do aluno e da comunidade escolar, respeitando o prazer e o hábito cultural. Infelizmente, os estudos mostram que a maioria dos alimentos vendidos nas lanchonetes escolares possui excesso de açúcares, gorduras e sal (KRAMER-ATWOOD et al., 2002; STORY, 1996). As atividades da lanchonete escolar, portanto, não têm convergido, na maioria das vezes, para colaborar com a função educativa da escola no que se refere à temática saúde e alimentação saudável. Vários são os efeitos negativos que essa situação tem trazido para as boas práticas alimentares (HESKETH et al., 2005).

Torna-se necessário, portanto, o desenvolvimento de ações que considerem as múltiplas relações entre a alimentação, o ambiente escolar, envolvendo a lanchonete comercial e o ser humano, dentro do contexto epidemiológico, social e econômico atual. Entende-se que a implantação de lanchonetes escolares saudáveis seria, neste sentido, uma grande contribuição para a resolução do problema.

A revisão bibliográfica desta dissertação abordará os conceitos e as temáticas sobre o Direito Humano a Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional; transição epidemiológica e nutricional; a alimentação escolar, na perspectiva de uma alimentação saudável e do conceito de um alimento/preparação saudável; promoção da saúde e a promoção da alimentação saudável no contexto escolar; políticas, programas e projetos para a promoção da alimentação saudável na escola; legislações para lanchonetes comerciais escolares; e o espaço da lanchonete escolar e a promoção da alimentação saudável.

## **1.1 Direito Humano a Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional.**

“...O acesso à alimentação é um direito humano em si mesmo, na medida em que a alimentação constitui-se no próprio direito à vida... negar este direito é, antes de mais nada, negar a primeira condição para a cidadania, que é a própria vida.”  
(Relatório do Brasil para a Cúpula Mundial de Alimentação, 1996)

Os tratados internacionais definem que os direitos humanos são indivisíveis,

interdependentes entre si e universais. Os direitos humanos atendem aos princípios da dignidade da pessoa humana e justiça social e aplicam-se a todos os seres humanos, independente do seu conhecimento ou não.

O direito à alimentação adequada é definido como o acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, que se insiram nas tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física, mental, individual e coletiva” (AÇÃO BRASILEIRA..., 2005; ZIEGLER, 2001).

Visto que a realização do direito humano a alimentação adequada se concretiza no espaço de políticas e programas públicos, a sua garantia precisa ser incorporada à legislação nacional e às políticas e programas dos países que ratificaram os referidos acordos internacionais, observando a intra e intersectorialidade entre esses programas (COMITÊ NACIONAL..., 2006).

O DHAA possui duas dimensões fundamentais e indivisíveis que possibilitam o exercício de todos os direitos humanos: 1) o direito de estar livre da fome e da má nutrição e; 2) o direito à alimentação adequada. A conquista do DHAA se inicia pela luta contra a fome e a má nutrição, mas não se restringe a essa dimensão, devendo ir além do fornecimento único e exclusivo de energia e de uma alimentação nutricionalmente equilibrada, reafirmando, assim, a concepção do direito e do acesso à alimentação como um exercício de cidadania.

O DHAA, assim como todos os direitos humanos, possui cinco princípios que devem ser articulados no seu processo de realização: 1) **Dignidade humana**: as pessoas devem ser tratadas com dignidade e respeito e valorizadas como seres humanos, sendo consideradas titulares de direito. 2) **Prestação de Contas** (ou responsabilização): os processos devem ser transparentes tanto para o desenvolvimento social e econômico quanto para a redução da fome e da pobreza. Os Estados são responsáveis pelas ações e devem delas prestar contas à sociedade; 3) **“Apoderamento”**: consiste no fortalecimento da autonomia de indivíduos e comunidade, por meio do acesso e reflexão crítica sobre informações recebidas e participação nas decisões e conquista de direitos humanos. Com a observância desse

princípio, indivíduos e grupos se tornam mais autônomos e seguros para tomar decisões sobre ações presentes e futuras, para reivindicar do Estado correções em suas políticas e compensações pelas violações de seus direitos; 4) **Não-discriminação**: respeito integral à origem cultural, econômica ou social, etnia, gênero, idioma, religião, opção política das pessoas etc; 5) **Participação**: os indivíduos e grupos devem ser estimulados para ter uma ação pró-ativa, na definição das prioridades para a garantia da qualidade de vida, desde o planejamento até o processo de avaliação de programas e projetos, tanto no nível macro quanto no nível micro das políticas sociais, voltadas para a redução da pobreza e para o desenvolvimento. Nessa dinâmica o processo (como é feito) é tão importante quanto o resultado (o que é feito), buscando garantir em todo o seu acontecer, a democracia, a participação, a inclusão e o respeito às diferenças e à diversidade dos seres humanos (AÇÃO BRASILEIRA..., 2005; AÇÃO BRASILEIRA..., 2007).

Direito Humano à Alimentação Adequada deve ser promovido, protegido e assegurado pelo Estado Brasileiro, por meio da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). A lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (BRASIL, 2006d), incorporou a noção do DHAA, preconizando a realização do direito de acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais e tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam, ao mesmo tempo, ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

A lei Distrital nº 4.085 de 10 de janeiro de 2008, é coerente com o que preconiza a LOSAN, enfocando a política de segurança alimentar e nutricional no âmbito do Distrito Federal, estabelece alguns objetivos que tem relação com a promoção da saúde e de práticas alimentares saudáveis no ambiente escolar (DISTRITO FEDERAL, 2008b). São eles:

I – a promoção do direito à alimentação adequada e a sua incorporação às políticas públicas;

II – a promoção do acesso à alimentação de qualidade e de modos de vida saudáveis;

III – a promoção da educação alimentar e nutricional;

IV – a promoção da alimentação e da nutrição materno-infanto-juvenil;

VI – o fortalecimento das ações de vigilância sanitária dos alimentos;

IX – o respeito às comunidades tradicionais e aos hábitos alimentares locais;

XIII – a produção de conhecimento e o acesso à informação;

XVI – possibilitar a toda a população o acesso aos alimentos seguros e de qualidade, nas quantidades necessárias, informando-a sobre a qualidade desses alimentos e orientando-a para hábitos alimentares necessários a uma vida saudável.

No Distrito Federal, em relação ao desenvolvimento de ações que visem à promoção de hábitos alimentares saudáveis, previstas na lei Distrital nº 4.085 (DISTRITO FEDERAL, 2008b), as experiências mostram-se pontuais, principalmente com relação ao trabalho junto a lanchonetes comerciais escolares. Até o momento, evidencia-se o registro formal apenas das ações desenvolvidas pelo Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, uma das linhas de pesquisa do *Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição*, existente desde 2001 (RODRIGUES et al., 2007; SCHMITZ et al., 2008).

É importante ressaltar que quaisquer ações e medidas que sejam tomadas para a realização do DHAA e da SAN devem se orientar pelos princípios enunciados nas políticas e leis que foram explicitadas acima. Escola e lanchonete escolar devem ser, portanto, pólos irradiadores de conhecimentos, atitudes e práticas que promovam e que estimulem a prática alimentar saudável, influenciando na formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos e da comunidade escolar, e contribuindo para a redução e controle das prevalências de obesidade e sobrepeso observadas na população escolar (LOBSTEIN, BAUR, UAUY, 2004).

## **1.2 Transição Epidemiológica e Nutricional**

Apesar dos esforços empreendidos pelas iniciativas relatadas acima, observa-se no Brasil e no mundo, o aumento da prevalência das doenças crônicas não

transmissíveis (DCNT) e distúrbios de ordem nutricional (PERRY et al., 2004). A esses fenômenos costuma-se dar o nome de transição epidemiológica e nutricional. O primeiro fenômeno, que já atinge todas as classes sociais e faixas etárias (ESCODA, 2002) tem como causa principal a transição nutricional (MONTEIRO et al., 2000), entendida como mudanças que tem ocorrido em padrões seculares de nutrição, decorrentes de modificações na ingestão alimentar, causadas, por sua vez, por transformações econômicas, sociais, demográficas e sanitárias (POPKIN et al., 1993).

As DCNT, como diabetes, problemas cardiovasculares, hipertensão arterial, entre outras, tem como causa, um estilo de vida sedentário, elevado consumo de tabaco e álcool, associados a uma alimentação à base de produtos industrializados com alto teor de sal, açúcar e gorduras, e baixos teores de carboidratos complexos, fibras e micronutrientes. Nesse contexto, a obesidade - “doença da civilização” (WORLD HEALTH...,2000; MENDONÇA e ANJOS, 2004) – que atinge crianças e adolescentes, nos países desenvolvidos e em desenvolvimento (JOLLIFFE, 2004; LOBSTEIN, 2003; WANG, MONTEIRO, POPKIN, 2002), tem sido identificada, também, como uma consequência direta da urbanização e da globalização. Essa hipótese tem sido comprovada pelos 10% (aproximadamente) de crianças no mundo, em idade escolar, que apresentam sobrepeso (LOBSTEIN, BAUR, UAUY, 2004).

No Brasil, foi constatado aumento da prevalência de sobrepeso em crianças e adolescentes, entre 6 e 18 anos, de 4,1% para 13,9%, no período entre 1975 e 1997. Entre adolescentes, a média esteve em 16,7%, em 2002-2003, sendo maior, na faixa etária de 10-11 anos (22%), em ambos os sexos (INSTITUTO BRASILEIRO, 2006a).

Estudos pontuais feitos em diferentes localidades do país revelaram uma grande variabilidade entre os resultados de prevalência de obesidade em escolares. No nordeste e sudeste foi observada uma prevalência de obesidade nas crianças de, respectivamente, 8,2% e 11,9% (ABRANTES, LAMOUNIER, COLOSIMO, 2002). Ainda, em Feira de Santana a prevalência foi de 9,2% em escolas públicas e 20,4% em escolas particulares (OLIVEIRA AMA, CERQUEIRA, OLIVEIRA AC, 2003); em Recife, 35% dos escolares apresentaram excesso de peso corporal (BALABAN e GISÉLIA, 2001). Em Pelotas, Gigante (2003), demonstrou que cerca de 10% das crianças estavam acima do peso. Em Salvador, esses números chegaram a 30% nas escolas

particulares e 8% nas públicas (SOUZA LEÃO et al., 2003) e no Rio de Janeiro, as meninas apresentaram 23% de excesso de peso e os meninos, 19% (ANJOS, 2003).

Considerando-se a contribuição do padrão alimentar na transição epidemiológica evidenciada acima, o consumo alimentar da família brasileira não tem se mostrado diferente do padrão da transição nutricional que vem acontecendo no mundo. A Pesquisa de Orçamento Familiar – POF (2002/2003) evidenciou que os hábitos da população acompanham o padrão da dieta ocidental, caracterizada pelo consumo em excesso de alimentos com alto teor de açúcares, gorduras, com foco na gordura animal, nos alimentos industrializados e, em contrapartida, reduzido consumo de frutas e hortaliças bem como de leguminosas (IBGE, 2006b).

Segundo essa mesma pesquisa, há uma disponibilidade relativa de alimentos e grupos de alimentos para consumo familiar: estão presentes alimentos de origem vegetal (cereais, leguminosas e raízes e tubérculos) que correspondem a cerca de 50% das calorias totais; alimentos como óleos e gorduras vegetais, gordura animal, açúcar e refrigerantes e bebidas alcoólicas contribuem com 28%, e os produtos de origem animal (carnes, leite e derivados e ovos) com cerca de 18%. Frutas e hortaliças correspondem a apenas 2,3% das calorias totais (LEVY-COSTA et al., 2005).

Considerando-se a renda familiar, o consumo de açúcar, na classe com maiores rendimentos, foi 50% inferior ao observado na classe de menores rendimentos. Os refrigerantes mostraram uma relação direta com rendimentos: seu consumo é cinco vezes maior na classe de maior poder aquisitivo. As últimas três décadas apresentaram um aumento de 400% no consumo de produtos industrializados, como biscoitos e refrigerantes (LEVY-COSTA et al., 2005).

A POF 2002/2003 (IBGE, 2006b) demonstrou dados relativos à disponibilidade do consumo alimentar da família, mas até aquela data, não existia um estudo de representatividade nacional sobre o consumo dos alunos nas escolas. Em 2006, foi realizada pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), a *Pesquisa Nacional do Consumo Alimentar e Perfil Nutricional de Escolares, Modelos de Gestão e de Controle Social do PNAE*, com o objetivo de avaliar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mas até o momento os dados não foram divulgados. Essa pesquisa trará dados de consumo alimentar e de antropometria de alunos de escolas públicas,

apenas. Dessa forma, com relação a análise do consumo alimentar de escolares, observam-se apenas estudos locais, como os descritos abaixo.

O número de refeições constitui indicador importante do padrão alimentar e nutricional dos escolares (DANELON MA, DANELON MS, SILVA, 2005). Alguns estudos (GAMBARDELLA, FRUTOSO, FRANCHI, 1999; VIEIRA et al., 2002), mostraram que a refeição mais ausente entre os escolares, meninos e meninas, é o café da manhã. Além disso, Dalla Costa, Cordoni Júnior, Matsuo (2007) mostraram que os adolescentes de sexo masculino realizam as principais refeições, ao contrário das meninas, que preferem o lanche da tarde. Para o grupo dos pães, cereais, raízes e tubérculos, este estudo encontrou associação significativa com a renda, sendo que o consumo foi maior na classe de menor renda. Outra pesquisa desenvolvida com adolescentes de 15 a 18 anos mostrou que o consumo diário de arroz ocorre entre os mais pobres, juntamente com o açúcar e o feijão, enquanto o consumo diário de pão é expressivo para os de classe econômica mais elevada (OLIVEIRA e SOARES, 2002).

O grupo de alimentos das hortaliças, segundo algumas pesquisas, é o mais rejeitado pelos adolescentes (PRIORE, 1998) e muitas variedades de hortaliças não fazem parte do hábito alimentar dessa faixa etária. As meninas evidenciam um consumo mais freqüente deste grupo (CARVALHO et al., 2001; GAMBARDELLA, FRUTOSO, FRANCHI, 1999; SILVA et al., 2009).

As frutas preferidas segundo Dalla Costa, Cordoni Júnior, Matsuo et al (2007) foram a laranja e a banana. Frutas e os sucos naturais são mais consumidos pelos escolares de maior renda e pelas meninas (GAMBARDELLA, FRUTOSO, FRANCHI, 1999). De forma geral, este é um grupo de alimento com baixa preferência entre os adolescentes. (GAMBARDELLA, FRUTOSO, FRANCHI, 1999; GILLIS e BAR-OR, 2003; SILVA et al., 2009; VIEIRA et al., 2002).

Quanto ao grupo dos leites e derivados e o grupo das leguminosas, observa-se entre os escolares um consumo abaixo do recomendado. Ovos, peixes e aves são consumidos em baixas quantidades entre os adolescentes de ambos os sexos (GAMBARDELLA, FRUTOSO, FRANCHI, 1999), destacando-se a carne bovina como um item de maior consumo (CARVALHO et al., 2001).

Por outro lado, segundo Oliveira e Soares (2002), 14% dos adolescentes de nível econômico baixo consomem salgadinhos diariamente. Entre adolescentes de classe média o pastel foi o lanche favorito, bem como o suco de frutas com grande quantidade de açúcar (DOYLE e FELDMAN, 1997). Dalla Costa, Cordoní Júnior, Matsuo (2007) também confirmaram um uso diário do grupo de açúcares (em bebidas), principalmente pelas meninas, destacando-se o refrigerante como o mais popular.

Como consequência do consumo inadequado de alguns grupos de alimentos, estudos têm mostrado que tem sido baixa a ingestão diária de vitaminas e minerais pelos escolares, quando comparado com as recomendações. Em uma pesquisa de Cavalcante et al (2006) em Viçosa – MG, encontrou-se elevada prevalência de deficiência de vitamina A e C e minerais como ferro e zinco em crianças. No caso mencionado, o fornecimento de energia por meio da dieta excedeu a recomendação para a grande maioria das crianças estudadas.

Em decorrência da má qualidade da dieta de crianças e adolescentes, da predominância de ambientes obesogênicos (BRAY e CHAMPAGNE, 2005; BANWELL et al., 2005), aliados ao sedentarismo (EGGER, SWINBURN, ROSSNER, 2003), observa-se, nesse grupo populacional, o aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade, de carências nutricionais e de DCNT como cânceres, doenças cardiovasculares e diabetes mellitus tipo 2 (MAYNARD et al., 2003; WORLD HEALTH..., 2002;).

Além desses, outros fatores têm sido associados à etiologia da obesidade e das carências nutricionais, tais como a diminuição do custo-benefício da preparação de refeições caseiras, em função da saída da mulher para o mercado de trabalho (ANDERSON et al., 2003; US DEPARTMENT OF LABOR, 2004), e o maior acesso a alimentos processados (CUTLER, GLASESER, SHAPIRO, 2003), normalmente com mais altos teores de gorduras e açúcares (CAWLEY, 2006). Observa-se ainda que o aumento das porções de alimentos e bebidas ocorrido nas três últimas décadas (YOUNG e NESTLÉ, 2002), favorece a ingestão de maior quantidade de calorias (LEDIKWE, ELLO-MARTIN, ROLLS, 2005; ROLLS, 2003; WANSINK, 2004).

Outro fator importante nesse processo é a veiculação de propagandas de alimentos para as crianças. Segundo estudos, cerca da metade das propagandas na

televisão são de alimentos (CONDROY et al., 1998; GAMBLE e COTUGNA, 1999; KUNKEL e GANTZ, 1992) e a maioria delas é de alimentos com altos teores de açúcares, gorduras, sal ou baixos teores de micronutrientes (HARRISON e MARSKE, 2005; KOTZ e STORY, 1994; TARAS e GAGE, 1995). Sabe-se que a propaganda de alimentos influencia nas preferências alimentares das crianças, no consumo e na saúde (INSTITUTE OF MEDICINE..., 2005). Isto se torna mais preocupante, visto que, atualmente, as crianças entre 2 e 11 anos passam em média 3 horas por dia em frente à televisão, assistindo, portanto, cerca de 5.500 propagandas de alimentos por ano (GANTZ et al, 2007; HOLTZ et al., 2007). No Brasil, a TV está presente em 93% dos domicílios, sendo que pelo menos duas crianças nas residências brasileiras assistem a cerca de 4 horas de TV por dia (INSTITUTO BRASILEIRO..., 2000).

Diante desse quadro, torna-se necessário o desenvolvimento de ações que tenham como objetivo a promoção da saúde e da alimentação saudável no ambiente escolar. Considerando-se que com a universalização do ensino mais alunos estão nas escolas e nelas despendem uma boa parte do seu dia (INSTITUTO DE PESQUISA..., 2007), a alimentação escolar, tanto no ambiente público quanto privado, passa a desempenhar um papel fundamental na segurança alimentar e nutricional dos escolares e na realização do direito humano a alimentação adequada. É nessa perspectiva que a alimentação escolar, tanto a ofertada pelo ente público quanto pelas lanchonetes comerciais ou ainda os lanches trazidos de casa, devem seguir os princípios de uma alimentação saudável, alinhada ao currículo e ao projeto político-pedagógico da escola para a promoção da saúde e da alimentação saudável.

### **1.3 A Alimentação escolar**

*O destino das nações depende daquilo e de como as pessoas se alimentam  
Brillat-Savarin, 1825*

A alimentação escolar, segundo a lei nº 11.947, é todo alimento oferecido na escola, independente de sua origem, durante o período letivo (BRASIL, 2009). Engloba, portanto, os alimentos disponibilizados pelas lanchonetes comerciais, pelo ente público e demais formas, como nas festividades e nas “vendingas” das escolas para a arrecadação de fundos.

Sabe-se que as lanchonetes possuem um papel relevante para a alimentação e nutrição dos escolares por disponibilizarem diariamente alimentos para o consumo para uma clientela fixa. Poucos são os estudos na área (DANELON, 2007; FREITAS, 2009), principalmente no Brasil, impossibilitando o conhecimento do impacto dos alimentos ofertados por esses estabelecimentos na nutrição do escolar. Ademais, o espaço da lanchonete escolar constitui-se em um espaço privado, gerador de lucro e discute-se em que medida há um interesse do proprietário em disponibilizar alimentos diferentes dos que possuem excesso de açúcares, gorduras e sal, que são da preferência dos escolares (DOYLE e FELDMAN, 1997; DALLA COSTA, CORDONI JÚNIOR, MATSUO, 2007; OLIVEIRA e SOARES, 2002). Da mesma forma, em que medida estes proprietários conhecem o tema da alimentação saudável para poder implantá-la na lanchonete escolar, se torna um tópico de discussão.

O conceito de alimentação escolar contido na lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 baseia-se em alguns princípios que deveriam também ser observados, pelas lanchonetes comerciais escolares. São eles: respeito aos hábitos alimentares locais e as necessidades nutricionais dos escolares; enfoque da educação alimentar e nutricional na perspectiva da segurança alimentar e nutricional; abertura ao controle social pela comunidade quanto à garantia e oferta de uma alimentação saudável e adequada; e à aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos na própria localidade (BRASIL, 2009).

Segundo Kristjansson et al (2007), a alimentação escolar institucionalizada pode ter impactos positivos em crianças menores sendo que a magnitude dos benefícios depende, no entanto, das características do programa, da quantidade de energia e de nutrientes contidos em cada refeição ou no lanche, do estado nutricional da população, do tempo para o consumo da alimentação escolar, da idade e da condição social e emocional da criança

Observa-se, portanto, que é grande o potencial da alimentação escolar para assegurar a segurança alimentar e nutricional dos escolares, desempenhando um papel primordial durante todo o curso da vida dos indivíduos (DANELON MA, DANELON MS, SILVA, 2006). Por isso os alimentos ofertados na escola precisam ser contextualizados e inseridos numa perspectiva educativa, não apenas meramente disponibilizados para consumo.

Assim, a promoção do DHAA e da SAN pode ser realizada pelos programas de alimentação escolar governamentais que atendem às escolas públicas, mas também pode ser uma ação a ser desenvolvida na iniciativa privada, como é o caso das lanchonetes escolares saudáveis. Para que esse direito se realize neste ambiente, é necessário que sejam desenvolvidas atividades de formação e capacitação para os proprietários, de forma que eles possam em seus estabelecimentos atender às exigências de uma alimentação saudável sem perder a lucratividade do negócio.

### *1.3.1 A alimentação escolar saudável*

Uma alimentação saudável deve ser baseada, entre outros fatores, em práticas alimentares que assumam a significação cultural e social dos alimentos como fundamento básico. O alimento como fonte de prazer também é uma abordagem necessária para a promoção da saúde (BRASIL, 2005).

De acordo com o *Guia Alimentar da População Brasileira*, as escolhas alimentares são determinadas não apenas pela preferência e pelos hábitos, mas também pelo sistema de produção e de abastecimento de alimentos (BRASIL, 2006a).

O papel do Estado e da sociedade é fundamental para fomentar mudanças socioambientais que favoreçam as escolhas saudáveis nos níveis individual e coletivo. Uma alternativa para a alimentação saudável deve favorecer o deslocamento do consumo de alimentos pouco saudáveis para alimentos mais saudáveis, respeitando a identidade cultural-alimentar das populações e das comunidades (BRASIL, 2006a).

O ato de alimentar-se deve estar inserido no cotidiano das pessoas, como um

evento agradável e de socialização. As práticas alimentares devem ter como enfoque prioritário o resgate de hábitos alimentares locais e com preferência para o consumo de alimentos *in natura*, produzidos no nível local, culturalmente referenciados e de elevado valor nutritivo, considerando-se sua segurança sanitária e os aspectos comportamentais e afetivos que envolvem a alimentação (BRASIL, 2006a).

Em termos objetivos, uma alimentação saudável deve ser rica em grãos, tubérculos, raízes e outros alimentos com alto teor de amido preferencialmente na sua forma integral; rica e variada em frutas, hortaliças e em leguminosas (feijões) e outros alimentos que forneçam proteínas de origem vegetal; deve incluir pequenas quantidades de carnes e laticínios e outros produtos de origem animal. Essa qualidade alimentar e nutricional descrita acima fornece as fibras alimentares, gorduras insaturadas, vitaminas e minerais e outros bioativos indispensáveis para a saúde, além de baixos teores de açúcares, sal e gorduras (BRASIL, 2006a).

Além dessas características, a alimentação saudável deve ter atributos como: acessibilidade física e financeira; sabor; variedade; cor; harmonia e segurança sanitária (BRASIL, 2006a).

Dentro desse contexto, segundo a lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009), há diretrizes tanto quantitativas como qualitativas a serem seguidas para o desenvolvimento de cardápios saudáveis que vão ao encontro do estabelecimento de uma alimentação saudável preconizada pelo *Guia Alimentar da População Brasileira* (BRASIL, 2006a). Isto deve ser referente tanto ao ambiente público como ao privado.

Os dispositivos legais precisam acompanhar as discussões sobre os conceitos e temáticas que envolvem a alimentação saudável, para assim, beneficiar a sociedade com uma abordagem dentro do espectro dos direitos humanos, especificamente do direito humano a alimentação adequada. Existem legislações específicas para a comercialização de alimentos em lanchonetes escolares. Entretanto, a restrição de alimentos, apesar de ser uma medida legítima e prevista no campo de ação na promoção da saúde, não é o suficiente para a promoção de uma alimentação saudável na escola. Deve haver uma mudança que englobe o respeito aos hábitos alimentares locais, ao consumo de alimentos *in natura*, à adequação às normas higiênico-sanitárias

e o envolvimento da lanchonete escolar no processo de educação alimentar e nutricional que deve ser desenvolvido no ambiente escolar. É importante que se instaure um processo de educação permanente com os proprietários de lanchonetes comerciais escolares e que se promova o desenvolvimento de pesquisas na área, para se verificar em que medida esse processo educativo de implantação de lanchonete escolar saudável teve ou não resultados positivos para uma alimentação mais saudável.

Estudos internacionais evidenciam que os alimentos que estão disponíveis no ambiente escolar, especialmente os ofertados em lanchonetes comerciais, são produtos normalmente com baixo teor nutricional e alto valor energético (O'TOOLE et al., 2007; WIECHA et al., 2006), sendo que os escolares consomem de 25% a 33% das suas calorias diárias na escola (BELL e SWINBURN, 2004). Considerando-se que quase um terço das calorias consumidas pelos escolares provém do ambiente escolar e que esse espaço está fornecendo, em certas situações, alimentos com excesso de açúcares e gorduras, pode-se inferir que o ambiente escolar pode não estar sendo um local que se distinga pela promoção da alimentação saudável. No Brasil, poucas são as pesquisas desenvolvidas sobre o impacto da alimentação ofertada no ambiente escolar relacionado ao estado nutricional dos escolares (DANELON, 2007; FREITAS, 2009), como já ficou registrado anteriormente.

A qualidade nutricional dos alimentos ofertados na escola pode ser mudada, com o objetivo de alcançar uma alimentação saudável. Os lanches ou refeições disponibilizados podem alcançar os padrões de qualidade desejáveis, sendo importante o desenvolvimento de um processo de educação permanente com a comunidade escolar, em especial com os donos de lanchonetes escolares, pois muitos desconhecem a abrangência e dimensão da alimentação saudável, entendendo por esse conceito, apenas, o consumo de frutas e hortaliças. Esse entendimento limitado deve ser discutido com o proprietário, demonstrando as várias possibilidades de inserção de alimentos tanto industrializados quanto *in natura* nas lanchonetes comerciais escolares, dentro da perspectiva da alimentação saudável.

Para tanto, o desenvolvimento de um sistema de classificação de alimentos e preparações em mais e menos saudáveis, dentro da perspectiva da alimentação

saudável, é importante para o suporte ao dono de lanchonete escolar no entendimento e na ampliação de escolhas de alimentos a serem ofertados no seu espaço de trabalho. Um modelo de classificação nutricional dos alimentos pode ser definido como a categorização dos alimentos para propostas específicas, considerando a composição nutricional do alimento de acordo com princípios científicos e pragmáticos de acordo com Drewnowski (2005) e Rayner et al (2005).

Existem atualmente alguns modelos de classificação nutricional de alimentos como o modelo WXY (FOOD STANDARDS AGENCY, 2003), o modelo tripartite holandês (NETHERLANDS NUTRITION CENTER, 2005) e o modelo criado pela agência americana Food and Drug Administration (FDA) (CENTER FOR DISEASE... 1996; FOOD AND DRUG... 2002a; FOOD AND DRUG... 2002b). Este último estabelece que, para um alimento ser considerado saudável, os nutrientes como gordura total, gordura saturada, colesterol e sódio devem ter como valores: <13g de gordura total, <4g de gordura saturada, <60mg de colesterol e <480mg de sódio, por quantidade de alimento normalmente consumida; ou, pelo tamanho da porção do produto; ou, por 50g no caso de alimentos com quantidade de referência normalmente consumida de 30g ou 2 colheres de sopa (ou menos). Posteriormente, o FDA, alterou a recomendação de <480mg de sódio para <360mg (CENTER FOR DISEASE... 1996).

Este modelo ainda estabelece que o alimento, para ser considerado saudável, deve conter também um ou mais dos seguintes nutrientes: vitamina A, vitamina C, ferro, cálcio, proteína e fibra, em um valor igual ou maior que 10% da recomendação nutricional diária para aquele nutriente, por porção do alimento, normalmente consumida (CENTER FOR DISEASE... 1996; FOOD AND DRUG... 2002a; FOOD AND DRUG... 2002b).

Esses modelos podem permitir a identificação de alimentos mais saudáveis pelos consumidores, auxiliar na tomada de decisão sobre a restrição da publicidade de alimentos, além de auxiliar a indústria de alimentos na formulação de preparações mais saudáveis. Essas pesquisas sobre a estruturação de modelos de classificação nutricional dos alimentos tem despertado o interesse de autoridades científicas e regulatórias (COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES, 2003; FOOD STANDARDS AGENCY 2003; KENNEDY, 2008).

A Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) (2007) afirma que um método para a classificação de perfis de alimentos deve ser 1) baseado em dados científicos confiáveis; 2) aplicável a diferentes contextos sócio econômicos; 3) incluir todos os itens alimentares; 4) de fácil utilização; 5) flexível e adaptável a novas descobertas científicas, e 6) capaz de prover uma conduta que seja facilmente entendida pelo consumidor, mas que ao mesmo tempo possibilite uma grande liberdade de escolha. Outros autores enfatizam a importância da adaptação desses métodos de recomendação e classificação de alimentos para cada realidade (ARAMBEPOLA, SCARBOROUGH, RAYNER, 2007; ERBERSDOBLER, 2007; SCARBOROUGH, RAYNER, STOCKLEY, 2007; VISIOLI et al., 2007).

Segundo Labouze (2007), a eficiência da classificação de alimentos entre mais e menos saudáveis é maior do que “alimentos saudáveis” e “alimentos não saudáveis”. De fato, considerando a grande opção, que se tem atualmente de alimentos, tanto em quantidade quanto em qualidade, bem como a importância de se garantir o respeito à cultura alimentar local e a segurança alimentar e nutricional, o sentido de se estabelecer uma pontuação de alimentos e preparações, entre mais e menos saudáveis, poderá ser melhor incorporado e aproveitado pelos proprietários de lanchonetes escolares, contribuindo, assim, para a promoção da saúde e da alimentação saudável na escola.

#### **1.4 Promoção da Saúde e da Alimentação Saudável**

A discussão da promoção da saúde vinha acontecendo no cenário mundial e, em 1986, com a VIII Conferência Nacional de Saúde, estabelece-se como um marco no Brasil o movimento de Promoção da Saúde, afirmando-se que, em seu sentido mais amplo, *a saúde é a resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra e a serviços de saúde* (BRASIL, 1999). Com a Constituição Federal, a saúde torna-se um direito de todos e dever do Estado, sendo importante o desenvolvimento de

políticas sociais e econômicas com vistas à redução do risco de doenças e outros agravos, bem como o acesso universal e igualitário às ações e serviços para a promoção, proteção e recuperação da saúde (BRASIL, 1988).

Na década de 1990, a lei nº 8080/90, sobre o Sistema Único de Saúde (SUS), incorpora a noção de saúde na perspectiva da promoção. Temas relacionados a ambientes saudáveis, à promoção da saúde e a modelos voltados para a qualidade de vida foram discutidos respectivamente na Cúpula da Terra e Rio 90: Agenda 21; em 1999, no I Fórum Nacional sobre Promoção da Saúde e na X Conferência Nacional de Saúde (FERREIRA e MAGALHÃES, 2007).

O Pacto da Saúde, firmado em 2006 (BRASIL, 2006b), redefine responsabilidades dos gestores e introduz uma série de inovações nos processos e instrumentos de gestão, visando à maior eficiência e qualidade das respostas do Sistema Único de Saúde.

O Pacto da Saúde possui três dimensões: 1) Pacto pela vida; 2) Pacto em defesa do SUS; 3) Pacto de gestão. Ele apresenta ainda seis temas norteadores das ações, dentre os quais, o de número cinco trata da *Promoção da saúde, com ênfase na atividade física regular e na alimentação saudável*.

Em 2006, cria-se a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS) (BRASIL, 2006c), que estabelece como uma de suas diretrizes a promoção da alimentação saudável e colocou entre suas ações prioritárias: a alimentação saudável. As suas diretrizes prevêm o estímulo a: ações intersetoriais, o fortalecimento da participação social; o incentivo à pesquisa na área; e divulgação e informação das iniciativas para a promoção da saúde.

Observa-se que a perspectiva e as ações para a promoção da saúde tanto no Brasil, como no mundo vem considerando a importância do estilo de vida, do meio ambiente e dos aspectos biológicos do ser humano na perspectiva da assistência da saúde. Várias conferências sobre o tema vêm ampliando a discussão em relação ao maior envolvimento populacional e comunitário, uso da tecnologia para a promoção da saúde, o desenvolvimento de atitudes pessoais; a criação de ambientes saudáveis, bem como a elaboração de uma política pública saudável (OPAS, 1996).

Em especial, na Declaração de Adelaide (BRASIL, 2002), foca-se a importância do desenvolvimento de políticas públicas saudáveis, caracterizadas pelo interesse e preocupação explícitos de todas as áreas das políticas públicas em relação à saúde e à equidade, e pelos compromissos com o impacto de tais políticas sobre a saúde da população, com foco na alimentação e nutrição. Portanto, o principal propósito de uma política pública saudável é criar um ambiente favorável para que as pessoas possam viver vidas saudáveis.

Dentro desse contexto, aprovada em 1999, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) tem em uma de suas diretrizes a promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis. Essa diretriz foca-se na socialização do conhecimento sobre os alimentos e o processo de alimentação, bem como acerca da prevenção dos problemas nutricionais, desde a desnutrição – incluindo as carências específicas – até a obesidade, com o foco na integração dessa diretriz com as demais. Além, estimula o desenvolvimento de processo educativo permanente acerca das questões atinentes à alimentação e à nutrição, bem como à promoção de campanhas de comunicação social sistemáticas, ações intersetoriais, desenvolvimento de pesquisas e de capacitação de recursos humanos (BRASIL, 2003).

Alimentação e saúde são temas de caráter múltiplo e de natureza complexa e diversa, sendo muitas vezes promotores importantes no processo de construção e desconstrução das sociedades (SOUZA e FONSECA, 2009). Além disso, estão interligados, fato evidenciado pela presença do tema alimentação saudável na política nacional de promoção da saúde como ação prioritária, e, no pacto pela vida, como objetivo para promover medidas concretas pelo hábito da alimentação saudável.

Observa-se também que, com relação a aspectos convergentes, a PNPS e a PNAN, visam ações intersetoriais, capacitação de recursos humanos e o desenvolvimento de pesquisas sobre as temáticas. Nesse contexto, o desenvolvimento de ações com foco na promoção da alimentação saudável acoplados a um processo de pesquisa é estimulado, sendo de responsabilidade da União, Estados e Município. Assim, fazendo associação com o tema desta pesquisa, estudos com lanchonetes escolares devem ser desenvolvidos e estimulados, considerando-se o quadro descrito no item “Transição Epidemiológica e Nutricional” e a sua contribuição para esse

processo, além da escassez de pesquisas sobre esta temática no Brasil.

#### 1.4.1 A promoção da alimentação saudável no contexto escolar

A grande discussão em torno de um novo conceito de saúde, que se processou ao longo do tempo pelos diferentes sujeitos do campo da saúde, alcançou outros espaços e segmentos, ganhou força e chegou à Constituição Federal de 1988<sup>1</sup>. O direito a saúde e o compromisso com a saúde e a vida foram reafirmados, posteriormente, no Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, de 1992.<sup>2</sup> e no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) de 1990<sup>3</sup>.

O enfoque na promoção das práticas alimentares saudáveis é um resultado da articulação dos conceitos de promoção da segurança alimentar e nutricional e o da promoção da saúde (SANTOS, 2005). É nesse sentido que a promoção de práticas alimentares saudáveis se constitui em uma estratégia de vital importância para o enfrentamento dos problemas alimentares e nutricionais do contexto atual (SANTOS, 2005). Para tanto, impõe que o Estado, a partir da definição de metas, recursos e indicadores para esse fim (INSTITUTO DE PESQUISA..., 2002), incluindo entre os espaços a serem alcançados, o ambiente escolar, implemente políticas, programas e ações que possibilitem a progressiva realização do direito à alimentação adequada.

Somando-se a isso, foi lançada em 2003, pela Organização Mundial de Saúde (OMS), *A Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde* (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004a), cuja proposta objetiva reforçar, por meio do fornecimento de informações corretas, um processo decisório que facilite as escolhas saudáveis e assegure programas adequados de educação e promoção de

---

<sup>1</sup> O artigo 208 da CF estabelece: "o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, no ensino fundamental, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde." (BRASIL, 1988).

<sup>2</sup> O Pacto, afirma que os Estados-partes reconhecem o direito de toda pessoa a um nível de vida adequado para si próprio e para sua família, inclusive à **alimentação**, vestimenta e moradia adequadas, assim como uma melhoria contínua de suas condições de vida (BRASIL, 1992).

<sup>3</sup> O ECA afirma que é dever do poder público e de outros atores sociais, assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos referentes à vida, à saúde, à **alimentação**, à educação, ao esporte, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária de crianças e adolescentes (BRASIL, 1990).

saúde. Nesse sentido, as informações veiculadas devem se adequar à escolaridade e cultura local, bem como prever as possibilidades de comunicação das comunidades. Cita também a importância dos governos selecionarem políticas e programas que estejam de acordo com as necessidades nacionais e com o perfil epidemiológico da população, em diversas áreas, como: educação, comunicação e conhecimento público; *marketing*, propaganda, patrocínio e promoção; rotulagem e declaração de propriedades relacionadas à saúde.

As práticas alimentares saudáveis têm uma importância muito grande para a promoção da saúde, da segurança alimentar e nutricional, do DHAA, da prevenção de doenças e carências nutricionais, e a escola, por alcançar uma média de 97% das crianças e adolescentes brasileiros, pode ter um papel de destaque neste cenário e tem-se afirmado com frequência que ela é um local ideal para o desenvolvimento de programas e serviços de nutrição (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004b; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004a; SHI-CHANG et al., 2004).

A Estratégia Global (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004a) recomenda que as políticas e os programas escolares devem incluir, estimular e apoiar a alimentação saudável e a atividade física em suas ações, considerando-se que a escola tem um grande poder de influência na vida das crianças. Por isso, ela deve transmitir informações sanitárias, melhorar a educação básica em matéria de saúde e promover uma alimentação saudável, assim como estimular comportamentos e atividades físicas saudáveis.

No Brasil, a política educacional do Ministério da Educação (MEC), expressa nos Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN), recomenda que as questões relativas à saúde, aos hábitos e estilos de vida saudáveis e todas as demais atitudes referentes a esses temas devem transversalizar todas as áreas de estudo, de forma permanente e contextualizada (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 1997). Isto é relevante, na medida em que na escola as crianças desenvolvem as bases de seu comportamento e conhecimento, o senso de responsabilidade e a capacidade de observar, pensar e agir (PELICIONI, 1999), além de hábitos e atitudes cuja formação tem início nos primeiros anos de vida, conforme afirma Giugliani (2000).

O desenvolvimento de programas de educação em saúde na escola, com suas

práticas para a promoção, manutenção e recuperação da saúde pessoal e a da comunidade, são uma grande força no processo de formação da consciência crítica e do protagonismo de crianças e adolescentes (FOCESI, 1992).

Em âmbito internacional, a Organização Mundial de Saúde, buscando reforçar intervenções que visem controlar a dupla carga de doenças da atualidade (obesidade e desnutrição), lançou a iniciativa Escolas Amigas da Nutrição, em parceria com várias agências e instituições, como a iniciativa FRESH (UNICEF), Escolas Amigas da Criança (UNICEF), Escolas Promotoras da Saúde (WHO), Programas de Educação Alimentar e Nutricional na escola (FAO). Essa iniciativa apresenta o desenho de uma estrutura integrada para a implementação de programas de intervenção dessa natureza na escola.

A educação nutricional é uma ação estratégica da promoção de práticas alimentares saudáveis (SANTOS, 2005). Estudos têm evidenciado que as propostas de educação nutricional dentro do ambiente escolar, visando estímulo, proteção e apoio à promoção da alimentação saudável nas escolas, tem resultados positivos. Elas devem envolver a comunidade como um todo e ir além de uma proposta de capacitação dos atores escolares (SCHMITZ et al., 2008; SHI-CHANG et al., 2004). Esses mesmos autores entendem que o envolvimento da comunidade é imprescindível para a sustentabilidade das ações de promoção da alimentação saudável.

Verifica-se que a implementação de políticas, programas e ações voltadas para educação nutricional é uma necessidade, e na medida em que a escola se torne um espaço privilegiado para essas ações, contribuirá para a progressiva realização do direito à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional.

Além de políticas, como mencionadas acima (PNPS e PNAN), princípios, diretrizes e objetivos também subsidiam o desenvolvimento de ações e estratégias para a promoção da alimentação saudável na escola.

Os objetivos e princípios<sup>4</sup> do PNAE enfatizam não apenas a oferta da refeição ou do lanche escolar, mas a inserção dos princípios do DHAA e da SAN e do tema alimentação saudável na proposta pedagógica da escola. O objetivo principal dessa

---

<sup>4</sup> O PNAE possui como princípios: 1) o direito humano a alimentação adequada; 2) a universalidade do atendimento; 3) a equidade; 4) a sustentabilidade e a continuidade; 5) o respeito aos hábitos alimentares e; 6) o compartilhamento da responsabilidade pela oferta da alimentação escolar e das ações de educação alimentar e nutricional entre os entes federados.

política é contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, da sua aprendizagem e rendimento escolar; e para formação de práticas alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo. Prevê, ainda, a inserção do nutricionista na coordenação do planejamento e da execução das ações do PNAE (BRASIL, 2009).

A portaria Interministerial MEC/MS de nº 1.010, de 08 de maio de 2006 (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006), definiu eixos prioritários para a promoção da alimentação saudável nas escolas, tanto no ambiente público quanto privado. Eles visam o desenvolvimento da educação alimentar e nutricional, a produção de hortas escolares, a implantação das boas práticas de manipulação no(s) serviço(s) de alimentação escolar, a restrição do comércio da promoção comercial de alimentos ricos em açúcares, gorduras e sal e ao incentivo ao consumo de frutas e hortaliças e o monitoramento da situação nutricional dos escolares.

A portaria define também que os locais de produção e fornecimento de alimentos, incluam refeitórios, restaurantes, lanchonetes que devem estar adequados às boas práticas para os serviços de alimentação, conforme definido nos regulamentos vigentes sobre boas práticas para serviços de alimentação, como forma de garantir a segurança sanitária dos alimentos e das refeições (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006).

Com o objetivo de sensibilizar a adesão da comunidade escolar para a adoção de hábitos alimentares saudáveis e a atitudes de auto cuidado e promoção da saúde foi lançado pelo Ministério da Saúde os *Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas* (BRASIL, 2004b), com estratégias semelhantes aos eixos prioritários delineados na Portaria 1.010, de 08 de maio de 2006 (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006)<sup>5</sup>.

As diretrizes expostas acima mostram uma importante base para o

---

<sup>5</sup> Os *Dez Passos da Promoção da Alimentação Saudável na Escola* incluem: definição de estratégias pela escola em conjunto com a comunidade escolar; reforço da abordagem da promoção da saúde e da alimentação saudável nas atividades curriculares da escola; desenvolvimento de estratégias de informação às famílias; sensibilização e capacitação dos profissionais envolvidos com alimentação na escola; restrição à oferta, à promoção comercial e a venda de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal; desenvolvimento de opções de alimentos e refeições saudáveis na escola; aumento da oferta e promoção do consumo de frutas, legumes e verduras, com ênfase nos alimentos regionais; auxílio aos serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis; divulgação de experiência da alimentação saudável para outras escolas; e desenvolvimento de um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando o monitoramento do estado nutricional dos escolares (BRASIL, s/d).

desenvolvimento de ações e atividades com vistas à promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, além de incluir diretrizes para o desenvolvimento de uma lanchonete escolar saudável, provenientes da portaria nº 1.010 (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006) e os *Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas* (BRASIL, 2004b). Apesar disso, poucas são as experiências relacionadas à implantação de uma lanchonete escolar saudável de forma sistematizada no ambiente escolar. Até a presente data não foram encontradas experiências publicadas em artigos científicos sobre a implantação da lanchonete escolar saudável, dentro de uma perspectiva da promoção do direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional.

Em dezembro de 2007, a Presidência da República, pelo decreto nº 6286, instituiu o Programa Saúde na Escola – PSE (BRASIL, 2007a), que tem objetivos semelhantes às diretrizes anteriormente mencionadas e dá ênfase à integração e articulação permanentes entre as políticas e ações de educação e de saúde, envolvendo comunidade, equipes de saúde da família e da educação básica. No Distrito Federal (DF) encontra-se em andamento a implantação do referido Programa.

No Distrito Federal, existe desde 2001, o Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, portanto, anterior ao PSE, que tem como objetivo, contribuir para a promoção da saúde e para formação de práticas alimentares saudáveis dos escolares da rede pública e privada de ensino do Distrito Federal. Suas ações estão centradas na informação e formação dos atores da comunidade escolar (RODRIGUES et al., 2007).

As ações iniciais do projeto consistiam na realização de atividades lúdicas com os alunos e entrega de um conjunto de materiais pedagógicos à escola (RODRIGUES et al., 2007). Posteriormente, foram introduzidas ações de formação para professores e donos de lanchonete escolar (BERNARDON et al., 2009; SCHMITZ et al., 2008; YOKOTA et al., 2010).

As ações com donos de lanchonetes escolares vêm sendo desenvolvidas desde 2003, e têm como objetivo melhorar a qualidade desse serviço, na perspectiva do DHAA e SAN. Nesse sentido, em 2003, ofereceu-se um curso de capacitação e apoio técnico a este grupo. Um segundo curso de capacitação foi realizado em 2006 e contou

com a presença de representantes de 35 lanchonetes escolares de escolas públicas e privadas. Essa atividade de preparação e acompanhamento das lanchonetes escolares deu origem a uma linha de investigação voltada para esses estabelecimentos, que posteriormente, veio a ser o objeto de estudo da presente pesquisa.

De acordo com a experiência do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, observa-se que a lanchonete escolar é colocada como um espaço não integrante do processo educativo desenvolvido pela escola, tanto por esta, quanto pelo próprio dono de lanchonete. Em função disso, é importante estimular o dono de lanchonete no contato com a comunidade escolar (pais, direção, professores) e no conhecimento da sua clientela. Nesse processo, o dono de lanchonete torna-se mais comprometido com o trabalho a ser desenvolvido para a implantação da lanchonete escolar e, ao mesmo tempo, compromete a comunidade escolar.

A busca do envolvimento da escola para a implantação da lanchonete escolar saudável possibilita ao proprietário um aprimoramento dos seus conhecimentos com relação à alimentação saudável, visando o desenvolvimento de cardápios saudáveis e o cumprimento dos aspectos higiênico sanitários, além de propiciar a busca de um grupo de apoio com lanchonetes que também estejam implantando a lanchonete escolar saudável.

Para o trabalho com donos de lanchonete, o referido projeto desenvolveu os *Dez Passos para a Lanchonete Escolar Saudável*, cujo objetivo principal é a inserção da lanchonete escolar no processo educativo gerado ou a ser gerado dentro do ambiente escolar para a promoção da alimentação saudável (SCHMITZ et al., 2008). Os *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável* foram estruturados e aprimorados de acordo com as diretrizes para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar e com a experiência do Projeto.

Massê et al (2007) afirmam que para entender como as políticas e diretrizes sobre alimentação e nutrição voltadas para a escola se executam e se relacionam com cada ambiente escolar, com suas normas sociais e com o comportamento alimentar daquela comunidade escolar é importante o desenvolvimento de um processo de avaliação para que se verifiquem as dificuldades de implantação das diretrizes sobre alimentação e nutrição naquele ambiente. Dessa forma, a proposição dos *Dez Passos*

*da Lanchonete Escolar Saudável* apresenta-se como uma sugestão para implantação e avaliação de uma lanchonete saudável. Outro material, utilizado no projeto Escola, é o instrumento de avaliação do perfil de funcionamento das lanchonetes escolares. Gabriel et al (2009) utilizaram-se desses dois instrumentos como base para a construção dos questionários aplicados na pesquisa realizada em Santa Catarina com lanchonetes comerciais escolares.

Tanto para o desenvolvimento da estrutura do curso de capacitação e dos encontros desenvolvidos com os participantes da presente pesquisa, descritos no capítulo “Metodologia”, quanto para o processo avaliativo da implantação da lanchonete escolar saudável, foi utilizada a estrutura dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável*.

#### **1.4.1.1 Legislações para as lanchonetes comerciais escolares**

No Brasil foram criadas leis estaduais, municipais e Distrital (DISTRITO FEDERAL, 2005; DISTRITO FEDERAL, 2008c; FLORIANÓPOLIS, 2001; LONDRINA, 2005; PARANÁ, 2004; PARANÁ, 2005; RIBEIRÃO PRETO, 2002; RIO DE JANEIRO (Estado), 2005; RIO DE JANEIRO (Município), 2002; RIO GRANDE DO SUL, 2008; SANTA CATARINA, 2001; SÃO PAULO, 2005) que regulamentam a venda em lanchonetes comerciais escolares. Essas iniciativas visam normatizar a contribuição destes estabelecimentos para a prevenção e controle da obesidade infanto-juvenil.

Especificamente, no Distrito Federal, no ano de 2006, foi criada a lei distrital nº 3.695, dispondo sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino, pública e privada, do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2005). Eram destaques nesse dispositivo legal: a proibição de alimentos ricos em açúcares e gorduras; a capacitação do proprietário da lanchonete; obrigatoriedade da escola em desenvolver programa de educação nutricional e alimentos cuja venda a lei proibia (DISTRITO FEDERAL, 2005).

Ressalta-se, entretanto, que apesar do diferencial dessa legislação, em março de

2006, o governo do Distrito Federal impetrou uma ação direta de inconstitucionalidade contra ela, sob a alegação de que a legislação sobre tais questões é da competência exclusiva do Chefe do Executivo nacional e que a referida lei imputava obrigações e encargos aos órgãos públicos, não previstos na lei orçamentária do DF. Com esses argumentos, ela foi considerada inconstitucional pelo Superior Tribunal de Justiça (2006)<sup>6</sup>

Atualmente, no Distrito Federal, encontra-se em vigor o decreto nº 29.110, de 03 de junho de 2008, que dispõe sobre a utilização de espaços dentro das escolas da Secretaria de Estado de Educação - SEE do DF para funcionamento de estabelecimentos comerciais – cantinas escolares. O Decreto define 1) horários de funcionamento dessas cantinas, coincidentes com o do atendimento aos alunos pelo PNAE; 2) os equipamentos mais adequados ao bom atendimento da clientela; 3) os cuidados relativos à higiene do local e à qualidade dos alimentos; 4) as obrigações fiscais, sanitárias e os aspectos que dizem respeito ao desenvolvimento desse tipo de ramo comercial (DISTRITO FEDERAL, 2008a).

Além deste decreto, encontra-se em vigor no Distrito Federal a Portaria nº 202, de 08 de setembro de 2008 (DISTRITO FEDERAL, 2008c), que estabelece o horário de funcionamento dos estabelecimentos comerciais, na condição de lanchonete, cantina ou similar e determina os alimentos permitidos e proibidos para a venda nesses locais. Muitos alimentos podem ser oferecidos desde que não concorram com os oferecidos pelo PNAE<sup>7</sup>.

A portaria nº 202 determina também a proibição da venda de frituras em geral, alimentos condimentados e outros, observadas as normas de alimentação saudável estabelecidas pelo PNAE (DISTRITO FEDERAL, 2008c).

De acordo com relatório do Ministério da Saúde – MS (BRASIL, 2007b), observa-se que a abrangência das legislações sobre este tópico, na sua maioria, focaliza tanto

<sup>6</sup> Durante a realização da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, considerando-se a importância da lei para a promoção da alimentação saudável nas escolas públicas e privadas do DF, foi aprovada uma moção de apoio à retirada da ação direta de inconstitucionalidade impetrada pelo governo do Distrito Federal (CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA..., 2007).

<sup>7</sup> São eles: I-sucos de frutas (natural ou concentrado);II – suco misto (abacaxi e hortelã, laranja e couve, laranja e mamão, laranja, mamão e cenoura, limão e couve, limão e hortelã, maracujá e beterraba, uva e beterraba, outros);III – salada de frutas; IV – leite achocolatado; V – coalhada e coalhada batida com frutas; VI – bolos (bolo de cenoura, bolo de fubá, bolo de trigo, bolo simples de chocolate); VII – preparações doce (nhoque doce, pamonha cozida, pudim, torta); VIII – salgados assados (empada, empadão recheado com vegetais, enroladinho de queijo, esfirra, pizza, quibe assado, torta de frango ou carne com vegetais); IX – quitandas (biscoito de queijo, broa, pãezinhos, pão de queijo, rosca, queijo quente [pão francês, mussarela, tomate]); X – sanduíches naturais (devem ficar refrigerados);XI – caldos (caldo de feijão, caldo de milho de frango, outros); XII – vitamina de frutas.

escolas públicas quanto particulares, tendo em vista que é dever do Estado, a garantia da segurança alimentar e nutricional e do DHAA de forma abrangente. O Estatuto da Criança e do Adolescente (BRASIL, 1990), corrobora essa disposição afirmando que é dever do poder público e de outros atores sociais, assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos referentes à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao esporte, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária para crianças e adolescentes.

As legislações existentes até agora abarcam três aspectos importantes: a proibição da venda de determinados alimentos (essa é uma disposição comum a todos os textos consultados); o desenvolvimento de ações educativas, e as ações de fiscalização e sanções.

Observa-se uma intenção do poder público de, por meio de legislações, assegurar os direitos dos cidadãos à saúde e à alimentação e estabelecer um diálogo com as lanchonetes escolares. Estas leis são um instrumento legítimo que busca conciliar os interesses e obrigações da lanchonete escolar e da escola, e simultaneamente garantir uma alimentação saudável para o estudante, no ambiente escolar. No entanto, apesar dos seus aspectos positivos, os textos legais são omissos ou lacônicos em relação aos processos necessários para a implantação de uma lanchonete saudável, como, por exemplo, a realização de cursos de capacitação para os proprietários.

No geral essas pessoas são comerciantes, e não possuem uma formação técnica que lhes possibilite atuar junto as ações educativas de uma escola. Nesse mesmo sentido, os dispositivos legais não têm oferecido, por exemplo, alternativas à retirada dos alimentos proibidos pela lei, quando se sabe que eles constituem para os proprietários, a maior quantidade de venda, tendo em vista as preferências alimentares dos escolares (PERRY et al., 2004).

Em que pese alguma lacuna ainda existente nestas resoluções, observa-se que, de fato, a prática social, ainda estabelecida dentro das lanchonetes escolares, é a venda dos alimentos proibidos pelas referidas legislações, com excessos de açúcares, gorduras e sal (CULLEN e ZAKERI, 2004; O'TOOLE et al, 2007; TEMPLETON, MARLETTE, PANEMANGALORE, 2005; WIECHA et al., 2006). A dificuldade de

obedecer à legislação é reflexo do padrão vivenciado fora da escola, no qual predomina um alto consumo de alimentos com grande densidade energética e pouco consumo de frutas e legumes (INSTITUTO BRASILEIRO..., 2006b), conseqüência, por sua vez, de orientações econômicas, políticas, culturais e ideológicas mais amplas, segundo Chouliariaki e Fairclough (1999). Gabriel et al (2009) verificaram em Santa Catarina, que os itens que apresentaram maior dificuldade de adequação à lei nº 12.061, de dezembro de 2001 (SANTA CATARINA, 2001) foram os sucos artificiais, sendo estes comercializados por 66,7% das lanchonetes, além do não cumprimento da comercialização diária de duas frutas, uma vez que 83,1% não comercializam frutas.

As legislações, além disso, apresentam um texto que prejudica o entendimento do proprietário de lanchonete, ou porque parece divergir de outras legislações, quando tem poucos pontos em comum com elas, ou porque contem linguagem ou informações acadêmicas<sup>8</sup>, de difícil apropriação pelos proprietários das lanchonetes, reforçando a necessidade de um processo educativo que ilustre e coloque na prática os preceitos da lei.

Foucault (1969) *apud* Oliveira (2001) diz que o discurso constrói os objetos, as identidades, os conceitos, os quais se manifestam nos textos por meio de várias vozes. Dentro dessa perspectiva, as legislações estão propiciando a formação de novos conceitos e, principalmente, uma nova identidade para a lanchonete e para o seu proprietário, entretanto, ainda não encontrando um respaldo e um estabelecimento seguro para se expressar, de acordo com os textos das normativas.

As legislações recomendam, também, a promoção de práticas alimentares saudáveis no ambiente escolar. Essas práticas são estratégicas para a educação nutricional, produzindo impactos positivos sobre a alimentação e nutrição dos escolares (SANTOS, 2005). A recomendação focaliza o trabalho com a comunidade como um todo, indo além de uma proposta de capacitação dos atores escolares, para que, efetivamente, seja um estímulo adequado à promoção da alimentação saudável nas escolas (SCHMITZ et al., 2008).

As legislações mostram-se limitadas quanto à promoção de práticas alimentares

---

<sup>8</sup> Como exemplo pode ser citado: "alimentos com mais de 3g (três gramas) de gordura em 100kcal (cem kilocalorias) do produto", que aparece no texto da lei nº 3695, de 15 de dezembro de 2005 (BRASIL, 2005).

saudáveis. Um dos recursos, que visa cumprir essa função é o mural educativo, cujo potencial, ainda que explorado, é pequeno e restrito para uma promoção da educação alimentar no ambiente escolar. Ainda sim, Gabriel et al (2009) mostraram que apenas 7,1% das cantinas possuíam mural sobre alimentação, apesar do mesmo ser exigido pela lei nº 12.061, de dezembro de 2001 (SANTA CATARINA, 2001).

Observa-se, portanto, que as legislações apresentam-se como um instrumento importante para apoio a promoção da alimentação saudável na escola. Entretanto, necessita de aprimoramento com relação ao envolvimento da comunidade escolar como um todo, além do desenvolvimento de cursos de capacitação para os donos de lanchonetes escolares, dentre outras ações. Gabriel et al (2009) afirmam que a capacitação de donos de lanchonetes escolares é inclusive uma das estratégias para que se possa proporcionar a sustentabilidade econômica das mesmas.

### **1.5 O espaço lanchonete escolar e a promoção da alimentação saudável**

No Brasil existem poucos estudos (CAROBA, 2002; SILVA et al., 1998; STURION et al., 2005) com relação a frequência dos alimentos vendidos nesses estabelecimentos e sua possível interferência no consumo dos alimentos ofertados pelo PNAE. Da mesma forma, não foram encontrados artigos científicos que avaliassem a implantação de lanchonetes escolares saudáveis. Desconhece-se, portanto, as potencialidades e fragilidades de uma lanchonete escolar como espaço contribuidor para a garantia da segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar. Em função disso, a revisão bibliográfica sobre essa temática, nesta dissertação refere-se, de forma geral, à realidade de outros países, sobretudo EUA.

Os alimentos que estão disponíveis no ambiente escolar são, geralmente, produtos com baixo teor nutricional e alto valor energético, embora isso seja menos observado entre aqueles ofertados por programas governamentais (CULLEN e ZAKERI, 2004; O'TOOLE et al, 2007; TEMPLETON, MARLETTE, PANEMANGALORE, 2005; WIECHA et al., 2006). Os mais populares são o doce, o bolo, o sorvete e o refrigerante

(MUSGRAVE, ARCHTERBERG, THOMBURY, 1981). Em Santa Catarina, 72,9% das lanchonetes escolares vendem pizzas; 65,2%; vendem bolos/tortas; 50,6% ofertam chocolates e 48% das lanchonetes comercializam doces, apesar da existência de uma normativa sobre a regulamentação da venda de alimentos em lanchonetes comerciais escolares neste estado (GABRIEL et al., 2009). Paiva (2009) verificou que apenas 25% das lanchonetes comerciais escolares pesquisadas no Distrito Federal ofertam saladas de frutas, 8% ofertam frutas e apenas 5,5% disponibilizam sucos naturais. Ademais, Paiva (2009) destacou que 75% das lanchonetes escolares terceirizavam a maior parte das preparações e que o enrolado de salsicha estava presente em quase 100% das lanchonetes pesquisadas (97,2%).

Normalmente, as lanchonetes preferem os alimentos com maior lucratividade e prazo de validade, em lugar dos alimentos caseiros (BELL e SWINBURN, 2004). Uma vez que os alimentos energeticamente densos tornaram-se mais baratos nos últimos anos e as frutas e hortaliças ficaram mais caras, a opção desses proprietários por alimentos ricos em açúcares, gorduras e sal tornou-se evidente (US BUREAU OF LABOR, 2004).

Estima-se que entre 25% a 40% das calorias diárias obtidas por adolescentes americanos provêm de lanches (CROCKETT e GUTHRIE, 1986), enquanto 32% dos estudantes de primeiro grau substituem refeições como o almoço, por lanches (ALJADIR, BIGGS, MISKO, 1981). Birch (1999) analisou, entre adolescentes, o aumento do consumo de bebidas gaseificadas e de comidas processadas, de fácil preparo, com altas quantidades de gordura, açúcar e sal. Esses tipos de refeições seriam responsáveis por um aumento de 300 kcal de ingestão energética diária por esses indivíduos (McDOWELL, BRIEFEL, ALAIMO, 1994).

Bell e Swinburn (2004) verificaram que escolares australianos na idade de 5 a 15 anos obtém 16% da sua quantidade energética diária na escola, sendo que apenas 3% provêm das lanchonetes. Grande parte das lanchonetes comerciais escolares (80%) vende balas e doces e, poucas, vendem lanches com teor de gordura reduzido (KRAMER-ATWOOD et al., 2002; STORY, HAYES, KALINA, 1996). Perry et al (2004) verificaram que este fato ocorre, entre outros fatores, devido à fácil aceitação e à demanda da clientela por esses alimentos.

Zive et al (2002) mostraram que os alimentos em lanchonetes comerciais escolares americanas, e os itens vendidos à parte (a la carte/avulsos) nas lanchonetes da escola onde são fornecidas as refeições dos programas governamentais, possuem mais gorduras que os lanches trazidos de casa. Entretanto, Bell e Swinburn (2004) verificaram que o total da energia consumida por escolares atendidos por programas de alimentação escolar governamentais não foi diferente. Também verificaram que os itens das lancheiras trazidas de casa não são necessariamente mais saudáveis.

Magarey, Daniels, Smith (2001) verificaram o baixo consumo de frutas por escolares, e, considerando-se a importância do ambiente escolar para a promoção da alimentação saudável, sugeriram que as lanchonetes comerciais deveriam restringir a venda de alimentos calóricos e aumentar a oferta de frutas e hortaliças diariamente (BELL e SWINBURN, 2005; BLANCHETTE e BUG, 2005).

A revisão da literatura desenvolvida por Blanchette e Brug (2005) mostrou que a disponibilidade, a acessibilidade e a preferência alimentar por frutas e hortaliças são os fatores mais importantes na determinação do consumo de frutas e hortaliças entre crianças de 6 e 12 anos, contribuindo também para este consumo o modelo de consumo alimentar dos pais, das práticas alimentares de outras crianças (BIRCH e FISCHER, 1998; BIRCH, 1999), a exposição a propagandas de alimentos, o acesso a lanchonetes, o conhecimento sobre alimentação saudável e sobre como melhor preparar os alimentos (BLANCHETTE e BRUG, 2005). Diferentes formas de intervenção para a promoção do consumo de frutas e hortaliças mostraram bons resultados, em especial, aquelas que combinaram inclusão da educação alimentar e nutricional no currículo, educação nutricional com os pais e mudança no serviço de alimentação da escola (FRENCH e STABLES, 2003).

Um estudo realizado por Zive et al (2002), com o objetivo de reduzir a quantidade de gorduras dos alimentos vendidos a la carte/avulsos nas lanchonetes de vinte e quatro escolas americanas de ensino médio, desenvolveu como método, o treinamento da equipe do serviço de alimentação da escola, visitas ao local por nutricionistas e a oportunidade do coordenador da alimentação da escola conhecer produtos diferenciados com baixo teor de gorduras para serem incluídos no cardápio. Durante dois anos de intervenção, realizaram-se quatro treinamentos, diferenciados para cada

nível de atuação dos componentes da equipe do serviço de alimentação da escola. Os resultados evidenciaram algumas dificuldades. Em especial, não foram aceitas, as preparações caseiras e os salgadinhos de batata cozida, mais caros que os salgadinhos de batata ricos em gorduras. De maneira geral, os esforços para introduzir um cardápio mais saudável na escola não tiveram muita receptividade, embora os treinamentos e o processo de educação tenham sido bem aceitos, e tenham estimulado várias mudanças nos cardápios (ZIVE et al., 2002).

Outro estudo, realizado por Davee et al (2005), teve como objetivo melhorar a qualidade nutricional dos alimentos vendidos em máquinas e de forma avulsa, em cantinas dos programas de alimentação escolar do governo. Esses alimentos em geral competem com aqueles oferecidos pelos programas de governo. Como resultado, observou-se que a intervenção na venda dos alimentos avulsos nas cantinas teve mais impacto negativo nos estudantes, do que aquela para a redução de alimentos ricos em gorduras e açúcares nas máquinas. As reclamações enfatizaram principalmente a redução da variedade de alimentos e bebidas disponíveis, dificultando a escolha, e a diminuição do tamanho das porções, embora elas tivessem preços similares às porções anteriores. O estudo também concluiu que a sustentabilidade da mudança na qualidade nutricional dos alimentos vendidos de forma avulsa, passa pelo envolvimento e colaboração da comunidade escolar, bem como pelo contínuo acesso à informação sobre alimentação saudável por parte da equipe do serviço de alimentação escolar. Também, a inserção da educação nutricional no currículo escolar e a criação de um comitê que coordene esse processo dentro do ambiente escolar, são medidas citadas como necessárias.

Bell e Swinburn (2004) afirmam que a lanchonete da escola possui um grande valor simbólico. De acordo com os autores, os tipos de alimentos e bebidas ofertados nas cantinas, em sua maioria com excesso de açúcares e gorduras, além de possuírem a capacidade de não contribuir com o desenvolvimento de um currículo escolar com foco na saúde e na alimentação saudável, criam a impressão de que os alimentos e bebidas vendidos nesses estabelecimentos podem ser consumidos diariamente. Além disso, as práticas alimentares escolares atuais, com as lanchonetes ofertando alimentos e bebidas densamente energéticos, e a utilização de máquinas para venda de

alimentos e de produtos alimentícios, visando arrecadar recursos financeiros para a escola, criam uma dinâmica de efeitos negativos nas práticas e crenças alimentares (HESKETH et al., 2005). Outro fator é a visão dos pais que vêem naquilo que é vendido na lanchonete da escola, uma oportunidade de recompensar, emocionalmente, os filhos pelas suas longas ausências em casa (BELL e SWINBURN, 2005). Essa conduta dificulta uma percepção clara, imediata e abrangente da necessidade de promoção da alimentação saudável dentro desses estabelecimentos (BELL e SWINBURN, 2005).

Um estudo realizado por Gleason e Sutor (2001) mostrou que os participantes do programa de almoço escolar nacional americano consumiam menos açúcar, bebidas com adoçantes e sucos de fruta açucarados. Em contrapartida, consumiam mais leite e hortaliças, possuindo um aporte maior de vitaminas e minerais, em relação aos não escolares participantes. Fox et al (2001), verificaram que os participantes desses programas, cujas escolas não possuíam disponibilidade de outros tipos de alimentos que não os ofertados pelos programas, conseguiam alcançar as recomendações nutricionais diárias de macro e micronutrientes.

Seguindo nessa mesma linha, alguns estudos brasileiros mostram a relação dos alimentos vendidos em lanchonetes escolares e sua possível interferência no consumo dos alimentos ofertados pelo PNAE. Sturion et al (2005) verificaram que a proporção de alunos que consumiam com maior frequência a alimentação gratuita, distribuída na escola, foi de 66,1% nas unidades sem lanchonete; cerca de 25 pontos percentuais acima da proporção observada nas unidades escolares em que funcionavam lanchonetes comerciais. Silva et al (1998) analisando o consumo de merenda escolar em Piracicaba, SP, observaram que 35,6% das crianças a consumiam, enquanto 76,1% costumavam adquirir alimentos na lanchonete escolar. Caroba (2002) verificou que 69,4% dos alunos pesquisados consumiam alimentos provenientes de lanchonetes escolares na cidade de Piracicaba e Carvalho (2005) constatou um percentual de 63,3% em escolas de Bauru (SP), sendo que os alimentos que os alunos gostariam de consumir no horário de intervalo das aulas seriam salgados do tipo caseiro, refrigerantes, salgadinhos tipo *chips*, pizza e lanches. Sobre os principais alimentos consumidos por alunos nas lanchonetes, Zancul (2004) verificou que salgados do tipo

caseiro, refrigerante, balas e suco eram os mais consumidos nas lanchonetes da cidade de Ribeirão Preto.

Poucas foram as experiências verificadas que visaram a retirada de alimentos com excessos de açúcares, gorduras e sal desses estabelecimentos e o desenvolvimento de um cardápio mais saudável (ZIVE et al., 2002; DAVEE et al., 2005), sendo que não traziam metodologias voltadas para a implantação de uma lanchonete mais saudável. Observou-se uma baixa aceitação pelos escolares das mudanças propostas e, por conseqüência, problemas no processo de implantação de alimentos mais saudáveis nas lanchonetes, mesmo havendo um processo de capacitação da equipe do serviço de alimentação da escola (ZIVE et al., 2002). Concluiu-se, portanto, que a mudança do cardápio da lanchonete escolar não é simples, mesmo havendo um processo de capacitação da equipe que compõe esse serviço de alimentação. Gabriel et al (2009) verificaram que mesmo na presença de uma lei que regulamente a venda de alimentos ricos em açúcares, gorduras e sal em lanchonetes escolares, ainda persistem estabelecimentos que não cumprem a normativa.

Verifica-se que no cenário nacional, os artigos científicos e dissertações encontrados trouxeram apenas resultados sobre a influência da lanchonete escolar no consumo da merenda escolar e os alimentos mais consumidos e ofertados nas lanchonetes em âmbito local (CAROBA, 2002; CARVALHO, 2005; SILVA et al., 1998; STURION et al., 2005; ZANCUL, 2004). Não foram encontrados artigos científicos que avaliassem o processo de implantação de uma lanchonete escolar saudável.

De acordo com o exposto nos itens dessa revisão bibliográfica, a realização do direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional dentro do ambiente escolar, além do que está explicitado nas diretrizes e princípios para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar (MINISTÉRIO DA SAÚDE,, 2006; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004b) visa um processo de informação e formação da comunidade escolar, incluindo os donos de lanchonetes escolares, além do estímulo ao desenvolvimento de pesquisa sobre a temática, dentro de um processo democrático, participativo, inclusivo, que respeite as diferenças e diversidades entre os seres humanos (AÇÃO BRASILEIRA..., 2007).

Analisou-se também que a lanchonete escolar possui um papel importante para a segurança alimentar e nutricional dos escolares e que, portanto, deve ser assistida e apoiada pelo poder público para que possa ser realmente implantada uma lanchonete escolar saudável (DAVEE et al., 2005; GABRIEL et al., 2009).

Considerando-se a importância do desenvolvimento de um processo de solidificação da promoção da alimentação saudável na lanchonete escolar, é fundamental o desenvolvimento de pesquisas que tenham como objetivo a avaliação deste processo, incluindo a capacitação dos proprietários, para que se verifique quais os fatores positivos e os negativos existentes e intervenientes na condução da implantação de uma lanchonete escolar saudável.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo Geral

Desenvolver e avaliar a metodologia utilizada para a implantação da “*Lanchonete Escolar Saudável*” do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*.

### 2.2 Objetivos Específicos

- a) Desenvolver a metodologia de implantação da “*Lanchonete Escolar Saudável*”
- b) Avaliar a metodologia utilizada no curso de capacitação para donos de lanchonetes escolares,
- c) Identificar os possíveis obstáculos para a implantação da lanchonete escolar saudável,
- d) Estabelecer um sistema de pontuação que caracterize os alimentos/preparações usualmente ofertados nas lanchonetes escolares em “mais saudáveis” ou “menos saudáveis”.

## 3 METODOLOGIA

### 3.1 Caracterização do estudo

Esta pesquisa está integrada às ações do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, uma das linhas de pesquisa do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição da Universidade de Brasília, desde o ano de 2002.

O projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis* tem como linhas de ação e de pesquisa no Distrito Federal, a capacitação de professores de educação infantil e ensino fundamental até a 4ª série; donos de lanchonete, merendeiras, Conselho de Alimentação Escolar e demais integrantes da comunidade escolar. Além do processo de capacitação, desenvolve o acompanhamento, junto a esses sujeitos, para apoio à implantação das ações propostas. Estas ações têm por objetivo contribuir para a promoção da saúde e de hábitos alimentares saudáveis dos alunos das escolas da rede pública e privada de ensino.

Realizou-se um estudo descritivo e de avaliação sobre uma intervenção educativa, do tipo antes e depois (PEREIRA, 2000). Primeiramente realizou-se um curso de capacitação e dois encontros de acompanhamento para donos de lanchonete escolar, ao longo do ano de 2006, com o objetivo de apoiar os donos da lanchonete escolar na implantação da Lanchonete Escolar Saudável. Foram aplicados instrumentos para a avaliação do curso de capacitação e do conhecimento dos donos de lanchonete, sendo realizado também um processo avaliativo durante os encontros de acompanhamento. Aplicou-se também dois instrumentos de avaliação da lanchonete escolar saudável (instrumento de avaliação dos Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável e instrumento de avaliação do perfil da lanchonete escolar saudável), antes do curso e em dois momentos após a capacitação: 6 meses e dois anos, sendo este último referente ao ano de 2008.

Todo o processo da pesquisa teve como base a metodologia de implantação da lanchonete saudável baseada nos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável* (apêndice A), desenvolvido pelo próprio Projeto (SCHMITZ et al., 2008). Esse

instrumento ressalta o papel do dono de lanchonete, a importância da sua capacitação permanente e da sua articulação com a comunidade escolar e com outros parceiros para bem implantar, organizar, manter e gerir sua lanchonete, com foco na educação alimentar dos seus clientes escolares.

A lanchonete escolar saudável apóia-se ainda no conceito de ser um local de estímulo e divulgação de informações sobre alimentação e saúde, que produz e fornece refeições e lanches de qualidade, englobando aspectos nutricionais e higiênicos, que visam à segurança alimentar e nutricional do aluno e da comunidade escolar, respeitando o prazer e o hábito cultural.

### **3.2 População de Estudo**

A população de estudo foi constituída por donos de lanchonetes escolares, tanto de escolas públicas quanto de escolas privadas do DF, participantes do curso *Nutrição para Donos de Lanchonete Escolar*, desenvolvido pelo Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, no ano de 2006.

### **3.3 Amostra**

A amostra caracterizou-se por ser não-probabilística, tendo em vista que o curso de capacitação foi aberto ao público interessado, não se fazendo uso de formas aleatórias de seleção: Todos os indivíduos interessados em participar foram inseridos no grupo de capacitação e, posteriormente, no de acompanhamento. Inscreveram-se no curso 41 participantes, sendo 39 representantes de lanchonetes e 2 acompanhantes.

### **3.4 Divulgação e inscrição no curso de capacitação**

Os donos de lanchonetes escolares do Distrito Federal foram convidados a participar do curso por meio de uma carta-convite enviada para todas as 279 lanchonetes escolares existentes no DF, naquele momento, incluindo-se as localizadas em escolas públicas e escolas privadas, de acordo com informações disponibilizadas pela Secretaria de Estado de Educação em 2005. A divulgação do curso foi feita na mídia impressa.

Junto à carta convite foi enviado um folder de divulgação do curso e o texto da lei nº 3.695, de 08 de novembro de 2005 (DISTRITO FEDERAL, 2005), que dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. As inscrições foram realizadas pela Escola de Extensão da Universidade de Brasília, a quem cabe fornecer certificado aos participantes que alcançassem 75% de presença, além da entrega de portfólio ao final do curso. A participação no curso ficou restrita aos proprietários das lanchonetes escolares, tendo em vista que apenas eles possuem poder de decisão dentro do estabelecimento.

### **3.5 Metodologia do curso de capacitação para donos de lanchonetes escolares**

Em 2003, foi realizado o primeiro curso de capacitação para donos de lanchonetes comerciais escolares, pelo Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, com duração de 10h. Nesse curso foram desenvolvidos os temas de alimentação saudável, higiene dos alimentos e rotulagem nutricional.

A metodologia do curso utilizou exposições dialogadas e dinâmicas de grupo. Na época, da realização do curso, ainda não vigorava no DF a legislação sobre lanchonetes comerciais escolares. No entanto, além dos temas citados anteriormente, foi discutido com os participantes a proposta de legislação para os alimentos vendidos

nesse tipo de estabelecimento, já em andamento na Câmara Legislativa do DF. Alguns deputados distritais e/ou representantes, inclusive, compareceram ao curso com o intuito de discutir com os proprietários alguns aspectos da referida proposição. A partir desse contexto, os conteúdos, a abordagem e a estrutura desenvolvidos no curso de 2003 serviram de base para a organização e montagem da proposta realizada em 2006.

O curso de capacitação em pauta foi desenvolvido em cinco módulos. As aulas aconteceram sempre em sábados consecutivos, no período de março a abril de 2006, perfazendo um total de 30h, sendo 20h dedicadas à parte teórica, em sala de aula, e 10h reservadas para a construção do portfólio pelos participantes. A programação e descrição das atividades em cada módulo fazem parte do apêndice B. A construção de um portfólio teve como objetivo o registro e visualização das mudanças que deveriam ou poderiam acontecer no estabelecimento, durante e após o curso de formação.

Segundo Villas Boas (2004), o portfólio é uma coleção das produções do aluno, que apresentam as evidências da sua aprendizagem. Ele é organizado pelo próprio aluno, que juntamente com o professor, pode acompanhar e avaliar ao final o processo de aprendizagem vivenciado. Esclarecimentos sobre o trabalho com o portfólio e o estímulo para sua construção foram feitos a cada encontro. Aos participantes foi solicitado que fizessem uma apresentação desse instrumento no último dia de curso.

Os temas dos quatro módulos focalizavam a implantação da lanchonete escolar saudável e desdobraram-se em: alimentação saudável; entendendo e planejando a lanchonete escolar saudável; higiene dos alimentos e rotulagem de alimentos.

A discussão dos temas foi feita por meio de dinâmicas, vivências e problematização da realidade, utilizando-se situações do cotidiano da vida em sociedade (BERBEL, 1995; BERBEL, 1998; CYRINO e TORRALES-PEREIRA, 2004). A problematização propicia a identificação da causa do problema, facilitando a busca de solução para transformar a realidade. Muitas situações e aspectos da realidade dos donos de lanchonete foram relatados e debatidos durante o curso. Os participantes foram também estimulados a observar o ambiente social no qual está inserida sua lanchonete e a identificar dificuldades, vivências (positivas e negativas), carências e discrepâncias relacionadas ao sucesso de seu estabelecimento. Além disto, a equipe

facilitou a aquisição das informações, ao usar diferentes técnicas, tais como: dinâmicas, vivências, além de estimular, de forma prática e reflexiva, a aprendizagem de novos conhecimentos no ambiente da lanchonete escolar. A reflexão crítica sobre a prática é para Freire (1996) o momento fundamental no processo de formação das pessoas, visto que ela é essencial para o desenvolvimento da ação. Segundo Schön (1992), a prática reflexiva, no escopo da ação-reflexão-ação, deve ser o processo pelo qual aprende-se partindo da análise e interpretação de sua própria prática, tornando-se um indivíduo reflexivo, crítico, autônomo e criativo, aberto a novas possibilidades.

O planejamento do curso, com a programação e descrição das atividades, foi avaliado por docente da disciplina Educação Nutricional de uma Universidade Federal brasileira, com vasta experiência em capacitações na área de educação nutricional.

Os objetivos e conteúdos dos módulos foram assim estruturados:

### *3.5.1 Módulo 1: Alimentação Saudável*

O primeiro módulo teve como objetivo contextualizar os participantes quanto ao escopo e às ações do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*. Inicialmente foi feita uma breve apresentação dos participantes e discutidas as expectativas dos mesmos em relação ao curso, o que possibilitaria posteriores ajustes do mesmo, caso necessário. Em seguida, foi apresentada e discutida, tendo em vista a aprovação final pelos participantes, a organização temática proposta para a formação, bem como seus objetivos.

Com o objetivo de introduzir os participantes numa “prática reflexiva” (FREIRE, 1996; SCHÖN, 1992), apresentou-se a eles uma série de reportagens sobre a alimentação na escola e sobre doenças relacionadas à alimentação na infância, com foco no sobrepeso e na obesidade. Em seguida, solicitou-se que refletissem sobre as causas dos problemas apresentados, bem como os co-responsáveis por esse processo e as soluções para este quadro. Dentro dessa reflexão-ação (problemas e suas soluções), elaboraram-se duas atividades para a construção de conceitos chaves: a

definição de uma lanchonete escolar saudável e a sua contextualização, bem como a definição do que se constitui uma alimentação saudável. Os resultados dessa atividade foram afixados em papel pardo na parede, para melhor visualização e fixação dos conteúdos.

A interação entre os participantes foi feita no intervalo das atividades. Nessa ocasião tiveram oportunidade de se conhecer melhor e trocar experiências e ideias, vivenciando, assim, a cooperação no desenvolvimento das atividades de aprendizagem (COLL, 1984). Essa atitude de cooperação foi estimulada em todos os outros módulos.

### *3.5.2 Módulo 2: Entendendo e planejando a lanchonete escolar saudável*

As atividades desse módulo iniciaram-se com um momento de fixação da aprendizagem desenvolvida no módulo anterior: foram recapitulados os conteúdos das atividades desenvolvidas, mantendo-se ainda afixado nas paredes da sala o que foi produzido. Essa foi uma prática utilizada, com o conteúdo estudado, em todos os encontros. Revisar e recapitular são procedimentos didáticos bastante adequados para a fixação mais duradoura das informações (SALVADOR, 2000).

Este módulo teve como objetivo a discussão de como promover a alimentação saudável na lanchonete. Iniciou-se o módulo com a apresentação da lei nº 3695, de 8 de dezembro de 2005 (DISTRITO FEDERAL, 2005), por meio de exposição dialogada, com apresentação de slides, seguida de debate sobre os assuntos apresentados. Alguns pontos críticos foram mais focalizados, como, por exemplo, o cálculo do percentual de gordura saturada permitido e o conceito de um lanche saudável. Em seguida foi organizada uma atividade prática com o intuito de aplicar os conhecimentos sobre a legislação discutida na atividade anterior, e sua adequação frente ao desenvolvimento de um novo cardápio para a lanchonete escolar, numa perspectiva mais saudável. A turma foi dividida em grupos e cada um deles recebeu a tarefa de elaborar um cardápio, que num momento posterior foi discutido e avaliado pelos outros grupos numa plenária ou grupo maior. Além do desenvolvimento do cardápio, os

participantes analisaram rótulos de alimentos e compararam se eles estavam de acordo com a lei nº 3.695, de 08 de novembro de 2005 (DISTRITO FEDERAL, 2005), em vigor à época.

Após essa atividade foi discutido com os participantes quais as ações que poderiam ser desenvolvidas para a promoção da alimentação saudável no espaço da lanchonete comercial com a clientela, considerando-se os diversos estágios de comportamento. Estes estágios foram discutidos segundo o modelo transteórico de mudança de comportamento, que pontua determinadas etapas (de motivação) pelas quais a pessoa passa ao longo do processo de mudança (CALHEIROS; ANDRETTA; OLIVEIRA, 2006). Considerou-se esta ação relevante para o conhecimento do estágio de prontidão para a mudança do cliente e, posteriormente, adequação às intervenções a ele destinadas (PROCHASKA; DICLEMENTE; NORCROSS, 1992).

Posteriormente, foi solicitado que os participantes identificassem ações que poderiam promover uma lanchonete escolar saudável, escrevendo-as em cartelas e afixando-as no quadro negro. Foi criada uma sequência lógica dos “passos” desenvolvidos pelos participantes, em relação aos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável*.

### 3.5.3 Módulo 3: Higiene dos alimentos

Nesse módulo objetivou-se a discussão dos aspectos pertinentes a higiene dos alimentos, contidos na resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, por meio de exposição dialogada. Essa resolução dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (AGÊNCIA NACIONAL..., 2004). Aqui também foi usada a técnica da problematização da realidade, mostrando-se dados e reportagens sobre casos de toxinfecções mais recentes e discutindo quais seriam as melhores condições de higiene nos serviços de alimentação.

Na questão da higiene priorizou-se a discussão da implantação e desenvolvimento dos procedimentos operacionais padrão que devem ser realizados

nos serviços de alimentação, visando ao cumprimento da legislação vigente. A partir das exemplificações, estimulava-se os participantes a refletirem e a escolherem a melhor forma de se realizar as tarefas pertinentes ao cumprimento da resolução.

Neste módulo teve início uma experiência para demonstrar o processo de contaminação dos alimentos. Algumas amostras de partes do corpo e de alguns locais, como o chão, foram retiradas, e colocadas em potes de gelatina. Esse material ficaria reservado até o encontro seguinte, ocasião em que se poderia observar o crescimento bacteriano ocorrido nesse espaço de tempo, evidenciando assim os níveis de contaminação que podem estar presentes num ambiente aparentemente limpo.

As atividades desse módulo tiveram início com a recapitulação dos conceitos abordados no encontro anterior e posteriormente o relato de experiência de um dono de lanchonete escolar, capacitado no ano de 2003, e que, desde aquela data, vem implementando a lanchonete escolar saudável. O expositor relacionou dificuldades e facilidades na prática da implantação de uma lanchonete escolar saudável, possibilitando aos participantes, um aprofundamento da reflexão sobre esse processo.

#### *3.5.4 Módulo 4: Rotulagem nutricional*

Este módulo teve como objetivo principal a discussão e apresentação da rotulagem nutricional. Esta discussão realizou-se, por meio de uma exposição dialogada, focalizando as recomendações da lei nº 3.695, de 08 de novembro de 2005 (DISTRITO FEDERAL, 2005), bem como a discussão do que é um lanche saudável.

Como atividade prática foi solicitado aos participantes que analisassem rótulos de alimentos. Ao fazer isso, eles deveriam tomar como referência as recomendações da lei e avaliar as possibilidades de inserção ou não desses alimentos na lanchonete escolar.

Neste módulo também foi feito um exercício simples de planejamento para lanchonete escolar saudável, utilizando-se os conteúdos aprendidos em aplicações práticas. Solicitou-se aos participantes que preenchessem um quadro, relacionando

algumas atividades a serem desenvolvidas na lanchonete, com o nome do responsável pela sua realização e o prazo de execução (plano de ação). Com essa atividade as ações dos donos de lanchonetes para a implantação de uma lanchonete saudável, foram organizadas, facilitando, assim, o acompanhamento da sua implantação, de acordo com os limites e possibilidades de cada um dos envolvidos. Ao final, cada dono de lanchonete expunha o seu plano de ação de forma geral.

Ao término foi feita uma revisão dos objetivos inicialmente traçados para o curso, avaliando-se o alcance ou não dos mesmos. Com base nessa análise foram feitos ajustes e novas atividades foram incluídas na realização do quinto e último módulo.

### *3.5.5 Módulo 5: Término das atividades*

Para este último encontro do curso, foram planejadas atividades mais práticas e uma exposição dos portfólios desenvolvidos pelos participantes, que tinham como objetivo consolidar o conhecimento e a vivência adquirida.

Como última atividade teórica desenvolveu-se uma exposição dialogada relacionada a informações para a promoção comercial dos alimentos ofertados na lanchonete, como vender mais e melhor, e como estabelecer a formação do preço dos alimentos. Essa atividade foi solicitada pelos participantes no momento da demanda realizada no módulo 1 desse curso, e lembrada no módulo 4.

Uma última atividade prática do curso foi realizada com os participantes, aonde a turma foi dividida em grupos. Cada um deles, a partir da leitura de um diagnóstico, foi convidado a elaborar estratégias para a promoção de um lanche saudável. Foi distribuído material de apoio para a realização da atividade. Ao final deste encontro, definiu-se uma data de reencontro com o grupo para o acompanhamento das atividades.

### 3.6 Organização e realização do curso de capacitação

O curso foi ministrado por uma nutricionista nas dependências da Faculdade de Ciências da Saúde/UnB. Houve a participação de quatro alunas de graduação em nutrição que, posteriormente, também auxiliaram na aplicação dos instrumentos de avaliação de conhecimento dos participantes e nos instrumentos de avaliação dos módulos dos cursos (apêndices C e D).

### 3.7 Desenvolvimento de material instrucional

Como material educativo de suporte às ações do curso, foi desenvolvido o *Manual para Donos de Lanchonete Escolar*, pautado na concepção dos *Dez Passos para a Lanchonete Escolar Saudável* e no conceito da Lanchonete Escolar Saudável. Segundo Fonseca et al (2004), os materiais didáticos dinamizam as atividades de Educação em Saúde, devendo a sua elaboração ser encorajada, além de constituírem material de consulta e de apoio aos participantes.

O Manual contém os seguintes capítulos: 1) Importância da Lanchonete Escolar; 2) Importância da Escola e da Família; 3) O que é uma alimentação saudável; 4) Rotulagem de alimentos; 5) Higiene; 6) Lanches Saudáveis; 7) Passos para implantar uma lanchonete saudável; 8) Cronograma de atividades. As temáticas descritas foram selecionadas em função do planejamento do curso de formação realizado pela equipe do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis* (Apêndice E).

Este Manual foi produzido pela equipe do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, com base nas informações técnicas e científicas disponíveis. Foi avaliado por outros nutricionistas envolvidos com atividades acadêmicas ligadas à segurança alimentar e nutricional, tendo sido reformulado parcialmente, considerando as observações feitas.

Além do Manual, foram entregues aos participantes outros materiais durante o

desenvolvimento do curso, como cópias das apresentações e das atividades desenvolvidas.

### **3.8 Avaliação do conhecimento dos donos de lanchonete e do curso de capacitação**

Os resultados referentes a esta avaliação estão publicados no artigo de SCHMITZ et al (2008) (Anexo A). Como forma de se identificar o conhecimento adquirido pelos participantes, solicitava-se o preenchimento de um instrumento com questões chave sobre os temas abordados, antes e depois de cada módulo (apêndice C).

Um instrumento contendo perguntas referentes ao conteúdo, proposta, metodologia e técnicas usadas no curso, à atuação da equipe de capacitação, às atividades desenvolvidas e a aplicabilidade das informações trazidas e discutidas para a prática diária da lanchonete, foi também aplicado (apêndice D).

Os dados que resultaram da aplicação desses instrumentos foram armazenados no programa Excel 2000 (Microsoft Corp., Estados Unidos) e analisados no SPSS (SPSS Inc., Chicago, Estados Unidos), versão 13.0. Para analisar a ampliação do conhecimento, usou-se o teste de sinais ordenados de Wilcoxon para a comparação de médias pareadas. Para avaliar a adequação dos módulos, em relação aos itens citados anteriormente, utilizou-se o coeficiente de correlação de Spearman não paramétrico. Foi estabelecido como nível de significância estatística um valor de  $p < 0,05$  para todos os testes.

### **3.9 Avaliação da implantação da Lanchonete Escolar Saudável**

Os resultados da avaliação da implantação da lanchonete escolar saudável fazem parte do capítulo "Resultados" e estão disponíveis no artigo que é produto desta dissertação.

Para avaliar o processo de implantação da Lanchonete Escolar, foram aplicados dois instrumentos:

- a) Instrumento de avaliação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável* (apêndice F);
- b) Instrumento de avaliação do perfil da Lanchonete Escolar Saudável (apêndice G)

O instrumento de avaliação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável* coletou informações sobre participação anterior em cursos de capacitação na área de alimentação e nutrição; existência de ações para a integração com a comunidade escolar e com outras lanchonetes; ações de educação nutricional realizadas na lanchonete; desenvolvimento de estratégias para a promoção dos lanches saudáveis; e aperfeiçoamento e monitoramento da lanchonete escolar.

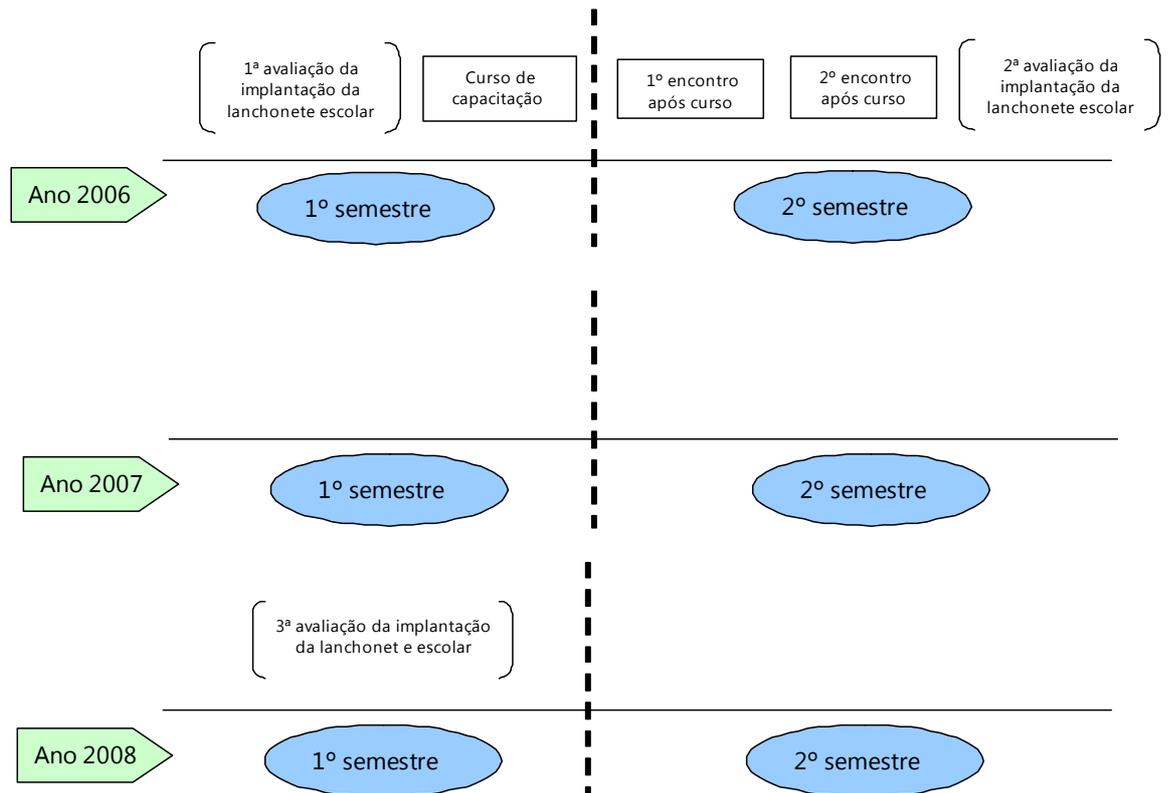
O instrumento de avaliação do perfil da Lanchonete Escolar Saudável contém informações sobre produtos comercializados, dados que envolvem a produção e qualidade dos alimentos utilizados na lanchonete, os conhecimentos do proprietário em relação a algumas patologias nutricionais nos alunos da escola, se há interferências na venda de alimentos na lanchonete pela comunidade escolar e a existência de venda de alimentos ao redor da escola.

Esses instrumentos foram aplicados em três momentos:

- 1º momento: antes do curso de capacitação (ano 2006);
- 2º momento: no sexto mês de realização do curso (ano 2006);
- 3º momento: após dois anos do término da capacitação (ano 2008);

A figura 1 exemplifica esse processo de avaliação. Ressalta-se que os resultados referentes a avaliação da implantação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar*

*Saudável*, nos momentos 1 e 2, foram publicados parcialmente (SCHMITZ et al., 2008). Nesta dissertação, serão apresentados os resultados dos 3 momentos em conjunto.



**Figura 1 – Descrição dos momentos de avaliação da implantação da lanchonete escolar saudável**

Os dados que resultaram da aplicação desses instrumentos foram armazenados no programa Excel 2000 (Microsoft Corp., Estados Unidos) e analisados no SPSS (SPSS Inc., Chicago, Estados Unidos), versão 13.0. Foram utilizados os seguintes testes não paramétricos com o intuito de demonstrar que houve diferença entre o desempenho das lanchonetes nos diferentes momentos da pesquisa: *Teste Q de Cochran* utilizado para verificar se três ou mais amostras diferem significativamente

entre si, e *Teste de mudança de McNemar* para verificar se duas amostras relacionadas são diferentes. Para analisar a quantidade de alunos, professores e funcionários que utilizavam os serviços da lanchonete escolar, utilizou-se a *análise de variância de dois fatores de Friedman por postos*. Em função da redução da amostra, no terceiro momento de avaliação, foi necessário considerar um maior rigor estatístico para possibilitar a expansão da amostra para a população alvo. Sendo assim, apesar de vários resultados terem obtido valores de  $p < 0,05$ , valor este tradicionalmente aceito como relevância estatística, assumiu-se que houve diferença estatística apenas nos casos cujo erro do teste foi inferior a 1% ( $p < 0,01$ ).

### *3.9.1 Análise da composição nutricional dos alimentos/preparações ofertados nas lanchonetes escolares*

Com relação a análise da composição nutricional dos alimentos/preparações ofertados nas lanchonetes comerciais, elaborou-se uma metodologia para a classificação desses alimentos/preparações em “mais e menos saudável”. Inicialmente, foi feita uma lista dos alimentos/preparações usualmente ofertados nas lanchonetes escolares comerciais, composta por produtos alimentícios normalmente vendidos em lanchonetes escolares comerciais, de acordo com a experiência do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, desde 2003.

A lista continha 53 produtos como bebidas, distintos tipos de biscoito, doces, frutas sob diversas forma de preparação e sanduíches, dentre várias outras opções (vide apêndice F).

Como parâmetro técnico, essa avaliação foi baseada no conceito de alimento saudável do departamento americano Food and Drug Administration (FDA) por ser a forma de avaliação que mais se adequava a realidade da pesquisa, dentre as expostas no item 1.3.1 da revisão bibliográfica dessa dissertação. Dentro desse conceito, estabeleceu-se que, para um alimento ser considerado saudável, deve ter menos que 13g de gordura total, menos que 4 g de gordura saturada, menos que 60mg de

colesterol e menos que 360 mg de sódio por quantidade de alimento normalmente consumida. Esta definição pode ser feita ainda pelo tamanho da porção do produto; ou, por 50 g no caso de alimentos com quantidade de referência normalmente consumida de 30g ou 2 colheres de sopa (ou menos). Complementando esse conceito, o FDA define que, para atender a definição de um alimento saudável, o alimento precisa conter um ou mais dos seguintes nutrientes: vitamina A, vitamina C, ferro, cálcio, proteína e fibra, em um valor igual ou maior que 10% da DRI para aquele nutriente, por porção normalmente consumida daquele alimento (CENTER FOR DISEASE... 1996; FOOD AND DRUG... 2002a; FOOD AND DRUG... 2002b).

### *3.9.2 Metodologia para a avaliação da composição nutricional dos alimentos/preparações ofertados nas lanchonetes escolares*

Para a avaliação da composição nutricional dos alimentos, optou-se pela avaliação por porção de alimento, conforme preconizado pelo FDA (CENTER FOR DISEASE... 1996; FOOD AND DRUG... 2002a; FOOD AND DRUG... 2002b), utilizando-se tanto tabelas de composição quanto rótulos de alimentos. Para tanto, foram utilizadas quatro tabelas de composição de alimentos: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO (NÚCLEO DE ESTUDOS..., 2006), Tabela de Composição Química dos Alimentos (FRANCO, 2003), Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional (PHILIPPI, 2001), e Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras (PINHEIRO et al, 2004), além dos rótulos dos produtos presentes no site da rede de supermercado Pão de Açúcar.

Para alimentos com rótulos, considerando-se a diversidade de marcas e produtos, utilizou a média de 3 marcas para cada um dos alimentos/preparações industrializados pertencentes à lista dos 53 produtos (apêndice F). No apêndice H, encontra-se a relação dos mesmos, com as respectivas marcas utilizadas para o cálculo nutricional. A porção utilizada foi a referida no rótulo e, caso houvesse diferenças das porções entre as marcas utilizadas, calculou-se a média das mesmas. O

mesmo foi feito com as informações sobre os nutrientes definidos pelo FDA.

### 3.9.2.1 Elaboração de fichas técnicas de preparação (FTP) de alimentos/preparações ofertados em lanchonetes comerciais escolares do DF

Além dos dois processos acima relatados (utilização do rótulo e das tabelas de composição de alimentos), para alguns alimentos optou-se pela realização de um estudo exploratório, em lanchonetes comerciais escolares participantes desta pesquisa, para a verificação do tamanho da porção ofertada, bem como a análise da composição nutricional dessas preparações por meio da elaboração de fichas técnicas de preparação (FTP). Essa atividade foi realizada no decorrer do ano de 2008, envolvendo, além da mestrandia, duas estagiárias curriculares do Curso de Nutrição da Universidade de Brasília.

Como critério básico para a seleção dos alimentos/preparações que seriam analisados, optou-se pela escolha dos que pudessem ser produzidos na lanchonete escolar, partindo-se da lista de alimentos pré-estabelecida (apêndice F). Dessa forma, selecionaram-se para esta etapa os seguintes alimentos: biscoito de polvilho, bolo, brigadeiro, cachorro quente, crepe, dindim, hambúrguer salada simples, misto quente, pão com manteiga, pão com ovo, pipoca de panela, salada de fruta, mousse, vitamina e suco de fruta e salgados assados e fritos. Cada preparação deveria ser acompanhada em três lanchonetes diferentes, a fim de se obter três FTP de cada um destes alimentos, para que se fizesse a média dessas preparações posteriormente.

Foram selecionadas 11 escolas participantes desta pesquisa que continham preparações selecionadas para o desenvolvimento das FTPs, de acordo com o banco de dados da pesquisa. Foi realizado contato por telefone com o responsável pela lanchonete da escola, solicitando a sua permissão para acompanhamento das preparações selecionadas, e perguntando ainda se o alimento era oferecido aos alunos e em qual horário do dia a preparação seria realizada. Com base nessas informações agendou-se o dia do acompanhamento. Em apenas 6 (seis) locais foram permitidas as

visitas.

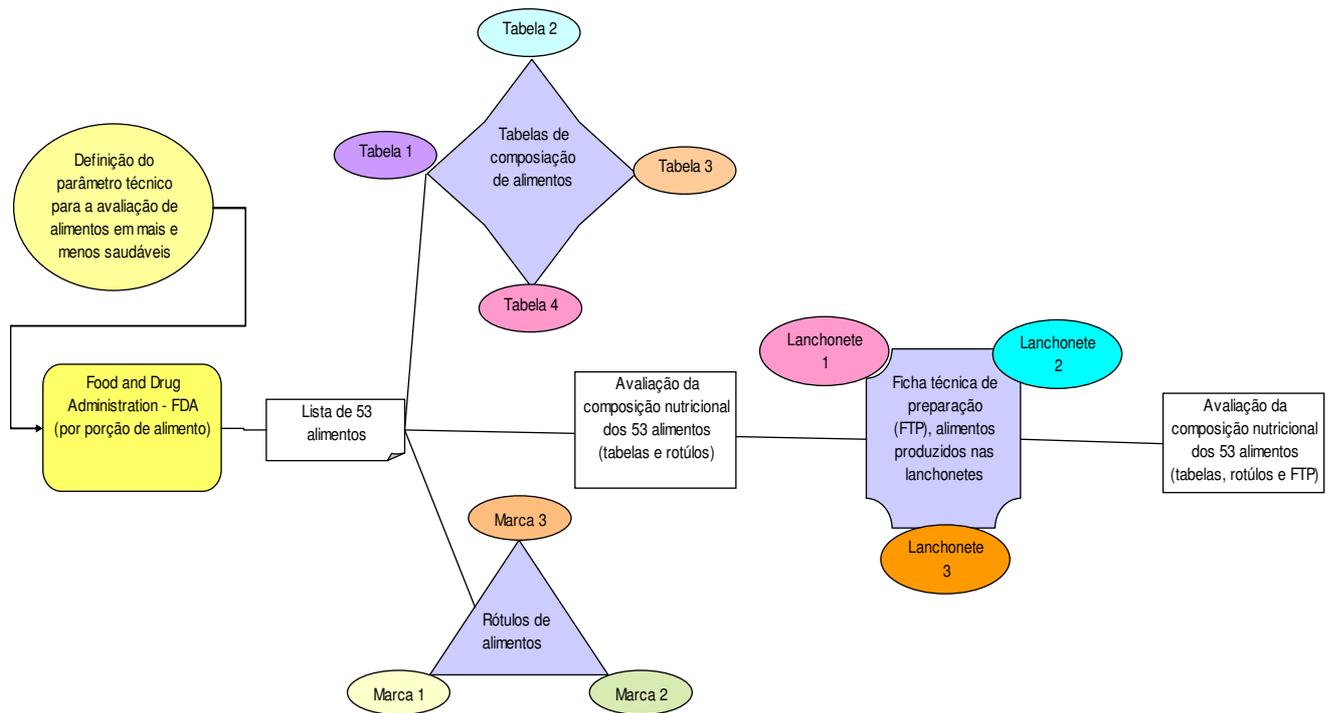
O contato com os responsáveis pelas lanchonetes revelou que determinados alimentos anteriormente produzidos neste local passaram a ser comprados de empresas terceirizadas, como o brigadeiro e o dindin. Verificou-se também que alguns alimentos não eram mais vendidos nas lanchonetes como crepe, pão com ovo, pipoca de panela e o biscoito de polvilho. Já o pão com manteiga e o mousse foram encontrados em apenas uma lanchonete. Para as preparações mousse, vitamina, e suco de fruta não se estabeleceram os sabores específicos, pois em cada uma das lanchonetes a oferta desses alimentos era diferenciada, desenvolvendo-se a ficha técnica da preparação que estava disponível.

Para elaboração da FTP seguiram-se procedimentos de pesagem dos ingredientes/alimentos em uma balança da marca Scale<sup>®</sup> com capacidade de 3kg e com precisão de 1g. A elaboração da ficha técnica de preparação foi realizada de acordo com a metodologia de Akutsu et al (2005).

Ao fim do preparo fez-se o porcionamento da preparação por meio da pesagem de três porções que são servidas na lanchonete, calculando-se, assim, a porção média ofertada de cada preparação. Aferiu-se ainda o peso da porção dos alimentos que estavam na lista e que eram terceirizados pelas lanchonetes escolares (brigadeiro e dindin), não tendo sido possível acompanhar o seu preparo.

O cálculo dos macro e micronutrientes das fichas técnicas de preparação coletadas foi realizado com base nas mesmas tabelas utilizadas na etapa anterior da pesquisa. Posteriormente, realizou-se o cálculo para determinar o valor total do alimento preparado e em seguida calculou-se o valor da porção do alimento disponível para os escolares, para os nutrientes pesquisados, de acordo com as recomendações do FDA.

Após a determinação da porção das preparações e do cálculo da composição nutricional das preparações selecionadas, relativo aos nutrientes determinados pelo FDA, esses valores substituíram aqueles provenientes de tabelas de composição de alimentos, o que permitiu maior fidedignidade em relação às lanchonetes escolares do Distrito Federal.



**Figura 2 - Metodologia para a avaliação da composição nutricional dos alimentos ofertados nas lanchonetes escolares**

### 3.9.2.2 Organização das informações para a avaliação da composição nutricional dos alimentos ofertados nas lanchonetes escolares

Após o fechamento da planilha dos 53 alimentos pesquisados com os valores dos nutrientes estabelecidos pelo FDA, iniciou-se a etapa de identificação dos valores correspondentes a 10% de recomendação de consumo diário de vitamina A, C, fibra, proteína, cálcio e ferro, também estabelecido pelo FDA.

Para tal, utilizaram-se os parâmetros estabelecidos na Dietary Reference Intake - DRI (NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 2001a; NATIONAL ACADEMY OF

SCIENCES, 2001b, NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 2001c). Nesse sentido, considerando-se que a DRI estabelece os parâmetros por faixa etária (1-3 anos, 4-8 anos, 9-13 anos e 14-18 anos), foram desenvolvidas duas tabelas, com as faixas etárias de 4-8 anos e 9-13 anos. Esse recorte aconteceu pelo fato das escolas participantes, à época, possuírem na sua totalidade apenas as modalidades de ensino educação infantil e ensino fundamental.

De acordo com a DRI, o parâmetro utilizado foi a Recommended Dietary Allowances (RDA). Considerando-se que o mesmo diferencia os valores para sexo na faixa etária de 9-13, decidiu-se, neste caso, trabalhar com uma média destes valores para sexo (NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 2001a; NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 2001b, NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 2001c). Com relação aos valores de gordura total, gordura saturada, colesterol e sódio, os mesmos não variam de acordo com as faixas etárias.

Além da utilização da RDA como referência, considerando-se a importância de se estabelecer o percentual de adequação para cada um dos nutrientes supracitados, com a finalidade de se criar uma pontuação de alimentos mais e menos saudáveis, definiu-se também os valores máximos (Tolerable Upper Intake Level - UL) para 10% da UL para vitamina A, vitamina C, cálcio e ferro, e 10% da faixa de distribuição aceitável (Acceptable Macronutrient Distribution Range - AMDR) no caso da fibra e da proteína. A AMDR significa uma faixa de distribuição máxima recomendada para os macronutrientes, e, acima desse valor, há maior risco de desenvolvimento de doenças crônicas. Nesse sentido, as tabelas criadas, de acordo com as faixas etárias 4-8 anos e 9-13 anos, possuem informações sobre o valor da DRI, o valor correspondente a 10% da mesma, o valor da UL e o valor de 10% da UL para os nutrientes vitaminas A e C, cálcio e ferro; e o valor da AMDR e o valor de 10% da AMDR para proteína e a fibra (apêndice I).

Para que se consiga determinar o valor da AMDR, segundo a DRI, deve-se achar o valor da faixa máxima de recomendação, a partir do valor energético total diário recomendado para determinada faixa etária. Porém, a DRI mais atual referente ao ano de 2005, não estabelece recomendação de valor energético total para crianças. Em função disso, utilizou-se a RDA de 1989 para o cálculo da AMDR neste estudo.

Porém, a RDA de 1989 divide as faixas etárias de forma diferente que a DRIs de 2005, a saber: RDA (1989):1-3, 4-7, 8-10, 11-15 e 15-18 anos, e DRI (2005): 1-3, 4-8, 9-13 e 14-18 anos. Em função destas diferenças nas faixas etárias, foi necessário realizar a unificação de algumas faixas etárias estabelecidas na RDA de 1989 para que se pudesse calcular os valores da AMDR utilizando-se os valores da RDA. Dessa forma, decidiu-se unir as faixas etárias de 4-7 e 8-10 anos da RDA, o que corresponde à faixa de 4-8 anos nas DRIs e a faixa de 11-15 anos na RDA de 1989 corresponde à faixa de 9-13 anos nas DRIs atuais.

### 3.9.2.3 Elaboração de pontuação para a classificação dos alimentos/preparações ofertados nas lanchonetes em alimento mais e menos saudável

Estruturada a avaliação da composição nutricional dos alimentos/preparações selecionados, foi desenvolvida uma análise estatística com o intuito de criar uma pontuação entre os 53 alimentos ofertados nas lanchonetes comerciais, segundo uma classificação em mais e menos saudável. Desse modo, foram observadas as quantidades dos 10 nutrientes em cada alimento estipulados pelo FDA, dividindo-os em 2 blocos: Bloco 1: gordura total, gordura saturada, colesterol e sódio; Bloco 2: vitamina A, vitamina C, fibra, proteína, cálcio e ferro.

Considerando-se a possibilidade de haver uma situação em que não existisse informação suficiente coletada sobre determinado alimento ou preparação, decidiu-se que, para que houvesse uma classificação dos mesmos, eles deveriam conter informação de pelo menos dois nutrientes no Bloco 1 e três nutrientes no Bloco 2. Caso esses requisitos não fossem atingidos, o alimento receberia a denominação de "Não Classificado".

Uma vez cumpridos os requisitos indicados acima, foi verificado se os nutrientes do Bloco 1 estavam todos com a quantidade abaixo do limite máximo da recomendação diária (RDA). Caso algum estivesse acima, o alimento seria classificado como "Não Adequado". Após o atendimento destes requisitos, passava-se para a análise do Bloco

2. Nesse bloco, para que houvesse adequação com o recomendado pelo FDA, pelo menos um dos nutrientes deveria estar dentro do limite adequado, com limite inferior estabelecido pela recomendação diária (RDA) e superior, pela UL e AMDR. Caso nenhum nutriente estivesse dentro dos limites estabelecidos, o alimento seria classificado como "Menos saudável".

No caso em que o alimento no Bloco 1 estivesse com os valores de gordura total, gordura saturada, colesterol e sódio abaixo do limite máximo da recomendação diária (RDA) e estivesse, no Bloco 2 com algum dos nutrientes dentro do limite adequado, limitado inferiormente pela recomendação diária (RDA) e, superiormente, pela UL (nos casos da vitamina A, C, do cálcio e do ferro) e pelo limite superior da AMDR (no caso da proteína), ele seria classificado como "Mais saudável".

Conforme dito acima, inicialmente, para a montagem das pontuações, foram consideradas as premissas do FDA para a adequação do alimento, ou seja, se um alimento não tivesse os pré-requisitos para ser classificado, também não seria construída uma pontuação. Sendo assim, foi decidido manter a forma de seleção dos nutrientes em dois grupos:

- Bloco 1: gordura total, gordura saturada, colesterol e sódio.

- Bloco 2: vitamina A, vitamina C, fibra, proteína, cálcio e ferro.

Dessa maneira, foram considerados dois valores para a construção do índice, um para cada bloco.

No Bloco 1, foi atribuído o valor 1 positivo (+1) para os nutrientes que estavam de acordo com o valor abaixo da recomendação diária, e o valor 1 negativo (-1) para os nutrientes que estavam com quantidades acima da recomendação diária. A atribuição de um valor negativo é justificada pelo fato do FDA, ao citar as regras para adequação do alimento, informar que se algum nutriente do Bloco 1 não estiver adequado, o alimento se torna "Não Adequado".

Após essa valoração dos itens, fez-se a soma deles e dividiu-se pelo número de informações que se tinha no Bloco 1. Dessa forma, a pontuação do Bloco 1 tem um

valor mínimo de -1 e um valor máximo de +1.

X = cada nutriente do bloco 1 para o alimento/preparação a ser analisada;

Y = total de nutrientes do alimento/preparação a ser analisada

$$\text{Bloco 1: } \frac{X_1 + X_2 + X_3 + X_4}{Y}, \text{ sendo que, } X = 1 \text{ ou } X = -1 \text{ e } 2 \leq Y \leq 4$$

**Figura 3 – Equação para classificação das preparações no Bloco 1**

Para o Bloco 2, foi atribuído o valor 1 positivo (+1) para os nutrientes que estavam de acordo com os requisitos pré-estabelecidos. Para os nutrientes que não cumpriam estes requisitos, foi dado um valor zero. Diferentemente do que foi feito com relação aos requisitos do Bloco 1, onde foram atribuídos valores negativos, isso não foi feito no Bloco 2, pois, de acordo com a classificação do FDA, um só item do Bloco 2 que não esteja adequado ao estabelecido, não implica numa desclassificação do alimento como "Adequado", já que apenas um dos seis nutrientes do Bloco 2 necessita estar dentro dos requisitos para validar este bloco.

Dessa forma, como no Bloco 1, fez-se o somatório dos pontos atribuídos e se dividiu pelo número de informações que se tem nesse Bloco 2. Assim, levando em conta os valores atribuídos aos nutrientes do Bloco 2, o valor mínimo da pontuação é de 0 (quando nenhum nutriente está dentro do intervalo determinado) e o valor máximo é de 1 (quando todos estão).

X = cada nutriente do bloco 1 para o alimento/preparação a ser analisada;

Y = total de nutrientes do alimento/preparação a ser analisada

$$\text{Bloco 2: } \frac{X_1 + X_2 + X_3 + X_4 + X_5 + X_6}{Y}, \text{ sendo que, } X=0 \text{ ou } X=1 \text{ e } 3 \leq Y \leq 6$$

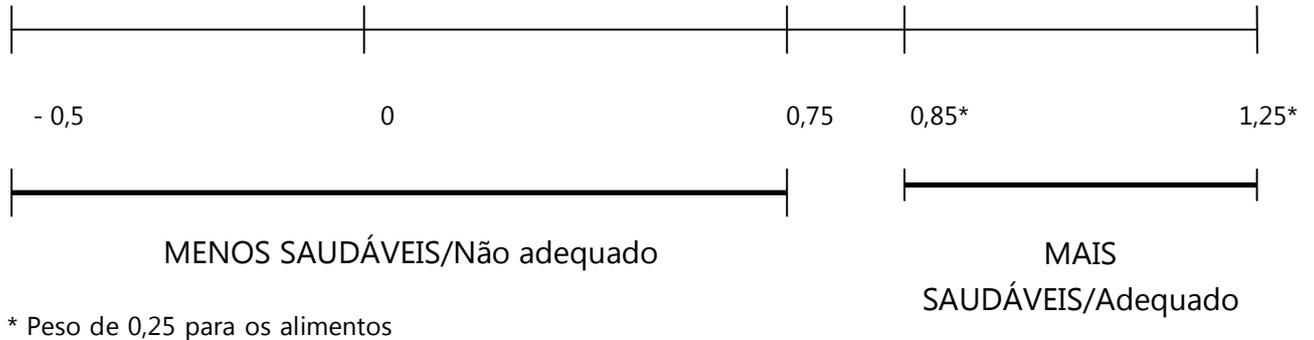
**Figura 4 – Equação para classificação das preparações no Bloco 2**

Para tanto, criaram-se duas pontuações a partir das informações dos blocos:

1) Pontuação sem benefício de adequação: pontuação criada a partir da média das pontuações dos dois blocos, variando entre -0,5 à 1. Os alimentos classificados como "Não Adequados" têm a pontuação variando entre -0,5 (no caso de ter todos nutrientes do Bloco 1 e do Bloco 2 em desacordo com o estabelecido) e 0,75 (no caso de haver apenas um nutriente do Bloco 1 em desacordo e todos do Bloco 2 em acordo). Já os alimentos "Adequados" variam entre 0,58 (no caso em que todos nutrientes do Bloco 1 estão adequados e apenas 1 do Bloco 2 está adequado) e 1 (caso em que todos nutrientes estão dentro do estabelecido).

Os alimentos "Não Adequados" podem ter valores iguais ou superiores a alimentos "Adequados". Para que isso não ocorresse, foi criada uma segunda pontuação:

2) Pontuação com benefício de adequação: essa pontuação foi criada para que os alimentos que fossem classificados como "Adequados" estivessem sempre com um valor superior aos alimentos classificados como "Não Adequados". Ela é feita da mesma forma que a primeira pontuação, com a diferença que nesse segundo, é acrescido um benefício à pontuação caso o alimento esteja classificado como "Adequado", de 0,25. Dessa forma, os alimentos "Adequados" terão sempre uma pontuação superior aos "Não Adequados".



**Figura 5 - Pontuações dos alimentos considerados mais e menos saudáveis**

O quadro abaixo resume a metodologia descrita acima:

- 1º passo:** quantificar o nº de nutrientes do alimento/preparação
- 2º passo:** se o alimento contiver os nutrientes: gordura total, gordura saturada, colesterol e sódio = bloco 1
- 3º passo:** se o alimento contiver os nutrientes vitamina A, vitamina C, fibra, proteína, cálcio e ferro = bloco 2
- 4º passo:** se o alimento contiver apenas um nutriente no bloco 1: não classificado
- 5º passo:** se o alimento contiver apenas dois nutrientes no bloco 2: não classificado

### BLOCO 1

**6º passo:** X é igual a cada nutriente do bloco 1 e Y é igual ao total de nutrientes do bloco 1

**7º passo:** Para X = 1: nutriente com o valor abaixo da recomendação (RDA); X = -1; nutriente com o valor acima da recomendação (RDA)

Bloco 1:  $\frac{X_1 + X_2 + X_3 + X_4}{Y}$ , sendo que, X = 1 ou X = -1 e  $2 \leq Y \leq 4$

1 > bloco 1 >= -1; inadequado
bloco 1 = 1; adequado

**BLOCO 2:**

**8º passo:** X = cada nutriente do bloco 2 e Y = total de nutrientes do bloco 2

**9º passo:** Para X = 0: nutriente com o valor fora do intervalo (limite inferior pela RDA e superior pela UL/AMDR); X = 1: nutriente com o valor dentro do intervalo (limite inferior pela RDA e superior pela UL/AMDR)

Bloco 2:  $\frac{X_1 + X_2 + X_3 + X_4 + X_5 + X_6}{Y}$ , sendo que, X = 0 ou X = 1 e  $3 \leq Y \leq 6$

bloco 2 > 0; adequado
bloco 2 = 0; inadequado

**10º passo:** Pontuação final = (bloco 1 + bloco 2)/2

**11º passo:** Se bloco 1 = adequado e bloco 2 = adequado, somar 0,25 à pontuação final

**12º passo:** Se inadequado, bloco 1 e/ou bloco 2, soma-se a pontuação sem o acréscimo de 0,25.

Para que a pontuação ficasse dentro da escala 0 e 1, foi feita uma padronização da mesma, que não implica em nenhuma mudança de classificação dos alimentos, apenas auxilia na interpretação da pontuação. Essa padronização se deu da seguinte forma: somou-se 0,5 à pontuação, para que ele não apresentasse valores negativos e dividiu-se por 1,75, para que a pontuação se mantivesse entre 0 e 1. A lista dos alimentos/preparações com as respectivas pontuações para as faixas etárias de 4 a 8 anos e de 9 a 13 anos encontra-se nos apêndices J e K, respectivamente .

Posteriormente, foi calculado o percentual médio dos alimentos mais ou menos saudáveis. A quantidade de variações desses alimentos resultou em um total de 23 alimentos mais saudáveis e 27 menos saudáveis. Uma vez identificados, foram computadas as quantidades desses alimentos em cada lanchonete escolar. Foi definido que seriam analisados os alimentos/preparações que obtivessem as cinco maiores e as cinco menores pontuações. Como houve empate na pontuação, determinou-se que em algumas situações seriam apresentados mais de cinco alimentos/preparações.

Para se fazer a porcentagem média de alimentos mais saudáveis, foi feita a

razão quantidade de alimentos mais saudáveis ofertados na lanchonete pela quantidade total de alimentos mais saudáveis que poderia ser ofertada e multiplicou-se por 100. A porcentagem média de alimentos menos saudáveis foi feita de forma análoga.

### **3.10 Teste dos instrumentos da pesquisa**

Como desde 2003 o Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis* já realizava um trabalho com as lanchonetes escolares, sendo que o primeiro curso de capacitação foi realizado no referido ano, destaca-se que tanto o formulário de avaliação da implantação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável* quanto o de Avaliação do Perfil da Lanchonete já se encontravam testados e aprimorados.

O questionário de avaliação do conhecimento do participante e de avaliação do curso foram adaptados das ações referentes aos professores, desenvolvidas pela equipe do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, sendo posteriormente submetidos ao crivo de todos os integrantes da equipe, para a verificação da clareza, da organização e da pertinência das perguntas selecionadas, frente ao novo público.

### **3.11 Encontros de acompanhamento com os participantes do curso**

Foram realizados dois encontros de acompanhamento com os donos de lanchonete que participaram do curso, sendo o primeiro em agosto e o segundo em outubro de 2006. Os encontros tiveram o objetivo de aprofundar assuntos abordados no curso, bem como discutir os problemas enfrentados pelos proprietários na implantação da lanchonete escolar saudável.

O primeiro encontro de acompanhamento objetivou evidenciar as condições higiênico-sanitárias das lanchonetes participantes do curso verificadas com a aplicação da lista de verificação das boas práticas de fabricação nas lanchonetes comerciais escolares antes do curso. Após a explanação, solicitou-se que os participantes definissem metas para melhoria nas condições de higiene dos seus estabelecimentos. Também foram discutidos os problemas e as possíveis soluções para a implantação da lanchonete escolar saudável. Ao final do encontro, definiu-se a temática para o encontro posterior.

O segundo encontro realizou uma oficina culinária com receitas de lanches saudáveis para as lanchonetes escolares, com foco na elaboração de receitas para salgados assados. Além da realização da oficina, discutiram-se os problemas e as possíveis soluções para a implantação da lanchonete escolar saudável.

Os encontros aconteceram na Universidade de Brasília, na Faculdade de Ciências da Saúde, no período da manhã, aos sábados.

### **3.12 Revisão bibliográfica**

Para a estruturação da pesquisa e redação da dissertação, foram pesquisados artigos de várias bases de dados, e palavras chaves específicas, conforme descrito no apêndice L.

### **3.13 Aspectos éticos**

Para o desenvolvimento desta pesquisa foi entregue a cada participante um termo de consentimento livre e esclarecido, solicitando sua aquiescência em participar (apêndice M).

Além disso, o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres

Humanos da Faculdade de Saúde da UnB, segundo consta no processo nº. 006/2005, atendendo a todas as exigências da legislação em questão.

### **3.14 Financiamento**

A pesquisa foi realizada com recursos provenientes de financiamento do Ministério da Saúde e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 Artigo original

#### TÍTULO:

#### **Avaliação da implantação da lanchonete escolar saudável em escolas do Distrito Federal**

#### **Resumo**

**Objetivo:** avaliar a implantação da lanchonete escolar saudável em escolas do Distrito Federal. **Metodologia:** Foi realizado um curso de capacitação e dois momentos de acompanhamento com donos de lanchonetes de escolas públicas e privadas, sendo avaliada a implantação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável*. O perfil de funcionamento da lanchonete escolar foi avaliado antes do curso, 6 meses e 2 anos após o curso. Criou-se um sistema de classificação dos alimentos vendidos em mais ou menos saudáveis. **Resultados:** houve uma maior aplicação dos Dez passos da lanchonete escolar saudável e do aumento da qualidade dos lanches ofertados, do primeiro para o segundo momento de avaliação. Após um ano sem o acompanhamento com os donos de lanchonete, a terceira avaliação mostrou que a aplicação dos Dez passos e da oferta de lanches mais saudáveis não manteve o mesmo comportamento favorável. Apesar disso, foi estatisticamente significativo o aumento do contato com outras lanchonetes com interesses no desenvolvimento de uma lanchonete escolar mais saudável ( $p=0,002$ ). Dentre os alimentos considerados mais saudáveis, a salada de fruta, o salgado assado, o bolo e o iogurte tiveram os maiores percentuais de oferecimento nos três momentos de avaliação. Para a faixa etária de 4 a 8 anos, o alimento mais saudável e o menos saudável foram respectivamente a salada de fruta e o salgado folhado; e para a faixa etária de 9 a 13 anos o hambúrguer elaborado e o

salgado folhado. **Conclusão:** O curso de capacitação apresentou alguns resultados positivos na implantação da lanchonete saudável, principalmente a curto prazo. Entretanto, o processo de acompanhamento durante apenas um ano para esse público não foi o suficiente para garantir a sustentabilidade das ações necessárias à manutenção da lanchonete escolar saudável. Para tanto, é fundamental o envolvimento da comunidade escolar, o acompanhamento sistemático do processo de implantação da lanchonete escolar saudável e o desenvolvimento de uma normativa que estimule e apóie o proprietário da lanchonete escolar e a comunidade escolar nesse processo.

**Palavras-chave:** alimentação escolar, capacitação, educação alimentar e nutricional.

### **Abstract**

**Objective:** To develop and assess the implementation of a healthy school cafeteria in schools in the Federal District. **Methodology:** A capacity-building course and two follow-up meetings were held with owners of cafeterias in public and private schools, and we assessed the implementation of the Ten Steps of Healthy School Cafeteria and the profile of school cafeteria functioning before the course, and 6 months and 2 years after the course. For assessing foods and preparations made available in cafeterias, we created a classification system based on the Food and Drug Administration classification, categorizing them into less healthy and healthier. **Results:** Thirty-five owners of school cafeterias went through capacity-building courses, participating in follow-up meetings throughout 2006—in average eight owners. We observed that 55.6% of participants have completed only primary education. There was greater application of the Ten Steps of Healthy School Cafeteria and wider offering of snacks considered healthier from the first to the second follow-up meeting. After one year without follow-up, the third assessment showed that the application of the Ten Steps and the offering of healthier snacks did not maintain the same pattern. The increase in contact with other cafeterias interested in developing a healthier school cafeteria was statistically significant ( $p=0.002$ ). Among foods considered healthier, fruit salad, baked snack, cake

and yoghurt had the greater percentages of offering in the first three assessment meetings. For the 4-8 year old age bracket, the most and the least healthy foods were respectively the fruit salad and the flaky crispy snack; and, for the 9-13 year old age bracket, the elaborate hamburger and the flaky crispy snack. **Conclusion:** The capacity-building course presented positive results in the implementation of healthy cafeterias, principally in short term; however, the follow-up process during one year for this public was not enough for ensuring the sustainability of actions necessary to maintaining school cafeterias healthy. In order to achieve that, the involvement of the school community, the systematic follow-up of the healthy school cafeteria implementation process, and the development of a norm that stimulates and supports the school cafeteria owner and the school community in this process are fundamental.

**Key words:** School Feeding, Training, Food and Nutrition Education

## **Introdução**

A alimentação, independente do ambiente em que está contextualizada, envolve muitas dimensões intrínsecas ao ser humano, não sendo diferente dentro do espaço escolar. A escola deve ser um local que permita uma relação saudável com o alimento, respeitando e promovendo a cultura e as tradições alimentares locais, permitindo assim, a realização do direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional. Destaca-se que a promoção da alimentação saudável dentro do ambiente escolar, contribui também para o controle e diminuição das altas prevalências de obesidade e sobrepeso, atualmente encontradas na população escolar (LOBSTEIN, BAUR, UAUY, 2004).

Neste contexto, a lanchonete comercial escolar deve ser considerada quando do planejamento de ações que visem a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, por ser um dos locais aonde a prática alimentar se processa, e por possibilitar o pensamento de que os alimentos ofertados nesse ambiente podem ser consumidos diariamente (BELL e SWINBURN, 2004).

Estudos mostram que a maioria dos alimentos vendidos nas lanchonetes

escolares possui excesso de açúcares, gorduras e sal (KRAMER-ATWOOD et al., 2002; STORY, HAYES, KALINA, 1996), mesmo quando da existência de lei sobre a regulamentação dos alimentos a serem vendidos nesses estabelecimentos (GABRIEL et al., 2009).

Para se contrapor a este quadro, se faz necessário o desenvolvimento de uma lanchonete escolar saudável, devendo este ser um local que produz e fornece refeições e lanches de qualidade, englobando aspectos nutricionais e higiênicos, que visam à segurança alimentar e nutricional do aluno e da comunidade escolar, respeitando o prazer e o hábito cultural.

Além dos temas explicitados nas diretrizes e princípios para a promoção da alimentação saudável no espaço escolar (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004), a realização do direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional visam um processo de informação e formação da comunidade escolar dentro de uma perspectiva de conquista da cidadania, incluindo os donos de lanchonetes escolares.

Entretanto, apesar da importância do tema e do estímulo contido nas diretrizes e políticas atuais (DISTRITO FEDERAL, 2008b; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006) para a implantação de uma lanchonete escolar saudável, poucas são as experiências desenvolvidas até o momento no país, impedindo um adequado delineamento de políticas públicas com as lanchonetes comerciais escolares.

No Distrito Federal, o Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, desenvolve desde 2003 ações com donos de lanchonetes escolares para a implantação da lanchonete escolar saudável (RODRIGUES et al., 2007). Neste ano, foi realizado um curso de capacitação e apoio técnico aos interessados. Como resultado dessa experiência delineou-se uma pesquisa com objetivo de avaliar a implantação da lanchonete escolar saudável nas lanchonetes participantes do segundo curso de capacitação realizado em 2006, tendo este artigo o objetivo de apresentar os resultados dessa pesquisa.

## **Metodologia**

### A pesquisa e a amostra

Trata-se de um estudo descritivo e avaliativo sobre uma intervenção educativa, do tipo antes e depois, com lanchonetes comerciais escolares.

Primeiramente, realizou-se um curso de capacitação e dois encontros de acompanhamento para donos de lanchonete escolar, ao longo do ano de 2006, com o objetivo de apoiar os donos da lanchonete escolar na implantação da Lanchonete Escolar Saudável. Foram aplicados dois instrumentos de avaliação da lanchonete escolar saudável, antes do curso e em dois momentos após a capacitação: 6 meses e dois anos. A parte referente a execução e avaliação da capacitação já se encontra publicada (SCHMITZ et al, 2008) e a relativa a avaliação e acompanhamento da lanchonete escolar saudável será apresentada neste artigo.

O curso para donos de lanchonete teve 35 lanchonetes inscritas, 39 representantes de lanchonetes e 41 participantes, sendo 2 acompanhantes. Ao final, observou-se a participação de 5 lanchonetes de escolas públicas e 30 particulares. Apenas dois proprietários não concluíram o curso e durante os encontros de acompanhamento, participaram em média 8 proprietários.

### Avaliação da implantação da Lanchonete Escolar Saudável

Para avaliar a implantação da Lanchonete Escolar, foram aplicados dois instrumentos: a) Instrumento de avaliação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável*; b) Instrumento de *Avaliação do perfil da Lanchonete Escolar Saudável*.

O instrumento de avaliação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável*, coleta informações sobre a existência de cursos prévios de capacitação na área de alimentação e nutrição, além de ações para a integração com a comunidade escolar e com outras lanchonetes, ações de educação nutricional realizadas na lanchonete, o desenvolvimento de estratégias para a promoção dos lanches saudáveis e o aperfeiçoamento e monitoramento da lanchonete escolar.

O instrumento de *Avaliação do perfil da Lanchonete Escolar Saudável* contém informações sobre os produtos comercializados, sobre a produção e qualidade dos alimentos utilizados, os conhecimentos do proprietário em relação a algumas doenças nutricionais dos alunos da escola, a interferência da comunidade escolar na venda de

alimentos e a presença de venda de alimentos ao redor da escola.

Esses instrumentos foram aplicados em três momentos: antes do curso de capacitação, entre o sexto e oitavo mês de realização do curso e após dois anos do término do curso.

Para a análise e avaliação dos produtos comercializados nas lanchonetes escolares, coletados no instrumento descrito acima, foi elaborado um sistema de pontuação para a classificação destes alimentos em mais ou menos saudáveis. Para a elaboração desse sistema foram realizadas as seguintes etapas:

1) Definição dos parâmetros técnicos para a classificação dos alimentos:

Frente à revisão da literatura e as várias possibilidades de sistemas de classificação encontrados, escolheu-se como melhor parâmetro técnico à realidade a ser estudada, a definição de alimento saudável do Departamento Americano *Food and Drug Administration* (FDA). Este estabelece que o alimento saudável deve ter menos que 13g de gordura total, menos que 4 g de gordura saturada, menos que 60mg de colesterol e menos que 360mg de sódio por quantidade de alimento normalmente consumida. Esta definição pode ser feita ainda pelo tamanho da porção do produto; ou, por 50g no caso de alimentos com quantidade de referência normalmente consumida de 30g ou 2 colheres de sopa (ou menos) (CENTER FOR DISEASE... 1996; FOOD AND DRUG... 2002a; FOOD AND DRUG... 2002b).

Além disso, o FDA estabelece que, para atender a definição de um alimento saudável, o alimento precisa conter um ou mais dos seguintes nutrientes: vitamina A, vitamina C, ferro, cálcio, proteína e fibra, em um valor igual ou maior que 10% da Dietary Reference Intake - DRI para aquele nutriente por porção normalmente consumida daquele alimento (CENTER FOR DISEASE... 1996; FOOD AND DRUG... 2002a; FOOD AND DRUG... 2002b). Para se concluir o processo de análise de 10% de recomendação de consumo diário destes nutrientes, definiu-se também os valores máximos (Tolerable Upper Intake Level - UL) para 10% da UL para as vitaminas e minerais preconizados e 10% da faixa de distribuição aceitável (Acceptable Macronutrient Distribution Range - AMDR) para fibra e proteína.

Foram utilizadas neste estudo, as faixas etárias de 4-8 anos e 9-13 anos, pois as escolas pesquisadas possuíam apenas as modalidades de ensino educação infantil e

fundamental. Com relação aos valores de gordura total, gordura saturada, colesterol e sódio, observou-se que estes não variaram de acordo com as faixas etárias.

#### 2) Análise da composição nutricional dos alimentos:

Inicialmente, para a avaliação da composição nutricional de todos os alimentos, foram utilizadas tabelas de composição de alimentos (FRANCO, 2003; PHILIPPI, 2001; NÚCLEO DE ESTUDOS..., 2006; PINHEIRO, 2004) e rótulos dos produtos presentes no site de um supermercado, quando as informações não estavam disponíveis nas tabelas de composição de alimentos.

#### 3) Desenvolvimento de fichas técnicas de preparação dos alimentos elaborados e não industrializados:

Além dessa análise, com o intuito de verificar o tamanho da porção ofertada e a avaliação da composição nutricional desses alimentos/preparações de acordo com a realidade local, foram desenvolvidas fichas técnicas de preparação (FTP) para alimentos/preparações que pudessem ser produzidos nas lanchonetes escolares participantes da pesquisa.

Para elaboração da FTP seguiram-se procedimentos de pesagem dos ingredientes/alimentos em uma balança da marca Scale<sup>®</sup> com capacidade de 3kg e com precisão de 1g. A elaboração da FTP foi realizada de acordo com a metodologia de Akutsu et al (2005) e objetivou-se elaborar três FTP de cada um destes alimentos para que se fizesse a média dessas preparações posteriormente.

#### 4) Elaboração do sistema de pontuação para a classificação dos alimentos em mais e menos saudáveis.

Estruturada a avaliação da composição nutricional dos alimentos, foi desenvolvida uma análise estatística com o intuito de criar um sistema de classificação por pontuação entre os alimentos ofertados nas lanchonetes, de forma a identificá-los como mais ou menos saudável. Desse modo, foram observadas as quantidades dos 10 nutrientes já descritos, em cada alimento, dividindo-os em dois blocos: Bloco 1 composto por gordura total, gordura saturada, colesterol e sódio; Bloco 2: vitamina A, vitamina C, fibra, proteína, cálcio e ferro.

Posteriormente, verificou-se se os nutrientes do Bloco 1 estavam todos com a quantidade abaixo do limite máximo da recomendação diária (RDA). Caso algum

estivesse acima, o alimento seria classificado como "Não Adequado". Após o atendimento destes requisitos, o alimento passava para a análise do Bloco 2. Nesse bloco, para que houvesse adequação com o recomendado pelo FDA, pelo menos um dos nutrientes deveria estar dentro do limite adequado, limitado inferiormente pela recomendação diária (RDA) e, superiormente, pela UL ou pelo limite superior da AMDR, dependendo do nutriente. Caso nenhum nutriente estivesse dentro dos limites estabelecidos, o alimento seria classificado como "Não Adequado".

No caso em que o alimento no Bloco 1 estivesse com os valores de gordura total, gordura saturada, colesterol e sódio abaixo do limite máximo da recomendação diária (RDA) e estivesse, no Bloco 2 com algum dos nutrientes dentro do limite adequado, limitado inferiormente pela recomendação diária (RDA) e, superiormente, pela UL (nos casos da vitamina A, C, do cálcio e do ferro) e pelo limite superior da AMDR (no caso da proteína), ele seria classificado como "Adequado".

Conforme dito acima, inicialmente, para a montagem das pontuações, foram consideradas as premissas do FDA para a adequação do alimento, ou seja, se um alimento não tivesse os pré requisitos para ser classificado, também não seria construída uma pontuação.

Dessa maneira, foram considerados dois valores para a construção do índice, uma para cada bloco. No Bloco 1, foi atribuído o valor 1 positivo (+1) para os nutrientes que estavam de acordo com o valor abaixo da recomendação diária, e o valor 1 negativo (-1) para os nutrientes que estavam com quantidades acima da recomendação diária.

Após essa valoração dos itens por bloco, fez-se a soma deles e dividiu-se pelo número de informações que se tinha no Bloco 1. Dessa forma, a pontuação do Bloco 1 tem um valor mínimo de -1 e um valor máximo de +1.

Para o Bloco 2, foi atribuído o valor 1 positivo (+1) para os nutrientes que estavam de acordo com os requisitos deste bloco. Para os nutrientes que não cumpriam os requisitos estabelecidos, foi dado um valor 0. Diferentemente do que foi feito com relação aos requisitos do Bloco 1, onde foram atribuídos valores negativos, isso não foi feito no Bloco 2, pois, de acordo com a classificação do FDA, um só item do Bloco 2 que não esteja adequado ao estabelecido não implica numa desclassificação total do

alimento como "Adequado", uma vez que apenas um dos seis nutrientes do Bloco 2 necessita estar dentro dos requisitos para validar o Bloco 2.

Dessa forma, como no Bloco 1, faz-se a soma dos pontos atribuídos e se divide pelo número de informações que se tem nesse Bloco 2. Assim, levando em conta os valores atribuídos aos nutrientes do Bloco 2, o valor mínimo da pontuação é de 0 (quando nenhum nutriente está dentro do intervalo determinado) e o valor máximo é de 1 (quando todos estão).

Após a criação do sistema de pontos, os alimentos foram classificados em mais ou menos saudáveis e foi realizada a análise em relação aos três momentos de avaliação, e em relação ao cumprimento ou não dos Dez passos para a lanchonete escolar saudável. Foi definido que seriam analisados os cinco alimentos/preparações com maiores e menores pontuações. No entanto, observou-se a existência de empate na pontuação e isto acarretou mais de cinco alimentos/preparações analisados em alguns casos.

Foram utilizados os seguintes testes não paramétricos com o intuito de demonstrar que houve diferença entre o desempenho das lanchonetes nos diferentes momentos da pesquisa: *Teste Q de Cochran* utilizado para verificar se três ou mais amostras diferem significativamente entre si, e *Teste de mudança de McNemar* para verificar se duas amostras relacionadas são diferentes. Para analisar a quantidade de alunos, professores e funcionários que consomem no local, utilizou-se a *análise de variância de dois fatores de Friedman por postos*. Em função da redução da amostra, no terceiro momento de avaliação, foi necessário considerar um maior rigor estatístico para possibilitar a expansão da amostra para a população alvo. Sendo assim, apesar de vários resultados terem obtido valores de  $p < 0,05$ , valor este tradicionalmente aceito como relevância estatística, assumiu-se que houve diferença estatística apenas nos casos cujo erro do teste foi inferior a 1% ( $p < 0,01$ ).

## **Resultados**

Na primeira avaliação da implantação da lanchonete escolar, realizada antes do curso de capacitação, foram utilizados os instrumentos para a *avaliação do perfil da lanchonete escolar* e o da implantação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar*

*Saudável.* Participaram 24 escolas no total, sendo 3 (12,5%) públicas e 21 (87,5%) particulares. As demais não quiseram participar desta etapa. Na segunda avaliação, participaram 18 escolas, sendo 2 públicas (11,1%) e 16 (88,9%) particulares. Nesse momento, as razões para a não participação foram a impossibilidade de conseguir contato, mudança de proprietário ou a não anuência em participar do processo. Na terceira avaliação houve participação apenas de nove lanchonetes de escolas particulares. Todas as demais não quiseram mais participar e/ou mudaram de proprietário. Os dados apresentados nesse artigo relativos à comparação nos três momentos de avaliação, dizem respeito a essas nove lanchonetes.

O perfil dos donos de lanchonetes acompanhados identificou que a totalidade era do sexo feminino, predominantemente com idade acima de 35 anos (66,6%), e com nível de escolaridade até o ensino fundamental completo (55,6%). Dentre os 9 participantes, apenas 1 (11,1%) apresentava o 3º grau.

De acordo com a tabela 1, verificou-se um aumento percentual na presença de bar, padaria e ambulantes ao redor da escola, do primeiro para o terceiro momento, variando neste último de 33,3% a 44,4%. A grande maioria das escolas não permite a entrada de alimentos destes estabelecimentos na escola. Além disso, observa-se nos 3 momentos, um considerável percentual de interferência da direção da escola quanto a sugestão ou restrição de algum tipo de lanche na lanchonete escolar.

Com relação à informação do dono de lanchonete sobre a presença de distúrbios nutricionais entre os escolares, não foi relatado nenhum caso de fenilcetonúria e doença celíaca, entretanto, os proprietários disseram conhecer casos de crianças com diabetes mellitus, intolerância a lactose e alergias alimentares.

Na tabela 2, com relação à percepção do dono da lanchonete sobre alguns itens, observam-se alguns resultados expressivos em termos percentuais, apesar do pequeno número de lanchonetes participantes dos três momentos de avaliação ter dificultado as análises e o resultado do valor de p esperado. Nos distintos momentos da avaliação observou-se que a maioria das lanchonetes fornece apenas lanches (66,7%). Com relação à quantidade de alunos, professores e demais funcionários que consomem na lanchonete, houve uma queda do número de alunos consumidores e um aumento da quantidade de professores e funcionários que comem na lanchonete. Ao longo do

tempo de acompanhamento observa-se que houve um aumento percentual das lanchonetes que não vendem alimentos industrializados com teor de gordura saturada superior a 10% do valor energético total, bem como alimentos com gordura vegetal hidrogenada. Por outro lado, houve uma diminuição do percentual de lanchonetes que ofertam porções diferenciadas de salgados segundo a faixa etária.

De acordo com a tabela 3, destaca-se um aumento de dez dentre os treze itens avaliados, quanto ao percentual de cumprimento dos passos para a implantação da lanchonete saudável do primeiro para o segundo momento de avaliação. Por outro lado, do segundo para o terceiro momento de avaliação, observou-se uma redução do percentual de cumprimento de itens referentes aos passos 2, 3, 5, 6, 7, 8 e 10. Dentre estes sete, dois itens, que correspondem ao passo 5, a saber: *exposição de lanches mais saudáveis* ( $p=0,002$ ) e *redução ou retirada de alimentos ricos em açúcares e gorduras* ( $p=0,006$ ), mostraram um menor cumprimento na aplicação desses passos, no terceiro momento da avaliação.

Observou-se também que o percentual das lanchonetes que participaram de outros cursos sobre alimentação e nutrição (Passo 1) aumentou ao longo do processo de avaliação, apesar do  $p$  não ter sido menor que 0,01. Este mesmo comportamento foi observado para o Passo 9, ou seja, o contato com outras lanchonetes com interesses no desenvolvimento de uma lanchonete escolar mais saudável, sendo neste caso o  $p=0,002$ .

Como outra forma de avaliação da implantação da lanchonete escolar saudável, desenvolveu-se uma análise dos alimentos vendidos nas lanchonetes escolares participantes, criando-se uma pontuação que os classificasse em alimentos mais ou menos saudáveis (tabela 4). Apresenta-se nesta tabela uma lista dos alimentos classificados como mais ou menos saudáveis, e seu percentual de oferta nas lanchonetes durante os três momentos de avaliação. Para a faixa etária de 4 a 8 anos, 5 alimentos foram classificados como mais saudáveis, e 6 alimentos como menos saudáveis. Para faixa etária de 9 a 13 anos, foram 7 alimentos mais saudáveis e 6 alimentos menos saudáveis. Não se observaram diferenças significantes nos percentuais de oferecimento dos alimentos nos 3 momentos de avaliação. Destaca-se que o sanduíche natural alcançou uma pontuação dentro da categoria “alimento menos

saudável” para ambas as faixas etárias.

Dentre os mais saudáveis, a salada de fruta, o salgado assado, o bolo e o iogurte tiveram os maiores percentuais de oferecimento nos três momentos de avaliação. Para a faixa etária de 4 a 8 anos, o alimento mais saudável e o menos saudável foram respectivamente a salada de fruta e o salgado folhado; e para a faixa etária de 9 a 13 anos destacaram-se o hambúrguer elaborado e novamente, o salgado folhado.

Apesar de ter sido considerado um alimento mais saudável nas duas faixas etárias, o hambúrguer elaborado esteve presente em poucas lanchonetes escolares nas três aplicações (11,1%).

Dentre os alimentos classificados como menos saudáveis, destaca-se a presença nas duas faixas etárias, de biscoito recheado, salgado frito, sanduíche natural, pipoca e salgado folhado. Entretanto, dentre estes, observou-se baixo percentual de oferecimento nas lanchonetes, de biscoito recheado, pipoca de microondas e salgado folhado, nos três momentos de avaliação. Entre os alimentos menos saudáveis, os alimentos mais ofertados foram salgadinho em pacote, sanduíche natural, chocolates e bombons e salgados fritos, mostrando um aumento percentual entre os momentos de avaliação.

A tabela 5 indica o percentual médio de alimentos mais e menos saudáveis, nos três momentos de avaliação, segundo o cumprimento dos passos de implantação da lanchonete escolar saudável. Observa-se que em todos os três momentos de avaliação, as lanchonetes que aplicaram os *Dez Passos da Lanchonete Saudável*, tiveram um percentual médio de oferta de alimentos mais saudáveis, superior ao de alimentos menos saudáveis, com exceção apenas do Passo 9 na primeira avaliação e do Passo 8 na última avaliação. Verifica-se que esta diferença percentual favorável ao oferecimento de alimentos mais saudáveis, foi significativa em vários passos, principalmente no segundo momento de avaliação. A observação do percentual médio de alimentos mais saudáveis nos três momentos indica um aumento deste percentual do primeiro para o segundo momento, em todos os passos avaliados. Do segundo para o terceiro momento, este aumento percentual se deu em alguns passos, havendo também manutenção ou diminuição do mesmo.

## Discussão

A alimentação escolar, incluindo os alimentos ofertados pela lanchonete comercial escolar (BRASIL, 2009), possui um papel fundamental na segurança alimentar e nutricional (SAN) e na realização do direito humano a alimentação adequada (DHAA) dos escolares (BELL e SWINBURN, 2004). Nesse sentido, a alimentação escolar deve seguir os princípios de uma alimentação saudável, alinhada ao currículo e ao projeto político pedagógico da escola para o desenvolvimento de um ambiente promotor da saúde e da alimentação saudável.

Considerando-se a importância da alimentação escolar, algumas diretrizes subsidiam o desenvolvimento de ações e estratégias para a promoção da alimentação saudável na escola, incluindo recomendações para o desenvolvimento de uma lanchonete escolar saudável (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006; MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004).

No presente estudo, observou-se que dos 35 participantes do curso de capacitação, 26 (74,3%) não participaram do processo de acompanhamento de implantação da lanchonete escolar saudável ao longo dos dois anos de estudo. Os motivos indicados foram desinteresse, perda de contato e mudança de proprietário na lanchonete. Esse estudo, portanto, apresentou como uma limitação, a elevada perda dos participantes ao longo do processo de acompanhamento. Destaca-se ainda como fator desmotivador à permanência no estudo, as modificações ocorridas no DF, frente a legislação da venda de alimentos nas lanchonetes escolares. Antes do início do curso, a exigência normativa sobre a venda de alimentos, lei nº 3.695, de 8 de novembro de 2005 (DISTRITO FEDERAL, 2005), foi um fator de atração para a participação no mesmo, e, posteriormente, o veto governamental a esta mesma lei, desmotivou a continuidade do processo de acompanhamento. Isto revelou o comportamento dos donos de lanchonete participantes do curso frente à presença e a ausência de uma lei que regulamenta os alimentos a serem ofertados nesses estabelecimentos.

Em decorrência deste fato, o número de lanchonetes que participaram das análises nos três momentos foi restrito a nove unidades, o que limitou as análises estatísticas realizadas. Entretanto, em trabalhos de campo desta natureza, deve-se

estar preparado para este tipo de perda, principalmente considerando ações com extenso período de acompanhamento.

As legislações relacionadas à regulamentação da venda de alimentos em lanchonetes escolares objetivam o fortalecimento das políticas públicas voltadas para a área da alimentação e nutrição e para a garantia da SAN e do DHAA (BRASIL, 2007). Em função de seu caráter normativo, provocam o debate sobre a importância do tema, e dão o primeiro passo para o estabelecimento mais sustentável de regras que assegurem uma alimentação saudável das lanchonetes escolares.

Atualmente, as legislações referentes à lanchonetes comerciais abarcam três aspectos importantes: a proibição da venda de determinados alimentos; o desenvolvimento de ações educativas, e as ações de fiscalização e sanções, não sendo abordado a capacitação dos proprietários de lanchonetes comerciais escolares, salvo exceções. O processo educativo possibilita a ampliação de horizontes frente à realidade, dinamizando as ações e possibilitando as mudanças e a participação ativa para a promoção de hábitos alimentares saudáveis das crianças (FERREIRA e MAGALHÃES, 2007), sendo, portanto, uma ação importante a ser incluída nas normativas.

Considerando-se o grau de escolaridade encontrado neste estudo (55,6% possui apenas o primeiro grau completo), verifica-se que o desenvolvimento do processo educativo torna-se importante para o favorecimento do espaço da lanchonete escolar, como um local de promoção da alimentação saudável. Publicação anterior com esta mesma clientela demonstrou que os participantes do curso tiveram um bom desempenho com relação ao teste realizado antes e após o curso de capacitação, revelando ampliação de seus conhecimentos, além de terem avaliado o curso de forma positiva (SCHMITZ et al., 2008).

Verificou-se que os proprietários participantes do curso, possuem conhecimento sobre escolares freqüentadores de seus estabelecimentos que são portadores de algum distúrbio nutricional. Este envolvimento do dono da lanchonete é importante para a segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar, uma vez que o cuidado com as especificidades deste público é previsto na lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece que a alimentação escolar deve respeitar as diferenças biológicas entre

idades e condições de saúde dos alunos (BRASIL, 2009). Considerando-se que a lanchonete se constitui em um serviço de alimentação e que os distúrbios nutricionais entre os escolares são uma realidade, essa seria mais uma possibilidade de diferenciação do serviço da lanchonete escolar, propiciando uma maior lucratividade ao dono e um atendimento diferencial àqueles que necessitarem.

Outro item a destacar é a presença de alimentos normalmente prontos para o consumo nos arredores da escola. Isto pode comprometer as mudanças desenvolvidas dentro do ambiente escolar para a promoção da alimentação saudável (STORY; NEUMARK-SZTAINER, FRENCH, 2002; WECHSLER et al., 2000), pré-dispondo o consumo inadequado pelos escolares (FRENCH, 2005; GABRIEL et al., 2009), devendo isto também ser previsto na regulamentação. Os resultados no DF mostram que o percentual de presença do comércio de alimentos ao redor da escola variou de 33,3% a 44,4% nas escolas participantes. Quanto ao tipo de alimento vendido nestes estabelecimentos, Story, Neumark-Sztainer, French (2002) afirmam que estes normalmente são ricos em açúcares, gorduras e sal. Além da presença desse comércio, sabe-se que em alguns casos há a permissão da escola para entrada dos alimentos vendidos nos mesmos, sendo que isto compromete a promoção da alimentação saudável na escola. Esses alimentos podem competir com os ofertados por programas de alimentação do governo ou pelas lanchonetes. No caso das lanchonetes, isto pode diminuir a lucratividade desse estabelecimento e gerar desmotivação para a continuação da implantação da lanchonete escolar saudável.

O emprego da alimentação saudável no ambiente escolar tem sido estimulado de várias formas, sendo uma tendência mundial (WORLD HEALTH..., 2003; MULLER, DNIELZIK, PUST, 2005; SHARMA, 2006). Nesse sentido, a lei nº 3695, 08 de setembro de 2005 (DISTRITO FEDERAL, 2005), tinha como um dos focos principais, a proibição da venda de alimentos industrializados com teor de gordura saturada superior a 10% do valor energético total do produto e de alimentos com gordura vegetal hidrogenada na sua composição. Com relação ao primeiro, verificou-se no curso, uma dificuldade no entendimento de como calcular o percentual de gordura saturada e, com relação ao segundo, a constatação pelos participantes da presença disseminada da gordura vegetal hidrogenada em alimentos industrializados e do entendimento com relação aos

seus malefícios para a saúde.

Observa-se que as legislações sobre o assunto possuem uma linguagem ou informações técnicas de difícil apropriação pelos proprietários das lanchonetes, reforçando a necessidade de um processo educativo que torne compreensíveis na prática, os preceitos da lei. Com o processo educativo desenvolvido neste estudo, observou-se uma tendência à diminuição da oferta de alimentos ricos em gorduras saturadas (77,8% para 44,4%) e em gordura vegetal hidrogenada (66,7% para 33,3%) do primeiro para o terceiro momento de avaliação, apesar de não ter sido estatisticamente significativo. Foucault (1969) *apud* Oliveira (2001) afirma que o discurso constrói os objetos, as identidades e os conceitos, e estes resultados indicam que, apesar dos textos das legislações serem muitas vezes de difícil entendimento, as mesmas podem propiciar a formação de novos conceitos e, principalmente, uma nova identidade para a lanchonete e para o seu proprietário.

Concomitante ao processo educativo é importante o desenvolvimento de ações de avaliação para que se verifiquem as dificuldades de implantação das diretrizes sobre alimentação e nutrição no ambiente escolar (MÁSSE et al., 2007). Dessa forma, a proposição dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável* (Dez Passos) apresenta-se como uma sugestão de avaliação, juntamente com o instrumento de *avaliação do perfil de funcionamento das lanchonetes escolares*. Desta forma, pode contribuir para o processo de implantação da lanchonete escolar saudável, destacando-se a possibilidade de adaptação à distintas realidades. Neste sentido, verificou-se que posteriormente, Gabriel et al (2009) utilizaram esses dois instrumentos para a construção dos questionários aplicados na pesquisa realizada em Santa Catarina, referente a primeira avaliação da legislação sobre a venda de alimentos em lanchonetes comerciais escolares do Estado.

De acordo com a experiência do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, observa-se que a lanchonete escolar normalmente é colocada como um espaço dissociado do processo educativo desenvolvido pela escola, sendo esta a visão tanto da escola quanto do próprio dono de lanchonete. Em função disso, é importante estimular o dono de lanchonete no contato com a comunidade escolar (pais e/ou responsáveis, direção, professores e demais funcionários) e no conhecimento da

sua clientela. Nesse processo, ocorre a potencialização do comprometimento do dono de lanchonete com o trabalho a ser desenvolvido para a implantação da lanchonete escolar e, ao mesmo tempo, propicia o envolvimento da comunidade escolar.

De acordo com os resultados apresentados neste estudo verificou-se uma tendência de cumprimento dos *Dez Passos*, bem como um oferecimento maior de alimentos considerados mais saudáveis com relação a alimentos menos saudáveis, nas lanchonetes que aplicam os *Dez Passos*. Isto ocorreu após a realização do processo de acompanhamento com as lanchonetes escolares, que aconteceu durante o ano de 2006. Deflagrou-se, portanto, o início de um processo de formação crítica e de maior atenção para a necessidade de articulação e debate com os donos de lanchonete com relação à implantação de uma lanchonete escolar saudável. Segundo Sharman (2006), o desenvolvimento de um processo de capacitação e de acompanhamento do grupo de intervenção é importante para a sustentabilidade das ações.

Apesar disso, no terceiro momento de avaliação, verificou-se um enfraquecimento da tendência anteriormente destacada, evidenciando que o grupo observado ainda necessitava da continuação do processo educativo iniciado, e, provavelmente, que as ações de acompanhamento fossem executadas em um espaço de tempo menor do que o previsto nesta pesquisa. Outro fator a ser lembrado é a necessidade de desenvolvimento de ações de promoção da alimentação saudável com toda a escola, envolvendo assim a lanchonete, no contexto maior do espaço escolar (SCHMITZ et al., 2008).

Entretanto, observou-se que, apesar da descontinuidade observada no processo de acompanhamento da intervenção, os participantes buscaram um maior contato com outras lanchonetes escolares com o objetivo de tentarem consolidar o processo iniciado. Esse resultado é interessante no tocante à possibilidade da criação de uma rede de lanchonetes escolares saudáveis, devendo, portanto, ser estimulado com vistas ao fortalecimento de ações voltadas para a criação e implantação de uma política pública que inclua a lanchonete escolar (BRASIL, 2002; BRASIL, 2006b).

Com relação à classificação dos alimentos desenvolvida na pesquisa, a mesma mostrou-se importante no sentido de discriminar, com base em critérios nutricionais, os alimentos usualmente ofertados em lanchonetes comerciais escolares, tentando

identificar aqueles mais ou menos saudáveis. Também destaca-se que, de forma geral, a classificação, e os resultados obtidos em relação aos itens alimentares, estão em acordo com as recomendações sobre a alimentação saudável no Brasil (BRASIL, 2006a). As exceções dizem respeito ao sanduíche natural, classificado como menos saudável nas duas faixas etárias estipuladas, provavelmente em função da utilização de maionese em sua composição, e do refrigerante, não classificado como um dos principais alimentos menos saudáveis. Apesar disto, outros estudos indicam o baixo valor nutricional do mesmo, e elevados teores de açúcar, que podem estar associados com o ganho de peso inadequado, principalmente na população infantil (LEDIKWE, ELLO-MARTIN, ROLLS, 2005; MENDONÇA e DOS ANJOS, 2004; ROLLS, 2003).

Segundo Labouze (2007), a eficiência da classificação de alimentos entre mais e menos saudáveis é maior do que em “alimentos saudáveis” e “alimentos não saudáveis”. De fato, considerando que atualmente existe uma grande opção de alimentos, tanto em termos quantitativos quanto qualitativos, bem como a importância de se garantir o respeito à cultura alimentar local e a segurança alimentar e nutricional; verifica-se que o sentido de se estabelecer uma pontuação de alimentos, entre mais e menos saudáveis, poderá ser melhor incorporado e aproveitado pelos proprietários de lanchonetes escolares. Isto poderá, assim, contribuir para a promoção da saúde e da alimentação saudável na escola.

Atualmente no Distrito Federal existe a lei nº 4.085, de 10 de janeiro de 2008, que estabelece as diretrizes para a segurança alimentar e nutricional (DISTRITO FEDERAL, 2008a), e a portaria nº 202, de 08 de setembro de 2008 (DISTRITO FEDERAL, 2008b), que dentre outros aspectos, determina os alimentos permitidos e proibidos dentro do ambiente escolar. Apesar dessas normativas, que representam uma tentativa de apoio na condução de estratégias voltadas para a promoção da alimentação saudável nas escolas, verifica-se ainda que estas ações são incipientes, principalmente com relação à lanchonete escolar. No DF, observa-se, um registro formal de ações específicas para a lanchonete escolar apenas dentre as ações desenvolvidas pelo Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, uma das linhas de pesquisa do *Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição*, existente desde 2001 (RODRIGUES et al., 2007; SCHMITZ et al., 2008).

Escola e lanchonete escolar devem ser pólos irradiadores de conhecimentos, atitudes e práticas que promovam e que estimulem a prática alimentar saudável, influenciando na formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos e da comunidade escolar, contribuindo para a garantia do DHAA e, conseqüentemente, para a melhoria da saúde da população escolar.

## **Conclusão**

A proposta metodológica desenvolvida para a implantação da lanchonete escolar saudável mostrou potencial no sentido de estimular e apoiar o desenvolvimento de uma alimentação saudável dentro do espaço da lanchonete escolar. Isto foi evidenciado por uma maior aplicação dos Dez passos da lanchonete escolar saudável e pelo aumento da qualidade dos lanches ofertados, do primeiro para o segundo momento de avaliação. Apesar disso, após um ano sem o acompanhamento com os donos de lanchonete, o terceiro momento de avaliação identificou a não sustentabilidade das ações referentes à manutenção dos Dez Passos e da oferta de lanches mais saudáveis.

Portanto, para a efetiva implantação e manutenção da lanchonete escolar saudável, é fundamental o acompanhamento sistemático deste processo, apoiado no envolvimento da comunidade escolar e em uma legislação específica para as lanchonetes escolares. Estas três dimensões, quando contempladas, representarão um avanço para o alcance do DHAA no ambiente escolar.

## **Referências**

AKUTSU, R. C. et al. The technical cards as quality instrument for good manufacturing process. **Rev. Nutr.** Campinas, v.18, n. 2, p. 277-279, mar./abr. 2005.

BELL, A. C.; SWINBURN, B. A. What are the key food groups to target for preventing obesity and improving nutrition in schools? **Eur. J. Clin Nutr.** London, v. 58, n. 2, p. 58-263, feb. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Projeto Promoção da Saúde. **As Cartas da Promoção da Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 56 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília : Ministério da Saúde, 2006a. 210 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Política nacional de promoção da Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006b. 60 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Experiências estaduais e municipais de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: identificação e sistematização do processo de construção e dispositivos legais adotados**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 73 p.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Ministério da Educação. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica, altera a lei nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, de 17 de jun. 2009.

CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. U.S. Department of Health and Human Services. **Guidelines for School Health Programs to Promote Lifelong Healthy Eating**. [MMWR Recomm Rep.](#), Atlanta, v. 45 (RR-9), jun. 1996. 47 p.

DISTRITO FEDERAL. Lei Distrital nº 4.085 de 10 de janeiro de 2008. Dispõe sobre a Política de Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito do Distrito Federal e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**, de 14 de jan. 2008a.

DISTRITO FEDERAL. Lei nº 3.695, 8 de novembro de 2005. Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. **Diário Oficial da Câmara Legislativa**, de 08 de nov. 2005.

DISTRITO FEDERAL. Secretaria de Estado de Educação. Portaria nº 202, de 08 de setembro de 2008. **Diário Oficial do Distrito Federal**, de 9 de set. 2008b.

FERREIRA, V.A.; MAGALHÃES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cad Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, jul. 2007.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Code of Federal Regulations**, Title 21—Food and drugs (volume 2), Chapter I-Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services, Part 101-Food Labeling-Table of Contents, Subpart A-General Provisions, Sec. 101.14 Health claims: general requirements and Subpart E-Specific

requirements for Health Claims. U.S. Government Printing Office, Revised as of April 1, 2002a.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Code of Federal Regulations**, Title 21—Food and drugs (volume 2), Chapter I-Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services, Part 101-Food Labeling-Table of Contents, Subpart A-General Provisions, Sec. 101.12 Reference amounts customarily consumed per eating occasion. 2002b.

FOUCAULT, M. **L'archéologie du savoir**. Paris: Gallimard, 1969. In: OLIVEIRA, M.B.F. Produções escritas e processos identitários um estudo de textos de alunos do ensino fundamental. **Linguagem & Ensino**, v. 4, n. 1, p. 67-77. 2001.

FRANCO, G. **Tabela de composição Química dos alimentos**. 9 ed. Atheneu, 2003.

FRENCH, S. A. Public health strategies for dietary change: schools and workplaces. **J. Nutr.** Philadelphia, v. 135, n. 4, p. 910-912, april. 2005.

GABRIEL, C.G. et. al. First Law regulating school canteens in Brazil: evaluation after seven years of implementation. **Arch. Latinoam. Nutr.** Caracas, v.59, n. 2, p. 128-138, jun. 2009.

KRAMER-ATWOOD, J.L. et al. Fostering healthy food consumption in schools: focusing on the challenges of competitive foods. **J. Am. Diet. Assoc.** Chicago, v. 102, n. 9, p. 1228-1233, sept. 2002.

LABOUZE, E. et al. A multipurpose tool to evaluate the nutritional quality of individual foods: Nutrimap. **Public Health Nutr.**, Wellingtonford, v. 10, n. 7, p.690-700, feb. 2007.

LEDIKWE, J.H.; ELLO-MARTIN, J.; ROLLS, B.J. Portion sizes and the obesity epidemic. **J. Nutr.**, Philadelphia, v. 135, n. 4, p. 905-09, april. 2005.

LOBSTEIN, T.; BAUR, L.; UAUY, R. Obesity in children and young people: a crisis in public health. **Obes. Rev.**, Oxford, v.5, s. 1, p. 4-85, may. 2004.

MÂSSE, L.C. et al. State Policy Classification System (SNESPCS). **Am. J. Prev. Med.**, New York, v. 33, n. 4, sup.1, p. S277-S291, oct. 2007.

MENDONÇA, C.P.; ANJOS, L.A. Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, s. 3, p. 698-709, mai./jun. 2004.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Dez passos para uma alimentação saudável na escola**.

2004. 4p. Disponível em: [http://nutricao.saude.gov.br/documentos/dez\\_passos\\_pas\\_escolas.pdf](http://nutricao.saude.gov.br/documentos/dez_passos_pas_escolas.pdf). Acesso em: 15 de out. 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial da União**, de 9 de mai. 2006.

MULLER, M.J.; DNIELZIK, S.; PUST, S. School and family-based interventions to prevent overweight in children. **Proc. Nutr. Soc.**, London, v. 64, n. 2, p. 249–254, may. 2005.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Universidade Estadual de Campinas. **Tabela Brasileira de composição de alimentos**. 2ª Edição. Campinas São Paulo: NEPA-Unicamp, 2006. 105 p.

PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos – suporte para decisão nutricional**. 2ª ed. São Paulo: Metha, 2002.

PINHEIRO, A.B.V. et al. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

RODRIGUES, M.L.F. et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis Uma estratégia educacional para a promoção da alimentação saudável na rede de ensino infantil e fundamental. In: **Tecendo redes: conexão entre saberes para a educação**. Rio de Janeiro: e-papers; 2007. p. 61 a 81.

ROLLS, B.J. The Supersizing of America: portion size and the obesity epidemic. **Nutr. Today**, Baltimore, v. 38, n. 2, p.42-53, mar./apr. 2003.

SCHMITZ, B.A.S et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24 Sup 2, p. S312-S322. 2008.

SHARMAN, M. International school-based interventions for preventing obesity in children. **Obes. Rev.**, Oxford, v. 8, [s.n], p. 155–167, mar. 2006.

STORY, M.; HAYES, M.; KALINA, B. Availability of foods in high schools: is there cause for concern? **J. Am. Diet. Assoc.**, Chicago, v. 96, n. 2, p. 123 -126, feb. 1996.

WECHSLER, H. et al. Using the school environment to promote physical activity and health eating. **Prev. Med**, New York, v. 31, n. 2, p. s121-s137, aug. 2000.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation: diet, nutrition and the prevention of chronic diseases.** Geneva: World Health Organization, 2003. Disponível em: [http://whqlibdoc.who.int/trs/who\\_TRS\\_916.pdf](http://whqlibdoc.who.int/trs/who_TRS_916.pdf). Acesso em: 12 de set. 2009.

**Tabela 1 – Caracterização da evolução da lanchonete comercial escolar em três momentos de acompanhamento, segundo variáveis externas à lanchonete. Brasília, 2006 - 2008**

Variáveis intervenientes	1ª aplicação		2ª aplicação		3ª aplicação		<i>p-valor</i>
	n	%	n	%	n	%	
Sugestão ou restrição de algum lanche ou produto alimentício pela direção da escola							
Sim	8	88,9	4	44,4	5	55,6	0,156
Não	1	11,1	5	55,6	4	44,4	
Presença de comércio de alimentos ao redor da escola							
Ambulantes	2	22,2	3	33,3	3	33,3	0,717
Padaria	1	11,1	2	22,2	3	33,3	
Bar	0	0	1	11,1	4	44,4	
Supermercado	0	0	1	11,1	1	11,1	1,000
Outros	1	11,1	1	11,1	0	0,0	
Permissão da entrada de alimentos desses comércios na escola							
Sim	1	11,1	1	11,1	0	0,0	0,368
Não	7	77,8	7	77,8	9	100,0	
Não sabe	1	11,1	1	11,1	0	0,0	
Distúrbios Nutricionais entre os alunos							
Diabetes Mellitus	-	-	4	44,4	6	66,7	1,000
Intolerância à lactose	-	-	2	22,2	2	22,2	1,000
Alergia alimentar	-	-	3	33,3	1	11,1	0,500
Não sabe	-	-	0	0	0	0,0	
Não	-	-	0	0	0	0	

Nota: os itens com traço não foram coletados na primeira avaliação da implantação da lanchonete escolar saudável

**Tabela 2 - Perfil de funcionamento da lanchonete comercial escolar segundo três momentos de acompanhamento. Brasília, 2006-2008**

Perfil de funcionamento	1ª aplicação		2ª aplicação		3ª aplicação		<i>p-valor</i>
	n	%	n	%	n	%	
Refeições oferecidas aos alunos							
Apenas lanches	-	-	6	66,7	6	66,7	1,000
Lanches e almoço	-	-	0	0,0	1	11,1	1,000
Lanches, almoço e jantar	-	-	0	0,0	0	0,0	1,000
Quantidade de alunos que consomem no local							
Maioria (mais da metade)	2	22,2	3	33,3	0	0,0	0,401
Metade	2	22,2	3	33,3	5	55,6	
Um quarto	3	33,3	3	33,3	3	33,3	
Menos de um quarto	1	11,1	0	0,0	1	11,1	
Não sabe	1	11,1	0	0,0	0	11,1	
Quantidade de professores que consomem no local							
Maioria (mais da metade)	3	33,3	3	33,3	4	44,4	0,223
Metade	2	22,2	3	33,3	4	44,4	
Um quarto	3	33,3	2	22,2	1	11,1	
Menos de um quarto	1	11,1	1	11,1	0	0,0	
Não sabe	0	0,0	0	0,0	0	0,0	
Quantidade de funcionários que consomem no local							
Maioria (mais da metade)	3	33,3	3	33,3	4	44,4	0,069
Metade	1	11,1	1	11,1	2	22,2	
Um quarto	0	0,0	0	0,0	2	22,2	
Menos de um quarto	4	44,4	5	55,6	1	11,1	
Não sabe	1	11,1	0	0,0	0	0,0	
Uso de alimentos orgânicos no preparo dos alimentos							
Sim	3	33,3	4	44,4	4	44,4	0,717
Não	6	66,7	5	55,6	5	55,6	
Venda de alimentos com gordura vegetal hidrogenada							
Sim	6	66,7	7	77,8	3	33,3	0,368
Não	1	11,1	1	11,1	6	66,7	
Não respondeu	2	22,2	1	11,1	0	0,0	
Venda de alimentos industrializados com teor de gordura saturada superior a 10%							
Sim	7	77,8	6	66,7	4	44,4	0,174
Não	1	11,1	2	22,2	5	55,6	
Não respondeu	1	11,1	1	11,1	0	0,0	
Os salgados possuem tamanhos diferentes de acordo com a faixa etária							
Sim	2	22,2	3	33,3	1	11,1	0,223
Não	5	55,6	6	66,7	8	88,9	
Não respondeu	2	22,2	0	0,0	0	0,0	

Nota: os itens com traço não foram coletados na primeira avaliação da implantação da lanchonete escolar saudável

**Tabela 3 – Acompanhamento da realização da implantação dos Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável. Brasília, 2006-2008**

Passos para a implantação da lanchonete escolar saudável	1ª aplicação		2ª aplicação		3ª aplicação		p-valor
	n	%	n	%	n	%	
<b>Passo 1</b>							
Participação em outros cursos sobre alimentação e nutrição	2	22,2	3	33,3	7	77,8	0,050
<b>Passos 2 e 10</b>							
Pedido de apoio à escola para implantação da lanchonete saudável	4	44,4	8	88,9	1	11,1	0,016
Pedido de apoio aos educadores para implantação da lanchonete saudável	7	77,8	8	88,9	2	22,2	0,021
<b>Passo 3</b>							
Contato com pais sobre a implantação da lanchonete saudável	7	77,8	7	77,8	3	33,3	0,135
<b>Passo 5</b>							
Realização de promoções/barateamento de lanches saudáveis	2	22,2	6	66,7	6	66,7	0,069
Exposição de lanches mais saudáveis	8	88,9	9	100,0	1	11,1	0,002
Redução ou retirada de alimentos ricos em açúcares e gorduras	8	100,0	7	77,8	2	22,2	0,006
<b>Passos 6 e 7</b>							
Realização de pesquisa com os alunos sobre o que gostariam de comer na lanchonete	5	55,6	7	77,8	4	44,4	0,311
Realização de pesquisa sobre a opinião dos alunos em relação à lanchonete	6	66,7	7	77,8	3	33,3	0,156
Realização de pesquisa sobre a opinião dos pais em relação à lanchonete	5	55,6	4	44,4	4	44,4	0,882
<b>Passo 8</b>							
Realização de atividades para promoção de um lanche mais saudável	3	33,3	7	77,8	6	66,7	0,156
Uso do espaço da lanchonete escolar com materiais educativos sobre alimentação e nutrição	3	33,3	7	77,8	3	33,3	0,135
<b>Passo 9</b>							
Contato com outras lanchonetes que tenham o objetivo de uma lanchonete mais saudável	1	11,1	2	22,2	8	88,9	0,002

Nota: o passo 4, referente a “promover cursos para manutenção das boas práticas de manipulação de alimentos” foi verificado por meio da aplicação da lista de verificação das boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos, de acordo com a RDC nº. 216. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (15/Set/2004).

**Tabela 4 – Classificação dos alimentos mais e menos saudáveis ofertados pelas lanchonetes escolares em três momentos de acompanhamento, segundo faixa etária. Brasília, 2006-2008**

Oferta de alimentos com maior e menor pontuação - 4 a 8 anos							
Alimentos com maiores pontuações	Pontuação	1ª Aplicação	2ª Aplicação	3ª Aplicação	p-valor		
Salada de fruta	0,90	88,9%	88,9%	77,8%	0,779		
Salgado assado	0,90	88,9%	100,0%	100,0%	0,368		
Chá	0,86	33,3%	33,3%	44,4%	0,717		
Hambúrguer elaborado (pão, hambúrguer, queijo, tomate e alface)	0,86	11,1%	11,1%	11,1%	1,000		
Vitamina	0,86	11,1%	44,4%	33,3%	0,097		
Alimentos com menores pontuações	Pontuação	1ª Aplicação	2ª Aplicação	3ª Aplicação	p-valor		
Biscoito recheado	0,38	11,1%	0,0%	0,0%	0,368		
Salgadinho em pacote (tipo Elma chips)	0,38	22,2%	22,2%	55,6%	0,050		
Salgado frito	0,38	11,1%	33,3%	55,6%	0,135		
Sanduíche natural	0,38	55,6%	77,8%	77,8%	0,368		
Pipoca de microondas	0,29	22,2%	11,1%	11,1%	0,368		
Salgado folhado	0,29	0,0%	0,0%	11,1%	0,368		
Oferta de alimentos com maior e menor pontuação - 9 a 13 anos							
Alimentos com maiores pontuações	Pontuação	1ª Aplicação	2ª Aplicação	3ª Aplicação	p-valor		
Hambúrguer elaborado (pão, hambúrguer, queijo, tomate e alface)	0,86	11,1%	11,1%	11,1%	1,000		
Salada de fruta	0,86	88,9%	88,9%	77,8%	0,779		
Salgado assado	0,86	88,9%	100,0%	100,0%	0,368		
Vitamina	0,86	11,1%	44,4%	33,3%	0,097		
Bolo	0,81	44,4%	55,6%	66,7%	0,223		
Chá	0,81	33,3%	33,3%	44,4%	0,717		
logurte	0,81	44,4%	55,6%	44,4%	0,607		
Alimento com menores pontuações	Pontuação	1ª Aplicação	2ª Aplicação	3ª Aplicação	p-valor		
Chocolate/bombons	0,38	66,7%	66,7%	77,8%	0,717		
Sanduíche natural	0,38	55,6%	77,8%	77,8%	0,368		
Salgado frito	0,33	11,1%	33,3%	55,6%	0,135		
Biscoito recheado	0,33	11,1%	0,0%	0,0%	0,368		
Pipoca de microondas	0,29	22,2%	11,1%	11,1%	0,368		
Salgado folhado	0,24	0,0%	0,0%	11,1%	0,368		



										Conclusão			
Realização de atividades para promoção de um lanche mais saudável	3	42,9	19	0,199	7	57,1	32,7	0,011	6	52,4	40,5	0,224	
Uso do espaço da lanchonete escolar com materiais educativos sobre alimentação e nutrição	3	52,4	28,6	0,038	7	55,1	30,6	0,011	3	47,6	57,1	0,529	
Passo 9													
Contato com outras lanchonetes que tenham o objetivo de uma lanchonete saudável <sup>1</sup>	1	42,9	57,1	-	2	57,1	50,0	0,500	8	53,6	42,9	0,285	

<sup>1</sup> Não foi possível calcular o teste t por falta de observações.

## 5 CONCLUSÕES GERAIS

A pesquisa apresentada traz elementos importantes, não somente para a compreensão de como foi avaliada a metodologia utilizada para a implantação da *Lanchonete Escolar Saudável* desenvolvida pelo Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, mas também como base para a proposição de futuras ações para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

Parte dos resultados dessa pesquisa foi publicada antecipadamente no *Caderno de Saúde Pública* e referia-se aos instrumentos aplicados durante o curso de capacitação com os donos de lanchonete e na avaliação realizada durante os encontros de acompanhamento com esse público. Estes resultados indicaram que 97,5% dos capacitados afirmaram que o curso de capacitação foi um estímulo e apoio no desenvolvimento da lanchonete escolar saudável. Além disso, os principais problemas relatados pelos donos de lanchonetes escolares foram a dificuldade de mudança de hábito da clientela, a ausência de integração entre a cantina, a escola e o projeto, e a dificuldade de adequação aos padrões de higiene e instalação (SCHMITZ et al., 2008).

No que se refere aos resultados expostos nessa dissertação, ressalte-se que:

- ficou evidenciada a importância que a lei nº 3695, de 8 de novembro de 2005 exerceu junto aos donos de lanchonete escolar, favorecendo a sensibilização dos mesmos para a busca de processos que contribuíssem para a promoção da saúde e da alimentação saudável no ambiente escolar;

- a existência de atos regulatórios pode estimular e fazer avançar os processos, como parece ter ocorrido no DF e, em contrapartida, sua ausência ou revogação, podem desacelerá-los. Ao final de dois anos de capacitações o número de participantes reduziu de 35 para 9, sem a obrigatoriedade do cumprimento de uma lei;

- considerando-se o reduzido grau de escolaridade dos donos de lanchonete, a dificuldade destes profissionais para o entendimento das informações técnicas trazidas nas normativas, e a importância da sensibilização para o desenvolvimento da promoção da alimentação saudável na escola, conclui-se pela importância das capacitações como um processo educativo favorecendo de forma positivamente a implantação da lanchonete escolar saudável;

- a proposta metodológica aplicada para a implantação da lanchonete escolar saudável mostrou potencial para estimular e apoiar o desenvolvimento de uma alimentação saudável dentro do espaço da lanchonete escolar;

- verificou-se maior aplicação dos *Dez passos da lanchonete escolar saudável* e o aumento da qualidade dos lanches ofertados, considerando-se a segunda avaliação em relação à primeira;

- após um ano sem o acompanhamento do processo de implementação da lanchonete escolar saudável, o terceiro momento de avaliação identificou a não sustentabilidade das ações referentes, indicando a necessidade de estender-se por mais de um ano;

- as lanchonetes, na ausência de um acompanhamento mais próximo a partir do segundo ano da pesquisa, procuraram o apoio de outros donos de lanchonete interessados em desenvolver uma lanchonete escolar saudável ( $p=0,002$ ), bem como a busca por novos cursos de capacitação, apesar deste busca não ter sido estatisticamente significativa;

- dentre os alimentos considerados mais saudáveis, a salada de fruta, o salgado assado, o bolo e o iogurte tiveram os maiores percentuais de oferecimento nos três momentos de avaliação. Para a faixa etária de 4 a 8 anos, o alimento mais saudável e o menos saudável foram respectivamente a salada de fruta e o salgado folhado; e para a faixa etária de 9 a 13 anos o hambúrguer elaborado e o salgado folhado.

De uma forma geral, destaca-se que enfrentar o desafio de desenvolver e avaliar uma proposta metodológica de implantação da lanchonete escolar saudável serviu para uma melhor compreensão da promoção da alimentação saudável na escola, o que envolve vários aspectos, dentre eles: a importância da regulamentação dos alimentos/preparações vendidos no respectivo ambiente e a necessidade de estabelecer uma educação permanente/continuada desse público, em conjunto com a escola e comunidade.

Os resultados deste estudo indicam o quanto pode ser promissora a efetiva implantação e manutenção da lanchonete escolar saudável, desde que o acompanhamento do processo seja sistemático, apoiado no envolvimento da comunidade escolar e em uma legislação voltada para o desenvolvimento da promoção

da alimentação saudável nas escolas que inclua as lanchonetes. À partir desses resultados, conclui-se que esse estudo pode contribuir para o alcance do DHAA e da SAN no ambiente escolar, pois coloca à disposição de todos os envolvidos na temática uma metodologia que mostrou potencial para o desenvolvimento de um processo de educação permanente/continuada com aqueles que são responsáveis pela lanchonete escolar.

## 6 RECOMENDAÇÕES

Frente aos resultados encontrados na pesquisa, recomenda-se:

1) Que a metodologia desenvolvida nessa pesquisa seja replicada com um número maior de donos de lanchonetes, no Distrito Federal, para que se possa ampliar a base de dados, e, dessa forma, realizar-se inferências mais consistentes a partir das análises estatísticas. Além disso, que ela seja desenvolvida na perspectiva da educação permanente/continuada e avaliada também de forma qualitativa.

2) Que a metodologia deste estudo seja aplicada em outras localidades e que haja uma troca de informações sistematizada entre os pesquisadores interessados, estimulando uma linha de pesquisa sobre a temática e uma rede de contatos com donos de lanchonetes escolares. As pesquisas desenvolvidas possibilitarão o conhecimento de como estabelecer e desenvolver uma rede de lanchonetes escolares saudáveis na localidade.

3) A adaptação dos instrumentos utilizados (avaliação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável* e *avaliação do perfil da lanchonete escolar saudável*), frente a cada realidade a ser pesquisada, como foi realizado por Gabriel et al (2009) que utilizaram esses dois instrumentos para a construção dos questionários aplicados na pesquisa realizada em Santa Catarina.

4) Que a classificação utilizada para a pontuação dos alimentos/preparações em mais e menos saudáveis seja adaptada e atualizada a partir das pesquisas na área, já que a referida classificação mostrou ser um instrumento útil que contribui para a segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar.

5) O desenvolvimento de outras pesquisas com as lanchonetes escolares, tendo em vista os poucos estudos, tanto no Distrito Federal, quanto no Brasil. Sugere-se o desenvolvimento de pesquisas sobre a qualidade dos alimentos vendidos, os aspectos higiênico-sanitários e a verificação dos *Dez Passos para a Lanchonete Escolar Saudável*. Recomenda-se também que seja pesquisada a interferência da lanchonete escolar no desenvolvimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar e no desenvolvimento da promoção da alimentação saudável e da saúde no ambiente

escolar. Propõe-se que os resultados dessas pesquisas sejam divulgados nas escolas da localidade.

6) A parceria do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do DF com as Universidades, Faculdades e outras entidades para o monitoramento e avaliação das lanchonetes escolares estabelecidas nas escolas públicas e sua interferência no desenvolvimento do PNAE. Ressalta-se a importância da parceria do CAE com o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar Norte e Centro-Oeste/UnB.

7) O desenvolvimento de um plano de trabalho do Conselho Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional do DF, em conjunto com o CAE, visando definir parâmetros adequados para a regulamentação dos alimentos e preparações ofertados nas lanchonetes escolares. Além disso, a elaboração de um planejamento a curto, médio e longo prazo, com suas respectivas metas para a promoção da alimentação saudável nas escolas, de forma efetiva e sustentável. Sugere-se que esse processo seja conduzido juntamente com a Associação dos Donos de Cantinas do DF para facilitar a adesão dos associados à proposta.

8) Que seja estimulada a criação de um Fórum sobre a alimentação saudável no ambiente escolar do Distrito Federal, no qual os resultados de pesquisas sobre essa temática possam ser estimuladores de uma prática mais efetiva, que inclua a avaliação e reavaliação das diretrizes locais para a promoção da alimentação saudável nas escolas.

9) O desenvolvimento de uma normativa para o Distrito Federal (DF) que inclua, também, as lanchonetes das escolas particulares, visto que a Portaria nº 202, de 08 de setembro de 2008, determina quais alimentos estão permitidos e proibidos para a venda nas lanchonetes de escolas públicas. Sugere-se para tanto a criação de um sistema de monitoramento e avaliação desses estabelecimentos em parceria com outras instituições, como a Universidade de Brasília, Faculdades de Nutrição, Conselhos e entidades envolvidos na temática segurança alimentar e nutricional, Direito Humano a Alimentação Adequada, educação e direitos das crianças e dos adolescentes, como o Conselho de Segurança Alimentar (CONSEA), Conselho de Alimentação Escolar (CAE), Conselho dos Direitos da Criança e do Adolescente (CDCA), Conselho Regional de Nutricionistas, Conselho de Educação, Ministério

Público Federal, Ministério Público do Distrito Federal e Territórios. Para tanto, há que se prever essas ações no orçamento anual do Distrito Federal.

10) Iniciativas como o projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis* devem ser estimuladas como apoio às ações governamentais no sentido da promoção da alimentação saudável nas escolas. Para tanto, sugere-se que o Estado, como responsável principal na garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional, amplie a articulação com e entre entidades que possam contribuir para o desenvolvimento de um ambiente escolar e de uma lanchonete escolar saudável.

11) Aumento do número de nutricionistas existentes atualmente na Secretaria de Estado de Educação (SEE) para que se possa realizar um trabalho mais efetivo de planejamento, execução, monitoramento e avaliação de ações de promoção da saúde e da alimentação saudável nas escolas. Além disso, considera-se importante a integração dos nutricionistas da Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal com os nutricionistas da SEE e com o Programa Saúde na Escola.

## REFERÊNCIAS

ABRANTES, M. M; LAMOUNIER, J. A.; COLOSIMO, E. A. Prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes das regiões Sudeste e Nordeste. **J. Pediatr**, Rio de Janeiro, v. 78, n. 4, p.335-40, jun./ago. 2002

AÇÃO BRASILEIRA DE PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS. **Diretrizes Voluntárias em apoio à realização progressiva do direito à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar nacional**. Brasília, 2005. 44 p.

AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS. **Curso de Formação em Direito Humano a Alimentação Adequada no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. Módulo 1. Brasília, 2007.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, de 16 de set. 2004.

AKUTSU, R. C. et al. The technical cards as quality instrument for good manufacturing process. **Rev. Nutr.** Campinas, v.18, n. 2, p. 277-279, mar./abr. 2005.

ALJADIR, L.; BIGGS, W.; MISKO, J. Consumption of foods from vending machines at the University of Delaware. **J. Am. Coll. Health Assoc.** New York, v. 3, n. 30, p.149-150, dec. 1981.

ANDERSON, et al. Maternal employment and overweight children. **J. Health Econ.** Amsterdam v. 22, n. 3, p. 477-504, may. 2003.

ANJOS, L. A. Crescimento e estado nutricional em amostra probabilística de escolares no município do Rio de Janeiro, 1999. **Cad Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p.171-179, jan. 2003.

ARAMBEPOLA, C.; SCARBOROUGH, P.; RAYNER, M. Validating a nutrient profile model. **Public Health Nutr.** Cambridge, v. 98, n. 6, p. 1101-1107, jul. 2007

BACHELARD, G. **A Formação do Espírito Científico**. 1.ed. Rio de Janeiro: Contraponto, 1996.

BALABAN, G, S.; GISÉLIA , A. P. Prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças e adolescentes de uma escola da rede privada de Recife. **J. Pediatr**, Rio de Janeiro, v. 77, n. 2, p.96-100, 2001.

BANWELI, C. et al. Reflections on expert consensus: a case study on the social trends contributing to obesity. **Eur. J. Public Health**. Stockholm, v. 15, n. 6, p. 564-568, dec. 2005.

BELL, C.A.; SWINBURN, B.A. School canteens: using ripples to create a wave of healthy eating. *Med J Aust*, Sidney, v.183, n. 1, p. 5-6, jul. 2005.

BELL, A. C.; SWINBURN, B. A. What are the key food groups to target for preventing obesity and improving nutrition in schools? **Eur. J. Clin Nutr**. London, v. 58, n. 2, p. 58-263, feb. 2004.

BERBEL, N.A.N. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos? **Interface Comun. Saúde Educ**. Botucatu, v. 2, n. 2, p. 139-54, fev. 1998.

BERBEL, N.A.N. Metodologia da problematização: uma alternativa metodológica apropriada para o Ensino Superior. **Semina**. Londrina, v. 16, p. 9-19, 1995.

BERNARDON, R. et al. Construção de metodologia de capacitação em alimentação e nutrição para educadores. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 22, n. 3, p.389-397, mai./jun. 2009.

BIRCH, L. L.; FISHER, J. O. Development of eating behaviors among children and adolescents. **Pediatrics**, Vermont ; v.101, (Suppl-3), p. 539-49, mar.1998.

BIRCH, L.L. Development of food preferences. **Ann Rev Nutr**, Palo Alto, v. 19, n.1, p. 41-62, jul. 1999.

BLANCHETTE, L.; BRUG, J. Determinants of fruit and vegetable consumption among 6–12-year-old children and effective interventions to increase consumption. **J. Hum. Nutr.Diet.**, England v. 18, n. 6, p. 431–443, dec. 2005.

BRASIL. Congresso Nacional. Constituição da República Federativa do Brasil. **Diário Oficial da União**, de 05 de out. 1988.

BRASIL. **Decreto n.º 591, de 6 de julho de 1992**. Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais. Disponível em: <  
<http://64.233.163.132/search?q=cache:7VXLCXlsbjAJ:www.jusbrasil.com.br/legislacao/113459/decreto-591-92+Decreto+n.%C2%BA+591,+de+6+de+julho+de+1992&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>>. Acesso em 12 de out. 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Institui o programa saúde na escola - PSE, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, de 06 de dez. 2007a.

BRASIL. Ministério da Justiça. Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, de 16 de jul. 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Previdência e Assistência Social. **Relatório da VIII Conferência Nacional de Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 1999. 29 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Assistência à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **O que é uma alimentação saudável? Considerações sobre o conceito, princípios e características: uma abordagem ampliada**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 5 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília : Ministério da Saúde, 2006a.210 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Experiências estaduais e municipais de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: identificação e sistematização do processo de construção e dispositivos legais adotados**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007b. 73 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2º ed. 2003. 48 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. **Dialogando sobre o pacto pela saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006b. 48 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Projeto Promoção da Saúde. **As Cartas da Promoção da Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 56 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Política nacional de promoção da Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006c. 60 p.

BRASIL. Ministério de Estado das Relações Exteriores. **Relatório nacional brasileiro cúpula mundial da alimentação**. Roma, 1996. Disponível em: <http://www2.mre.gov.br/dts/dts.htm>>. Acesso em: 17 de dez. 2009.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN -com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras

providências. **Diário Oficial da União**, de 18 de set. 2006d.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Ministério da Educação. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica, altera a lei nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, de 17 de jun. 2009.

BRAY, G.; CHAMPAGNE, C. Beyond energy balance: there is more to obesity than kilocalories. **J. Am. Diet. Assoc.** Chicago, v. 105, Suppl. 1, p. s17-s23, may. 2005.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. *The Physiology of Taste*. 1825

CALHEIROS, P.; ANDRETTA, I. E.; OLIVEIRA, M. Avaliação da motivação para mudança nos comportamentos adictivos. In: **Temas em Psicologia Clínica**. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2006.

CANESQUI, A.M. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 20, n. 2, p. 203-216, mar./abr., 2007

CAROBA, D.C.R. **A escola e o consumo alimentar de adolescentes matriculados na rede pública de ensino**. 2002. 162 p. (Dissertação). Piracicaba: Universidade de São Paulo. 2002.

CARVALHO, C.M.R.G. et al. Consumo alimentar de adolescentes matriculados em um colégio particular de Teresina, Piauí, Brasil. **Rev Nutr.** Campinas, v.14, n. 2, p. 85-93, 2001; 14(2):85-93

CARVALHO, L.M.F. **Preferências alimentares de crianças e adolescentes matriculados no ensino fundamental da rede pública da cidade de Bauru: uma análise de fatores ambientais no estudo da obesidade**. 2005. 96 p. (dissertação). Ribeirão Preto: Universidade de São Paulo. 2005.

CAVALCANTE, A.A.M. et. al. Consumo alimentar e estado nutricional de crianças atendidas em serviços públicos de saúde do município de Viçosa, Minas. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 19, n. 3, p. 321-330, maio/jun. 2006

CAWLEY, J. Markets and Childhood Obesity Policy. **Future Child**. Los Altos, v.16, n. 1, p. 69-88, Spring, 2006.

CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. U.S. Department of Health

and Human Services. **Guidelines for School Health Programs to Promote Lifelong Healthy Eating**. [MMWR Recomm Rep.](#), Atlanta, v. 45 (RR-9), jun. 1996. 47 p.

CHOULIARAKI, L.; FAIRCLOUGH, N. **Discourse in late modernity: rethinking critical discourse analysis**. Edinbourg: Edinburgh University Press, 1999.

COLL, C. El analisis de la práctica educativa: reflexiones y propuestas em torno a uma aproximación multidisciplinar. **Tecnología y comunicación educativas**. Ciudad de México. v. 24, p. 3-28. 2004.

COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES. **Proposal for a regulation of the European Parliament and of the Council on nutrition and health claims made on foods**. European, Bruxelas. 2003. Disponível em: < <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2003:0424:FIN:PT:PDF>>. Acesso em: 23 de out. 2009.

COMITÉ NACIONAL PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA. **Promovendo a Exigibilidade do Direito Humano a Alimentação Adequada: subsídios para debate**. Brasília: COMIDhA, 2006.

CONDY, J.; BENCE, P.; SCHEIBE, C. Nonprogram content of children's television. **J Broadcast Electronic Media**, v. 32,n. 3, p. 255-270, summer. 1998.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: por um desenvolvimento sustentável com soberania e segurança alimentar e nutricional. Relatório final. 2007. 91 p. Disponível em:< <http://www.planalto.gov.br/consea/3Conferencia/Static/Documentos/RelatorioFinal.pdf>>. Acesso em: 22 de Nov. 2009.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Relatório final. 2004. 48 p. Disponível em: < <https://www.planalto.gov.br/Consea/static/documentos/Outros/IIConferencia.pdf>>. Acesso em: 10 de mar. 2010.

CONTRERAS, J. **Antropología de la alimentación**. Madrid: Eudema, 1993. 96 p.

CROCKETT, A.F.; GUTHRIE, H. Alternative eating patterns and the role of age, sex, selection and sancking in nutritional quality. **J. Clin. Nutr.**, v. 5, n. 1, p. 34-32, jan./feb. 1986.

CULLEN, K.W.; ZAKERI, I. Fruits, vegetables, milk and sweetened beverages consumption and access to a la carte/snack bar meals at school. **Am. J. Public Health**,

Washington, v. 94, n. 3, p. 463-467, march. 2004.

CUTLER, D.M.; GLAESER, E. L.; SHAPIRO. "Why Have Americans Become More Obese?" **J. Econ. Perspectives**, v. 17, n. 3, p. 93–118, Summer. 2003. Disponível em:< <http://faculty.chicagobooth.edu/jesse.shapiro/research/obesity.pdf>>. Acesso em: 30 de ago. 2009.

CYRINO, E.G.; TORRALES-PEREIRA, M. L. Trabalhando com estratégias de ensino-aprendizagem por descoberta na área da saúde: a problematização e a aprendizagem baseadas em problemas. **Cad Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, p. 780-788, maio/jun. 2004.

DALLA COSTA, M.C; CORDONI JÚNIOR, L.; MATSUO, T. Hábito alimentar de escolares adolescentes de um município do oeste do Paraná. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 20, n. 5, p. 461-471, set./out. 2007.

DANELON, M.A.; DANELON, M.S.; SILVA, M.V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 13, n. 1, p. 85-94. 2006.

DANELON, M.S. **Estado nutricional, consumo alimentar e estilo de vida de escolares de Campinas – SP**. 230 p. (Dissertação). Piracicaba: Escola Superior de Agricultura "Luiz Queiroz" – Universidade de São Paulo. 2007.

DAVEE, A.M. et al. The vending and a la carte policy intervention in Maine public high schools. **Prev. Chronic Dis**, Atlanta, nov 2005; 2 Spec nº:A14.

DISTRITO FEDERAL. Decreto nº 29.110, de 03 de junho de 2008. Dispõe sobre a ocupação dos estabelecimentos comerciais nos próprios da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. **Diário Oficial do Distrito Federal**, de 04 de jun. 2008a.

DISTRITO FEDERAL. Lei Distrital nº 4.085 de 10 de janeiro de 2008. Dispõe sobre a Política de Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito do Distrito Federal e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**, de 14 de jan. 2008b.

DISTRITO FEDERAL. Lei nº 3.695, 8 de novembro de 2005. Dispõe sobre a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. **Diário Oficial da Câmara Legislativa**, de 08 de nov. 2005.

DISTRITO FEDERAL. Secretaria de Estado de Educação. Portaria nº 202, de 08 de setembro de 2008. **Diário Oficial do Distrito Federal**, de 9 de set. 2008c.

DOWBOR, L. Tendências da gestão social. **Saúde Soc.**, São Paulo, v. 8, n. 1, p. 3-16.

1999.

DOYLE, E.I.; FELDMAN, R. H. L. Factors affecting nutrition behavior among middle-class adolescents in urban area of Northern region of Brazil. **Rev. Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v. 31, n.4, p. 342-50, aug. 1997.

DREWNOWSKI, A. Concept of a nutritious food: toward a nutrient density score. **Am. J. Clin. Nutr.**. Washington, v. 82, n.4, p. 721-732, oct. 2005.

EGGER, G.; SWINBURN, B.; ROSSNER, S. Dusting off the epidemiological triad: could it work with obesity? **Obes. Rev.**, Oxford, v. 4, n 2, p. 115-119, may. 2003.

ERBERSDOBLER, H. F. Nutrient Profiles - a suitable means of nutrition information. **Ann Nutr Metab**, Basel, v.51, Suppl. 2, p. 44-49, jul. 2007.

ESCODA, M.S.Q. Para a crítica da transição nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, São Paulo, v.2, n.7, p.219-226. 2002.

FERREIRA, V.A.; MAGALHÃES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cad Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p. 1674-1681, jul. 2007.

FISCHLER, C. **El (h) omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FLORIANÓPOLIS. **Lei nº. 5.853, de 04 de junho de 2001**. Dispõe sobre os critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas, nas unidades educacionais, localizadas no município de Florianópolis. Disponível em: <<http://www.leismunicipais.com.br>>. Acesso em: 17 de nov. 2009.

FOCESI, E. Uma nova visão de saúde escolar e educação em saúde na escola. **Rev. Bras. Saúde Esc.** Campinas, v. 1, n. 2, jan. 1992.

FONSECA, L.M.M. et al. Cartilha educativa para orientação materna sobre os cuidados com o bebê prematuro. **Rev. Latinoam. Enferm.**, Ribeirão Preto, v. 12, n. 1, p. 65-75, jan./fev. 2004.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS - STATISTICS DIVISION. **Nutritive factors**. 2007. Disponível em:<<http://www.fao.org/economic/ess/publications-studies/publications/nutritive-factors/en/>> Acesso em: 30 de nov. 2009.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Code of Federal Regulations**, Title 21—Food and drugs (volume 2), Chapter I-Food and Drug Administration, Department of Health

and Human Services, Part 101-Food Labeling-Table of Contents, Subpart A-General Provisions, Sec. 101.14 Health claims: general requirements and Subpart E-Specific requirements for Health Claims. U.S. Government Printing Office, Revised as of April 1, 2002a.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. **Code of Federal Regulations**, Title 21—Food and drugs (volume 2), Chapter I-Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services, Part 101-Food Labeling-Table of Contents, Subpart A-General Provisions, Sec. 101.12 Reference amounts customarily consumed per eating occasion. 2002b.

FOOD STANDARDS AGENCY. **Food Standards Agency: Nutrition profiles for foods to which nutrients could be added, or on which health claims could be made. Experiences from other countries and possible models**. 2003. Disponível em: <<http://www.food.gov.uk/>>. Acesso em: 07 de ago. 2009.

FOUCAULT, M. **L'archéologie du savoir**. Paris: Gallimard, 1969. In: OLIVEIRA, M.B.F. Produções escritas e processos identitários um estudo de textos de alunos do ensino fundamental. **Linguagem & Ensino**, v. 4, n. 1, p. 67-77. 2001.

FOX, M.K. et al. **School nutrition dietary assessment study II: summary of findings**. US Dept of Agriculture, Food and Nutrition Service, Office of Analysis, Nutrition and Evaluation; 2001. Disponível em: <<http://www.fns.usda.gov/oane>>. Acesso em: 8 de nov. 2009.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9 ed. Atheneu, 2003.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**, 14 ed., São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FREITAS, F.R. **Consumo em escolares de instituições particulares do Plano Piloto, Distrito Federal**. 2009.[s.p] (Dissertação). Brasília: Universidade de Brasília. 2009.

FRENCH, S. A. Public health strategies for dietary change: schools and workplaces. **J. Nutr.** Philadelphia, v. 135, n. 4, p. 910-912, april. 2005.

FRENCH, S. A.; STABLES, G. Environmental interventions to promote vegetables and fruit consumption among youth in school settings. **Prev. Med.** New York, v. 37, n. 6, p. 593-610, dec. 2003.

GABRIEL, C.G. et. al. First Law regulating school canteens in Brazil: evaluation after seven years of implementation. **Arch. Latinoam. Nutr.** Caracas, v.59, n. 2, p. 128-138, jun. 2009.

GAMBARDELLA, A. M.D.; FRUTUOSO, M.F.P.; FRANCHI, C. Prática alimentar de adolescentes. **Ver. Nutr.** Campinas, v. 12, n. 1, p. 55-63, jan./abr. 1999.

GAMBLE, M.; COTUGNA, N. A quarter century of TV food advertising targeted at children. **Am. J. Health Behav.** Star city, v. 23, p. 261-267. 1999.

GANTZ, W. et al. **Food for thought: television food advertising to children in the United States.** Washington, DC; Kaiser Family Foundation; 2007

GIGANTE, D. P. et al. Tendências no perfil nutricional das crianças nascidas em 1993 em Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil: análises longitudinais. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, s. 1, p. s141-s147. 2003.

GILLIS, L. J.; BAR-OR, O. Food Away from home, sugar-sweetened drink consumption and juvenile obesity. **J. Am. College Nutr.** New York, v. 22, n. 6, p.539-545. 2003.

GIUGLIANI, E. R. J.; LOPEZ, F. A. Uma atualização em nutrição infantil. **J. Pediatr.**, Rio de Janeiro, v. 76, suplemento, s227-228, jan./fev. 2000.

GLEASON, P.; SUITOR, C. **Children's diet in the Mid-1990s: dietary intake and its relationship with school meal participation.** Report nº CN-01-CDI. Alexandria, Va: US Department of Agriculture, Food and Nutrition Service, Office of Analysis, nutrition and evaluation; 2001.

HARRISON, K.; MARSKE, A. I. Nutritional content of foods advertised during the television programs children watch most. **Am. J. Public Health**, USA, v. 95, n. 9, p. 1568-1574, sept. 2005.

HESKETH, K. et al. Healthy eating, activity and obesity prevention: a qualitative study of parent and child perceptions in Australia. **Health Promot Int**, Eynsham, v. 20, n. 1, p. 19-26, jan. 2005.

HOLTZ, D. J. et al. Children's exposure to tv advertising in 1977 and 2004: information for the obesity debate. **Washington, DC; Federal Trade Commission.** 2007

INSTITUTE OF MEDICINE. **Food marketing to children and youth: threat or opportunity?** Washington, DC: National Academics Press. 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo 2000.** Disponível em: <[www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/default\\_censo\\_2000.shtm](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/default_censo_2000.shtm)>. Acesso em: 26 mar. 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de**

**Orçamentos Familiares 2002/2003: antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil.** Rio de Janeiro; 2006a. 140 p

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002/2003: análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil.** Rio de Janeiro; 2006b. 79 p.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. Pesquisa nacional por amostra de domicílios. 2007. 5v.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. SECRETARIA DE ESTADO DE DIREITOS HUMANOS. **A Segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação no Brasil.** Documento elaborado em março 2002 para a visita, no Brasil, do Relator Especial da Comissão de Direitos Humanos da ONU sobre Direito à Alimentação. Brasília: Ministério das Relações Exteriores; 2002. 65 p.

JOLLIFFE, D. Extent of overweight among US children and adolescents from 1971 to 2000. **Int. J. Obes. Relat. Metab. Disord.**, London, v. 28, n.1, p. 4-9, jan, 2004.

KENNEDY, E. Food rating systems, diet quality, and health. **Nutr. Rev.**, New York, v. 66, n. 1, p. 21-22, jan. 2008.

KOTZ, K.; STORY, M. Food advertisements during children's Saturday morning television programming: are they consistent with dietary recommendations? **J. Am. Diet. Assoc.** Chicago, v. 94, n.11, p. 1296-1300, nov. 1994.

KRAMER-ATWOOD, J.L. et al. Fostering healthy food consumption in schools: focusing on the challenges of competitive foods. **J. Am. Diet. Assoc.** Chicago, v. 102, n. 9, p. 1228-1233, sept. 2002.

KRISTJANSSON, B. et al. School feeding for improving the physical and psychosocial health of disadvantaged students. **Cochrane Database of Systematic Reviews. In: The Cochrane Library**, Issue 3, Art. n. CD004676. DOI: 10.1002/14651858.CD004676.pub1. 2007.

KUNKEL, D.; GANTZ, W. Children's television advertising in the multichannel environment. **J. Commun**, New York, v. 42, n. 3, p. 134-152, feb.1992.

LABOUZE, E. et al. A multipurpose tool to evaluate the nutritional quality of individual foods: Nutrimap. **Public Health Nutr.**, Wellingtonford, v. 10, n. 7, p.690-700, feb. 2007.

LEDIKWE, J.H.; ELLO-MARTIN, J.; ROLLS, B.J. Portion sizes and the obesity epidemic. **J. Nutr.**, Philadelphia, v. 135, n. 4, p. 905-09, april. 2005.

LEVY-COSTA, R.B. et al . Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 39, n. 4, aug. 2005.

LOBSTEIN, T.; BAUR, L.; UAUY, R. Obesity in children and young people: a crisis in public health. **Obes. Rev.**, Oxford, v.5, s. 1, p. 4-85, may. 2004.

LOBSTEIN, T.; FRELUT, M. L. Prevalence of overweight among children in Europe. **Obes. Rev.**, Oxford, v. 4, n.4, p. 195-200, nov. 2003.

LONDRINA. **Lei nº 9.714, de 6 de abril de 2005**. Institui o Programa Londrinense de Nutrição e Saúde Estudantil, dispõe sobre as condições sanitárias dos alimentos consumidos e comercializados nas instituições de ensino localizadas no Município de Londrina e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.leismunicipais.com.br>>. Acesso em: 17 de nov. 2009.

MAGAREY, A.; DANIELS, L. A.; SMITH, A. Fruit and vegetable intake of Australians aged 2–18 years: an evaluation of the 1995 National Nutrition Survey data. **Aust. N. Z. J. Public. Health.**, Canberra, v. 25, n.2, p. 155–161, april. 2001.

MÂSSE, L.C. et al. State Policy Classification System (SNESPCS). **Am. J. Prev. Med.**, New York, v. 33, n. 4, sup.1, p. S277-S291, oct. 2007.

MAYNARD, M. et al. Fruit, vegetables and antioxidants in childhood and risk of adult cancer: the boyd orr cohort. **J. Epidemiol. Community Health**, London, v. 57, n. 3, p. 218-225, mar. 2003

McDOWELL, M.A.; BRIEFEL, R.R.; ALAIMO, K. **Energy and macronutrient intake of persons ages 2 months and over in the United States**: third national health and nutrition examination survey, phase 1, 1988-1991. Hyattsville : National Center for Health Statistics, 1994. p.1-24. (Advance data from vital health statistics, n.255).

MENDONÇA, C.P.; ANJOS, L.A. Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 20, s. 3, p. 698-709, mai./jun. 2004.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Parâmetros Curriculares Nacionais**. Brasília: Ministério da Educação/Secretaria de Educação Fundamental, 1997. 126 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Coordenação Geral da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **Estratégia Global para a alimentação saudável, atividade física e Saúde**: 57ª assembleia mundial de Saúde: Wha 57.17, 8ª sessão plenária de 22 de maio de 2004 (versão em português, tradução não oficial), 2004a. Disponível em: <[http://www.prosaude.org/publicacoes/diversos/Estrategia\\_Global\\_portugues.pdf](http://www.prosaude.org/publicacoes/diversos/Estrategia_Global_portugues.pdf)>. Acesso em: 05 de ago. 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Dez passos para uma alimentação saudável na escola.** 2004b. 4p. Disponível em:

[http://nutricao.saude.gov.br/documentos/dez\\_passos\\_pas\\_escolas.pdf](http://nutricao.saude.gov.br/documentos/dez_passos_pas_escolas.pdf). Acesso em: 15 de out. 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial da União**, de 9 de mai. 2006.

MONTEIRO, C.A. et al. Da desnutrição para a obesidade: A transição nutricional no Brasil. In: MONTEIRO, C. A. (Org.). **Velhos e novos males da saúde do País**. São Paulo: Hucitec/Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, Universidade de São Paulo, 2000. p. 70-89.

MULLER, M.J.; DNIELZIK, S.; PUST, S. School and family-based interventions to prevent overweight in children. **Proc. Nutr. Soc.**, London, v. 64, n. 2, p. 249–254, may. 2005.

MURRIETA, R.S.S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 44, n. 2, p. 40-88, maio. 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttex&pid=S003477012001000200002&Ing=pt&nrm=isso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttex&pid=S003477012001000200002&Ing=pt&nrm=isso)>. Acesso em: 10 de Jun. 2005.

MUSGRAVE, K.O.; ACHTERBERG, C.L.; THOMBURY, M. Strategies for measuring adolescent snacking patterns. **Nutriton Report International**, v. 24, p. 557-573, 1981.

NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Institute of Medicine. Food and Nutrition Board. **Comprehensive DRI table for vitamins, minerals and macronutrients; organized by age and gender.** 2001a. Disponível em:

[http://iom.edu/en/Global/News%20Announcements/~media/Files/Activity%20Files/Nutrition/DRI/DRI\\_Summary\\_Listing2.ashx](http://iom.edu/en/Global/News%20Announcements/~media/Files/Activity%20Files/Nutrition/DRI/DRI_Summary_Listing2.ashx). Acesso em: 10 de ago. 2008.

NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Institute of Medicine. Food and Nutrition Board. **DRI table for carbohydrate, fiber, fat, fatty acids and protein.** 2001b. Disponível em:

<  
<http://www.iom.edu/Global/News%20Announcements/~media/C5CD2DD7840544979A549EC47E56A02B.ashx>>. Acesso em: 10 de ago. 2008.

NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Institute of Medicine. Food and Nutrition Board. **DRI table for biotin, choline, folate, niacin, pantothenic acid, riboflavin, thiamin, vitamin A, vitamin B6, vitamin B12, vitamin C, vitamin D, vitamin E and vitamin K.**

2001c. Disponível em: <

<http://www.iom.edu/Global/News%20Announcements/~media/474B28C39EA34C43A60A6D42CCE07427.ashx>>. Acesso em: 10 de ago. 2008.

NETHERLANDS NUTRITION CENTER. Criteria for the nutritional evaluation of foods, the Netherlands tripartite classification for foods. Den Haag, 2005. Disponível em: <<http://www.voedingscentrum.nl/resources2008/Criteriaengelssite.pdf>>. Acesso em: 14 de jul. 2008.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Universidade Estadual de Campinas. **Tabela Brasileira de composição de alimentos**. 2ª Edição. Campinas São Paulo: NEPA-Unicamp, 2006. 105 p.

O'TOOLE, T. et al. Nutrition services and foods and beverages available at school: results from the school health policies and programs study 2006. **J. Sch. Health**. Kentucky, v. 7, n. 8, p. 500-521, oct., 2007

OLIVEIRA, A.M.A.; CERQUEIRA, E.M.M., OLIVEIRA, A.C. Prevalência de sobrepeso e obesidade infantil na cidade de Feira de Santana, Bahia: Detecção na família X diagnóstico clínico. **J. Pediatr.** (Rio J.), Rio de Janeiro, v. 79, n. 4, p. 325-8, jul./ago. 2003.

OLIVEIRA, M.N.G., SOARES, E.A. Comparação do perfil dietético de adolescentes femininas e níveis socioeconômicos diferenciados. **Nutr. Brasil.**, v. 1, n. 2, p. 68-76. 2002.

ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE. **El Movimiento de Municipios Saludables: una Estrategia para la Promoción de la Salud en América Latina**. Washington, DC/EUA, v. 96-14, abril. 1996.

PAIVA, X.V. **Qualidade nutricional dos lanches escolares em escolas particulares do Plano Piloto-DF**. 2009. 90 p. (Dissertação). Brasília: Universidade de Brasília. 2009.

PARANÁ. **Decreto nº 14.423, de 02 de junho de 2004**. Dispõe que os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos. **Diário Oficial do Estado** de 03 jun. 2004.

PARANÁ. **Lei nº 14.855 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. Disponível em <<http://www.pr.gov.br/casacivil/legislacao.shtml>>. Acesso em: 21 dez. 2009.

PELICIONI, M.C.F.; TORRES, A.L. **A Escola Promotora da Saúde**. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública, 1999.

PEREIRA, M.G. **Epidemiologia: Teoria e Prática**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 583 p.

PERRY et al. A Randomized School Trial of Environmental Strategies to Encourage Fruit and Vegetable Consumption Among Children. **Health Educ. Behav.**; Thousand Oaks, v. 31, n. 1, p. 65-76, feb. 2004.

PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos – suporte para decisão nutricional**. 2ª ed. São Paulo: Metha, 2002.

PINHEIRO, A.B.V. et al. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.

POPKIN, B.M. et. al. The nutrition transition in China: a cross-sectional analysis. **Eur.J.Clin. Nutr.**, London, v. 47, n. 5, p. 333-346, may.1993.

POULAIN, J.P. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006

PRIORE, S.E. **Composição corporal e hábitos alimentares de adolescentes: uma contribuição à interpretação dos indicadores de estado nutricional**. São Paulo, 1998. 202 p. (Tese). Escola Paulista de Medicina, Universidade Federal de São Paulo, 1998.

PROCHASKA, J. O.; DICLEMENTE, C. C.; NORCROSS, J. C. In search of how people change: applications to addictive behaviour. **American Psychologist**, Washington, v. 47, p. 1102-1114, 1992.

RAYNER, M. et al. **Nutrient profiles: development of Final Model**. British Heart Foundation Health Promotion Research Group. Department of Public Health, University of Oxford. Dec. 2005.

RIBEIRÃO PRETO. Secretaria de Educação. **Resolução nº 6, de 29 de julho 2002**. Dispõe sobre proibição no interior das EU, de consumo de guloseimas, classificados como calorias vazias. Disponível em: <<http://www.leismunicipais.com.br>>. Acesso em: 17 de nov. 2009

RIO DE JANEIRO (Estado). Lei nº 4508 de 11 de janeiro de 2005. Proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil, em bares, cantinas e similares instalados em escolas públicas e

privadas do Estado do Rio de Janeiro, na forma que menciona. **Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro**, de 12 de jan. 2005

RIO DE JANEIRO (Município). Decreto nº 21.217, de 01 de abril de 2002. Proíbe no âmbito das unidades escolares da rede municipal de ensino adquirir, confeccionar, distribuir e consumir os produtos que menciona. **Diário Oficial Municipal** de 02 de abr. 2002.

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. **Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul**, de 18 de ago. 2008

RODRIGUES, M.L.F. et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis Uma estratégia educacional para a promoção da alimentação saudável na rede de ensino infantil e fundamental. In: **Tecendo redes: conexão entre saberes para a educação**. Rio de Janeiro: e-papers; 2007. p. 61 a 81

ROLLS, B.J. The Supersizing of America: portion size and the obesity epidemic. **Nutr. Today**, Baltimore, v. 38, n. 2, p.42-53, mar./apr. 2003.

SALVADOR, C.C. et al. **Psicologia do ensino**. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000.

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. **Diário Oficial do Estado de Santa Catarina**, de 18 de dez. 2001.

SANTOS, L.A.S. Educação Alimentar e Nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev. Nutr.**, Campinas; v. 18, n. 5, p. 681-692, set./out. 2005.

SÃO PAULO. **Normas para funcionamento de cantinas escolares**. Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23 de março de 2005. Disponível em: <[http://dersv.sites.uol.com.br/port\\_conj\\_CEI\\_cantina.htm](http://dersv.sites.uol.com.br/port_conj_CEI_cantina.htm)>. Acesso em: 15 de dez. 2009

SCARBOROUGH, P., RAYNER, M.; STOCKLEY, L. Developing nutrient profile models: a systematic approach. **Public Health Nutr.**, Wallingford, v. 10, n. 4, p. 330-336. 2007.

SCHMITZ, B.A.S et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24 Sup 2, p. S312-S322. 2008.

SCHÖN, D. **Formar professores como profissionais reflexivos**. In: NÓVOA, A. Os Professores e a sua formação. 2ª ed. Lisboa: Dom Quixote, 1992.

SHARMAN, M. International school-based interventions for preventing obesity in children. **Obes. Rev.**, Oxford, v. 8, [s.n], p. 155–167, mar. 2006.

SHI-CHANG, X. et al. Creating health-promotion schools in China with a focus on nutrition. **Heath. Promot. Internat.**, Eynsham; v. 19, n. 4, p. 409-417, nov. 2004.

SILVA, M.V. et al. Hábitos alimentares de adolescentes de escolas públicas de Fortaleza, CE, Brasil. **Rev. Bras. Enferm.**, Brasília, v. 62, n. 1, p. 18-24, jan/fev. 2009.

SILVA, M.V. et al. Educação e saúde e sua relação com o estado nutricional e práticas alimentares de escolares de 1º Grau. **Anais do 16º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Rio de Janeiro, 1998. p.616-9.

SOUZA LEÃO, S.C. et al. Prevalência de obesidade em escolares de Salvador, Bahia. **Arq. Bras. Endocrinol. Metab., São Paulo**, v. 47, n. 2, p. 151-157, abr. 2003.

SOUZA, T.S; FONSECA, A.B. **Educação, alimentação e promoção da saúde**. Preparado para apresentação no congresso de 2009 da LASA (Associação de Estudos Latino-Americanos), no Rio de Janeiro, Brasil, de 11 a 14 de junho de 2009. Rio de Janeiro, abr. 2009. Disponível em: < <http://lasa.international.pitt.edu/members/congress-papers/lasa2009/files/FonsecaAlexandre.pdf>>. Acesso em: 20 de set. 2009.

STORY, M.; HAYES, M.; KALINA, B. Availability of foods in high schools: is there cause for concern? **J. Am. Diet. Assoc.**, Chicago, v. 96, n. 2, p. 123 -126, feb. 1996.

STORY, M.; NEUMARK-SZTAINER, D; FRENCH, S. Individual and environmental influences on adolescent eating behaviors. **J. Am. Diet. Assoc.**, Chicago, v. 102, n. 3 suppl, p. s40-s51, mar. 2002.

STURION, G.L. et al. Conditioning factors of students participation in the Brazilian School Meal Program. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 167-181, mar./abr., 2005.

TARAS, H.L.; GAGE, M. Advertised foods on children's television. **Arch. Pediatr. Adolesc. Med.**, Chicago, v. 149, n. 6, p. 649-652, jun. 1995.

TEMPLETON, S.B.; MARLETTE, M.A.; PANEMANGALORE, M. Competitive foods increase the intake of energy and decrease the intake of certain nutrients by adolescents consuming school lunch. **J. Am. Diet. Assoc.**, Chicago, v. 105, n. 2, p. 215-220, feb. 2005.

US DEPARTMENT OF LABOR. **Women in the labor force: a databook** (report 973) February, 2004. Disponível em: <<http://www.bls.gov/cps/wlf-databook.pdf>>. Acesso em: 10 de nov. 2009.

VIEIRA, V.C.R. et al. Perfil socioeconômico, nutricional e de saúde de adolescentes recém-ingressos em uma universidade pública brasileira. **Rev. Nutr.** Campinas, v. 15, n. 3, p. 273-278, set. 2002.

VILLAS BOAS, B.M.F. **Portfólio, Avaliação e trabalho pedagógico**. Campinas, SP: Papirus, 2004.

VISIOLI, F. et al. Assessment of nutritional profiles: a novel system based on a comprehensive approach. **Br. J. Nutr.**, London, v. 98, [s.n], p. 1101-1107, oct. 2007.

WANG, Y.; MONTEIRO, C.; POPKIN, B.M. Trends of obesity and underweight in older children and adolescents in the United Brazil, China and Russia American. **J. Clin. Nutr.**, Philadelphia, v. 75, n. 6, p. 971-977, jun. 2002.

WANSINK, B. Environmental factors that increase the food intake and consumption volume of unknowing consumers. **Annu. Rev. Nutr.**, Palo Alto, v 24, p. 455-479. 2004. Disponível em: < <http://www.foodpsychology.cornell.edu/pdf/EnvironCues-ARN%202004.pdf>>. Acesso em: 06 de set. 2009.

WECHSLER, H. et al. Using the school environment to promote physical activity and health eating. **Prev. Med**, New York, v. 31, n. 2, p. s121-s137, aug. 2000.

WIECHA, J.L. et al. School vending machines use and fast-food restaurant use are associated with sugar-sweetened beverage intake in youth. **J. Am. Diet. Assoc.**, Chicago, v. 106, n. 10, p. 1624-1630, oct. 2006.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO consultation**. World Health Organ Tech Rep Ser., Geneva, 2000; n. 894:i-xii, p. 1-253. 2000.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation: diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Geneva: World Health Organization, 2003. Disponível em: < [http://whqlibdoc.who.int/trs/who\\_TRS\\_916.pdf](http://whqlibdoc.who.int/trs/who_TRS_916.pdf)>. Acesso em: 12 de set. 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **The World Health Report 2002: reducing risks, promoting health life**. Geneva: World Health Organization, 2002.

YOKOTA, R.T.C. et al. A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis: Comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 1, Jan/fev. 2010. (no prelo).

YOUNG, L.R.; NESTLÉ, M. The contribution of expanding portion sizes to the US obesity epidemic. **Am J Public Health**, Washington, v. 92, n. 2, p. 246-249, feb. 2002.

ZANCUL, M.S. **Consumo alimentar de alunos nas escolas de ensino fundamental em Ribeirão Preto (SP)**. 2004. 85 f. Dissertação (Mestrado em Saúde na Comunidade). Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2004.

ZIEGLER, J. **The right to food**. Commission on Human Rights. Report by the Special Rapporteur on the right to food, Mr. Jean Ziegler. Document of United Nations E/CN.4/2001/53, paragraph 14, 7 February 2001. Disponível em: <[http://www.unhcr.ch/Huridocda/Huridoca.nsf/0/f45ea4df67ecca98c1256a0300340453/\\$FILE/G0111035.pdf](http://www.unhcr.ch/Huridocda/Huridoca.nsf/0/f45ea4df67ecca98c1256a0300340453/$FILE/G0111035.pdf)>. Acesso em: 05 de dez. 2009.

ZIVE, M.M. et al. Sources of dietary fat in middle schools. **Prev. Med.**, New York, v. 35, n. 4, p. 376-382, oct. 2002.

## APÊNDICES E ANEXOS

**APÊNDICE A – Dez Passos da Lanchonete Escolar Saudável**

Projeto **A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis**  
Universidade de Brasília/ Observatório de Políticas de Segurança  
Alimentar e Nutrição/ Ministério da Saúde

**DEZ PASSOS PARA A LANCHONETE ESCOLAR SAUDÁVEL****1º PASSO**

**PARTICIPAR DE CURSOS/ TREINAMENTO EM ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E BUSCAR ASSESSORIA DE UM PROFISSIONAL NUTRICIONISTA PARA A INSTRUÇÃO NO FORNECIMENTO DE LANCHES SAUDÁVEIS**

**2º PASSO**

**CONTATAR A ESCOLA E EXPLICAR AS MUDANÇAS DESEJADAS E ALMEJADAS PELA LANCHONETE**

**3º PASSO**

**CONTATAR OS PAIS DE ALUNOS SOBRE AS MUDANÇAS ALMEJADAS PELA LANCHONETE**

**4º PASSO**

**PROMOVER CURSOS PARA MANUTENÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

**5º PASSO**

**REDUZIR OS ALIMENTOS RICOS EM GORDURAS, AÇÚCARES E SAL E AUMENTAR A OFERTA E PROPAGANDA DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS.**

**6º PASSO**

**DIAGNOSTICAR OS GOSTOS E PREFERÊNCIAS SOBRE ALIMENTOS SAUDÁVEIS DA SUA CLIENTELA.**

**7º PASSO**

**DESENVOLVER UM CARDÁPIO DE LANCHES OU REFEIÇÕES SAUDÁVEIS DE ACORDO COM A AVALIAÇÃO DOS GOSTOS E PREFERÊNCIAS DE SUA CLIENTELA.**

**8º PASSO**

**DESENVOLVER CARTAZES SOBRE NUTRIÇÃO E PROMOVER INCENTIVOS AOS ALUNOS PARA O CONSUMO DE LANCHES SAUDÁVEIS.**

**9º PASSO**

**FORMAR UM GRUPO DE APOIO COM OUTROS DONOS DE LANCHONETE PARA TROCAR EXPERIÊNCIAS.**

**10º PASSO**

**ESTIMULAR A ESCOLA A DESENVOLVER UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL CONTÍNUO, DURANTE TODO O ANO LETIVO.**

**APÊNDICE B – Programação e descrição das atividades em cada módulo do curso**

**CURSO:**

**NUTRIÇÃO PARA DONOS DE LANCHONETE ESCOLAR  
ANO 2006**

**Cronograma**

Curso 1 – Março/Abril				
11/03	18/03	25/03	01/04	08/04

**1º Dia de Oficina (11/03) – ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

**Atividades anteriores ao início do curso:**

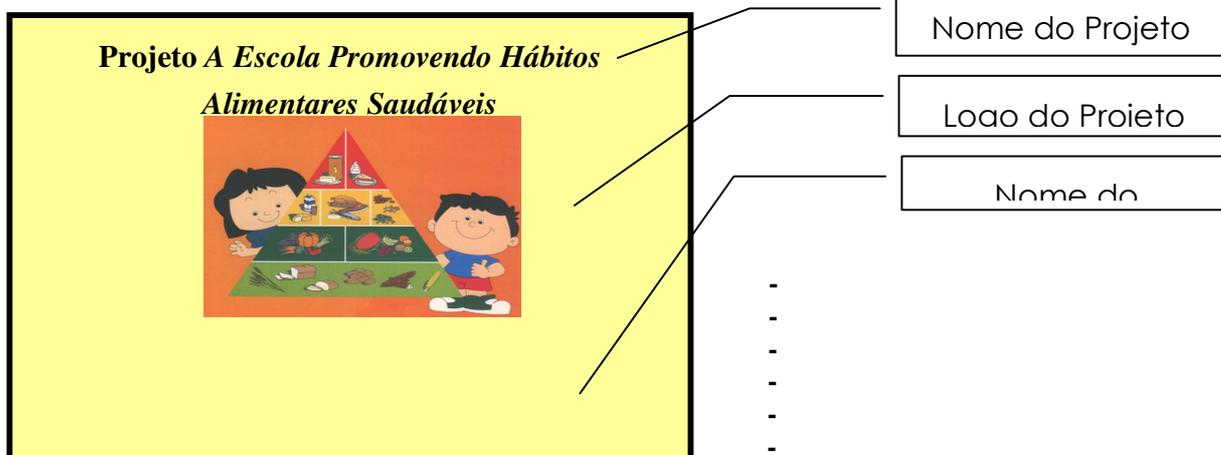
- Horário de chegada: 7h
- Organizar a sala em semi-círculo
- Organizar a mesa da sala
- Posicionar uma pessoa na porta, para a entrega dos crachás, da lembrancinha e do questionário do pré-teste.

**Questionários para o 1º dia:**

- Pré-teste módulo 1 (entregue na hora da chegada do participante).

Obs: Recolher todos os questionários antes do início da aula. VERIFICAR TODOS OS QUESTIONÁRIOS ANTES DE RECOLHER DAS MÃOS DOS PARTICIPANTES

**(8h-8h30) 1ª Atividade:** *Preenchimento da lista de presença, Entrega dos crachás, de lembrancinha de boas-vindas e do questionário de pré-teste*



- 
- 
- 
- Devem ser confeccionados previamente ao dia da oficina crachás de cartolina e barbante de acordo com o formato e itens propostos no modelo abaixo. A cor utilizada fica a critério da Equipe.
- Cada crachá deve ser preenchido com o nome dos participantes à medida em que esses forem chegando ao local de realização da oficina. Utilize preferencialmente canetinha hidrocor colorida ou pincel atômico para o preenchimento, ao invés de caneta esferográfica comum.
- A idéia da lembrancinha é de sensibilizar o dono de lanchonete
- O questionário de pré-teste deve ser entregue e EXPLICADO ao participante

**(8h30-8h45) 2ª Atividade:** *Apresentação do Projeto* (seguir slides da apresentação em Power Point)

- O que é o Projeto?
  - o Escolas tipo B
  - o Lanchonete saudável (mostrar as ações e resultados. Mostrar o esquema desse curso)
- Material instrucional
  - o Manual para donos de lanchonete escolar
- Entrega dos materiais aos participantes. Dizer que iremos utilizar muito o manual dentro do curso e que todos devem trazê-lo todos os dias.
- Explicar que o curso possui uma parte prática com 10h totais, sendo fundamental a utilização dessas horas para o desenvolvimento das atividades na lanchonete, pois sem a amostra posteriormente do que foi feito pelo cantineiro, não receberam o certificado. Deverão retirar fotos da lanchonete antes e depois e das ações desenvolvidas. Deverão organizá-las numa pasta e entregar no final do curso.

**(8h45-9h30) 3ª Atividade:** *Qual é sua expectativa? Definindo os temas a serem trabalhados no curso*

- Cada participante deverá escrever em uma cartela colorida quais são suas expectativas em relação ao curso, de forma sucinta, com letra de forma, tamanho normal e em 4 linhas por cartela, no máximo
- As cartelas devem ser afixadas num papel pardo, depois que todas forem entregues e à medida que são lidas. Nesse momento as cartelas semelhantes devem ser agrupadas.
- Observação: caso a atividade contenha muitos participantes devem ser formados pequenos grupos para a escrita de uma única cartela.
- Apresentar num flipchart o objetivo geral e os específicos do curso. Comparar com as cartelas escritas anteriormente pelos participantes. Perguntar se as expectativas estão correspondendo com os objetivos traçados pela equipe e se querem acrescentar alguma coisa a mais.

**(9h30-9h45) 4ª Atividade:** *O que está acontecendo no mundo?*

- Mostrar uma série de reportagens sobre alimentação na escola, atividades de educação nutricional na escola, além de estudos e reportagens sobre doenças relacionadas à alimentação na infância.
- Pedir aos participantes chegarem a uma conclusão sobre o que foi apresentado
- Escrever no flipchart possíveis soluções para os problemas apresentados

**(9h45-10h15) 5ª atividade:** *Definindo o conceito de lanchonete escolar?*

- Antes do início da atividade, usar o flipchart, perguntando para o dono de lanchonete em que local está inserida a sua lanchonete. Perguntar quais as características desse local (qual é o objetivo principal da escola) e como as pessoas que estão inseridas nesse local devem se portar (pais, professores, direção, alunos e donos de lanchonete). Nesse sentido, os participantes deverão formular o conceito de lanchonete.

**(10h15-10h30) INTERVALO DE 15 MINUTOS (conhecendo o amigo. No momento do intervalo os participantes deverão juntar-se em duplas e conversar entre si. Após o intervalo, as duplas deverão se apresentar)**

**(10h45-11h50) 6ª atividade:** *Construindo o conceito da alimentação saudável*

- Em círculos, um interno e outro externo, as pessoas devem discutir sobre o que é alimentação saudável 10'. Quando da troca de parceiro de discussão, deve-se abraçar o outro e agradecer.
- Após a leitura, discutir em grupo as dúvidas geradas sobre o que é alimentação saudável. Retirar as dúvidas sobre o assunto. Caso seja necessário fazer uma explicação novamente da pirâmide dos alimentos (**transp nº**). 20'
- Criar no flipchart o conceito da alimentação saudável e deixar afixado na sala. 20'

## 2º Dia de Oficina (18/03) – PLANEJANDO E ENTENDENDO A LANCHONETE SAUDÁVEL

### Atividades anteriores ao início do curso:

- Horário de chegada: 7h
- Organizar a sala em semi-círculo
- Organizar a mesa da sala
- Posicionar uma pessoa na porta, para a entrega dos crachás e dos questionários.

### Questionários para o 2º dia:

- Pós-teste módulo 1 (entregue na hora da chegada do participante)
- Avaliação do módulo 1 (entregue na hora da chegada do participante)
- Pré-teste módulo 2 (entregue na hora da chegada do participante)

Obs: Recolher todos os questionários antes do início da aula. VERIFICAR TODOS OS QUESTIONÁRIOS ANTES DE RECOLHER DAS MÃOS DOS PARTICIPANTES

**(8h-8h30) 1ª Atividade:** *Entrega dos crachás, do manual e dos questionários*

**(8h30-8h45) 2ª Atividade:** *Recapitulação dos temas trabalhados no último encontro*

- Escrever no flipchart
- Mostrar a definição de lanchonete escolar saudável

**(8h45-9h20) 3ª Atividade:** *Entendendo a legislação*

- Em slides, fazer uma apresentação da legislação e de pontos importantes a serem citados e explicados.
- Pedir para que em grupo olhem os rótulos de alguns alimentos e vejam se está adequado com a lei. Cada grupo deverá receber 3 rótulos e depois deverá mostrar se estão aprovados ou não de acordo com a lei. Os rótulos deverão ser colocados em papel pardo.

**(9h20-10h10) 4ª atividade:** *Montando um cardápio para a lanchonete*

- (
  - Pedir para que, em grupo, façam um cardápio de alimentos a serem vendidos nas lanchonetes.
    - o 1º passo: dividir o grupo em pequenos grupos pares (4-6-8), cada grupo terá de fazer um cardápio de alimentos a serem vendidos na lanchonete;
    - o 2º passo: após cada pequeno grupo confeccionar sua proposta de cardápio este será avaliado pelo grupo seguinte – grupo 1 montou seu cardápio, grupo 2 avalia

o cardápio do grupo 1; grupo 2 montou seu cardápio, grupo 3 avalia o cardápio do grupo 2; grupo 3 montou seu cardápio, grupo 4 avalia o cardápio do grupo 3; grupo 4 montou seu cardápio, grupo 1 avalia o cardápio do grupo 4. **Esta avaliação terá como indicador dois documentos: o que trabalha o que é um lanche saudável e o que informa sobre os alimentos que estão proibidos nas lanchonetes;**

- 3º passo: grupo avaliador apresenta o cardápio que avaliou informando às alterações que sugere e todos discutem a apresentação;
- 4º passo: afixar os cardápios em papel pardo com as sugestões de alteração

**(10h10-10h30) INTERVALO DE 15 MINUTOS**

**(10h30-11h10) 5ª Atividade:** *Discutindo o objeto e criando estratégias para promover o cardápio da lanchonete.*

- Pegar um objeto (a definir) e pedir que cada participante fale o que parece ser, com 1 ou 2 palavras. Essa atividade tem como objetivo frisar a importância do modo de pensar de cada um e que isso deve ser trabalhado dentro da lanchonete, pois cada cliente pensa de modo diferente e isso deve ser considerado para a modificação do *modus pensante*.
- Mostrar os estágios de mudança de comportamento (flipchart) e frisar a importância do estímulo. Importância da mudança do espaço da lanchonete
- Pedir para que em grupos escrevam em cartelas ações para a promoção do espaço da lanchonete. Falem como eles poderiam mudar o espaço da lanchonete para estimular a mudança de hábito alimentar da clientela. Escrever num flipchart. Após afixar na parede

**(11h10-12h) 6ª Atividade:** *Como promover uma lanchonete saudável? 10 passos para a lanchonete saudável*

- Individualmente ou em grupos, os participante deverão escrever ações que possam promover a lanchonete saudável.
- As cartelas devem ser recolhidas e assim que todos entregarem devem ser lidas e organizadas num papel pardo, afixando-as.
- Criar uma seqüência lógica da promoção da lanchonete saudável.

## 3º Dia de Oficina (25/03) - HIGIENE

### Atividades anteriores ao início do curso:

- Horário de chegada: 7h
- Organizar a sala em semi-círculo
- Organizar a mesa da sala
- Posicionar uma pessoa na porta, para a entrega dos crachás e do questionário do pré-teste e do questionário de pós-teste para o 1º módulo.

### Questionários para o 3º dia:

- Pós-teste módulo 2 (entregue na hora da chegada do participante)
- Avaliação do módulo 2 (entregue na hora da chegada do participante)
- Pré-teste módulo 3 (entregue na hora da chegada do participante)

Obs: Recolher todos os questionários antes do início da aula. VERIFICAR TODOS OS QUESTIONÁRIOS ANTES DE RECOLHER DAS MÃOS DOS PARTICIPANTES

**(8h-8h20) 1ª Atividade:** *Entrega dos crachás e dos questionários*

**(8h40-9h) 2ª Atividade:** **Recapitulação dos temas e atividades desenvolvidos no encontro anterior**

**(9h-10h15) 3ª Atividade:** *Relato de experiência do ALEX (lanchonete CCI)*

- Exposição oral ou em power point
- Abrir para as perguntas

**(10h15-10h30) INTERVALO DE 15 MINUTOS**

**(10h30-11h) 4ª Atividade:** *Problematizando a higiene*

- Exposição em power point de dados sobre as toxinfecções
- Deixar a pergunta no ar: como solucionar e em que se basear para solucionar a falta de higiene nos estabelecimentos? Essa pergunta deve ser respondida ao final do dia, pelo grupo.

**(11h10-11h30) 5ª Atividade:** *Como você limpa o chão da sua casa?*

- Pedir para que os participantes, em grupos, descrevam como limpam o chão da sua casa. Depois o grupo irá definir qual é a melhor forma de se limpar o chão da casa. Após feita a definição da melhor forma, o grupo irá expor a definição. Após a definição exposta de todos os grupos, o moderador deve perguntar em que parâmetros eles resolveram escolher o modo de limpar? Após a resposta do grupo, o moderador deve perguntar qual é a conclusão que se chega de se obter tão variadas respostas. A resposta é que existe a influência do fator cultural da higiene e de não seguirmos os parâmetros regulamentados em lei, como os Procedimentos Operacionais Padrão.

**(11h30-12h20) 6ª Atividade: Teoria e prática da higiene**

- Apresentação em slides. 15'
- Pedir para que os participantes façam a diluição do álcool e da água sanitária.
- Importância da organização do ambiente de trabalho para definição de tarefas entre os funcionários, para que dê tempo de realizar a higiene corretamente.
- Retomando a pergunta: Como solucionar os problemas de higiene? Escrever no flipchart

**(12h) 7ª Atividade: Gelatina contaminada**

- O moderador deve pegar várias amostras de fontes de contaminação e utilizar as gelatinas como meio de cultura. Mostrar no próximo encontro. Abaixo encontra-se o modo de preparo da gelatina e coleta das fontes de contaminação.

Procedimento para fazer as placas de gelatina:

*1º passo:* Faça gelatinas utilizando apenas 250ml de água para que as colônias de bactérias se utilizem de mais nutrientes para o crescimento. Após diluir a gelatina em 250ml, coloque em vários potes (ex: potes de gelatina descartáveis). Deixe na geladeira para endurecer.

*2º passo:* No dia seguinte, retire os potes da geladeira deixando apenas um, que será a gelatina CONTROLE. Outro pote ficará em cima da geladeira, tampado, sem ter sido contaminado. Um terceiro pote ficará destampado, na temperatura ambiente para vermos a contaminação pelo ar (ambiental).

*3º passo:* Os demais potes serão utilizados para recolher amostras de fontes de contaminação humana e animal.

*4º passo:* Para se recolher a amostra de contaminação, pegue um cotonete e molhe no soro fisiológico ou em água com sal. Em seguida, recolha a amostra (ex: passe no nariz e depois levemente na camada de gelatina).

## 4º Dia de Oficina (01/04) - ROTULAGEM

### Atividades anteriores ao início do curso:

- Horário de chegada: 7h
- Organizar a sala em semi-círculo
- Organizar a mesa da sala
- Posicionar uma pessoa na porta, para a entrega dos crachás e do questionário do pré-teste e do questionário de pós-teste para o 1º módulo.

### Questionários para o 4º dia:

- Pós-teste módulo 3 (entregue na hora da chegada do participante)
- Avaliação do módulo 3 (entregue na hora da chegada do participante)
- Pré-teste módulo 4 (entregue na hora da chegada do participante)

Obs: Recolher todos os questionários antes do início da aula. VERIFICAR TODOS OS QUESTIONÁRIOS ANTES DE RECOLHER DAS MÃOS DOS PARTICIPANTES

**(8h-8h20) 1ª Atividade:** *Entrega dos crachás e dos questionários*

**(8h20-9h15) 2ª Atividade:** *Observando os rótulos de alimentos*

- Apresentação teórica da parte da rotulagem.
- Cada grupo irá analisar as características dos rótulos distribuídos. Irá dizer se é um alimento que pode ou não entrar na lanchonete (gordura saturada – aqui deverá fazer o cálculo - e gordura vegetal hidrogenada) e dizer quais os pontos positivos e negativos dos produtos (avaliar todos os pontos). Deverão ser 3 a 5 rótulos por grupo.
- Cada grupo deverá falar do seu produto e deverá colar os rótulos papel pardo com carinhas.
- Os grupos deverão passear sobre o trabalho do outro e caso tenham dúvidas perguntar ao grupo.

**(10h-10h15) INTERVALO DE 15 MINUTOS**

**(10h15-11h) 3ª atividade:** *Elaborando um plano de ação para a Lanchonete Escolar*

- Descrever com o grupo os possíveis problemas a serem enfrentados pelos donos de

lancheonete dentro da lanchonete para a implantação da lanchonete saudável.

- Nessa atividade o dono de lanchonete deverá descrever um plano de ação das ações que esta pretendo fazer, com a descrição da ação, o responsável e o prazo para o seu cumprimento. Deve ser feito um plano de ação geral. Caso o participante queira, pode detalhar mais em casa.

- Deve ser dado o modelo em papel para ele fazer o plano de ação.
- Eles podem utilizar o manual.
- Esse plano de ação deve ser xerocado.

**(11h-11h15) 4ª atividade:** *Retomando os objetivos traçados e as ações desenvolvidas*

Nesse momento, pedir que cada um traga um lanche para o próximo encontro

- Caso haja ainda dúvidas, frisar que serão discutidas no próximo encontro.

## 5º Dia de Oficina (08/04) - FINALIZAÇÃO

### Atividades anteriores ao início do curso:

- Horário de chegada: 7h
- Organizar a sala em semi-círculo
- Organizar a mesa da sala
- Posicionar uma pessoa na porta, para a entrega dos crachás e do questionário do pré-teste e do questionário de pós-teste para o 1º módulo.

### Questionários para o 5º dia:

- Pós-teste módulo 4 (entregue na hora da chegada do participante)
- Avaliação do módulo 4 (entregue na hora da chegada do participante)

Obs: Recolher todos os questionários antes do início da aula. VERIFICAR TODOS OS QUESTIONÁRIOS ANTES DE RECOLHER DAS MÃOS DOS PARTICIPANTES

- **Atividade 1:** Apresentação de slides sobre dicas para a promoção comercial dos alimentos ofertados na lanchonete, como vender mais e melhor e dicas para a formação de preço dos alimentos

### - **Atividades: elaborando estratégias para promover o lanche saudável mediante um diagnóstico**

- Dividir os participantes em grupo. Entregar um relato de caso de uma lanchonete escolar onde possua um diagnóstico feito. Pedir para que os grupos, diante do diagnóstico exposto, elaborem estratégias para a promoção de um lanche saudável de acordo com a realidade apresentada.

- Entregar cartolina papel pardo, giz de cera, canetas hidrocor

## INTERVALO

- **Amostra de trabalhos**

- **Marcação do próximo encontro (tema e data)**

**APÊNDICE C - Instrumentos com questões chave sobre os temas abordados,**  
**antes e depois de cada módulo**

153



Projeto **A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis**  
Universidade de Brasília/ Observatório de Políticas de Segurança  
Alimentar e Nutrição/ Ministério da Saúde



**Curso: Nutrição para donos de lanchonete escolar, ano 2006**

**PRÉ-TESTE**

**TESTE DE CONHECIMENTOS**  
**MÓDULO 1**

Dono de lanchonete(a), abaixo estão relacionadas algumas questões referentes ao tema “Princípios da Alimentação Saudável” (1º dia do curso). Para cada afirmativa, marque a alternativa que considerar mais adequada.

1. Hoje as doenças como diabetes, pressão alta, colesterol alto dentre outras doenças, consideradas doenças de adultos, estão também afetando as crianças e adolescentes, por isso a escola tem sido foco de muitas ações para a promoção de hábitos alimentares saudáveis para tentar mudar essa situação.

Verdadeiro       Falso       Não sei

2. A lanchonete deve estar de acordo com os princípios que regem a escola, no caso, a educação, por estar dentro do ambiente escolar. Por isso, a lanchonete deve ser um local de aprendizagem e ensinamentos sobre alimentação saudável.

Verdadeiro       Falso       Não sei

3. Para ter uma alimentação saudável, um indivíduo deve consumir apenas legumes, verduras e frutas em grandes quantidades.

Verdadeiro       Falso       Não sei

5. A alimentação adequada deve ser composta por alimentos saudáveis e por isso não é possível que ela siga a cultura de cada região.

Verdadeiro       Falso       Não sei

6. A alimentação tem como único objetivo a manutenção do corpo saudável.

Verdadeiro       Falso       Não sei

7. Os alimentos que estão no topo da pirâmide dos alimentos são os que devem ser mais consumidos, enquanto os que estão na base devem ser menos consumidos.

Verdadeiro       Falso       Não sei

8. As carnes, os ovos, leguminosas (feijão, lentilha etc) e o leite fazem parte de um mesmo grupo de alimentos.

Verdadeiro       Falso       Não sei

**9.** Quando os alimentos são saudáveis eles podem ser consumidos sem preocupação com relação à quantidade.

Verdadeiro

Falso

Não sei

**10.** Para ter uma alimentação saudável é necessário que haja o consumo de alimentos dos diferentes grupos, nas quantidades certas e de acordo com a idade da pessoa.

Verdadeiro

Falso

Não sei



**Curso: Nutrição para donos de lanchonete escolar, ano 2006**

**PÓS-TESTE –**

**TESTE DE CONHECIMENTOS - MÓDULO 1**

Dono de lanchonete(a), abaixo estão relacionadas algumas questões referentes ao tema “Princípios da Alimentação Saudável” (1º dia do curso). Para cada afirmativa, marque a alternativa que considerar mais adequada.

1. Hoje as doenças como diabetes, pressão alta, colesterol alto dentre outras doenças, consideradas doenças de adultos, estão também afetando as crianças e adolescentes, por isso a escola tem sido foco de muitas ações para a promoção de hábitos alimentares saudáveis para tentar mudar essa situação.

Verdadeiro                       Falso                       Não sei

2. A lanchonete deve estar de acordo com os princípios que regem a escola, no caso, a educação, por estar dentro do ambiente escolar. Por isso, a lanchonete deve ser um local de aprendizagem e ensinamentos sobre alimentação saudável.

Verdadeiro                       Falso                       Não sei

3. Para ter uma alimentação saudável, um indivíduo deve consumir apenas legumes, verduras e frutas em grandes quantidades.

Verdadeiro                       Falso                       Não sei

4. A alimentação adequada deve ser composta por alimentos saudáveis e por isso não é possível que ela siga a cultura de cada região.

Verdadeiro                       Falso                       Não sei

5. A alimentação tem como único objetivo a manutenção do corpo saudável.

Verdadeiro                       Falso                       Não sei

6. Os alimentos que estão no topo da pirâmide dos alimentos são os que devem ser mais consumidos, enquanto os que estão na base devem ser menos consumidos.

Verdadeiro                       Falso                       Não sei

7. As carnes, os ovos, leguminosas (feijão, lentilha etc) e o leite fazem parte de um mesmo grupo de alimentos.

Verdadeiro                       Falso                       Não sei

**8.** Quando os alimentos são saudáveis eles podem ser consumidos sem preocupação com relação à quantidade.

Verdadeiro

Falso

Não sei

**9.** Para ter uma alimentação saudável é necessário que haja o consumo de alimentos dos diferentes grupos, nas quantidades certas e de acordo com a idade da pessoa.

Verdadeiro

Falso

Não sei



**Curso: Nutrição para donos de lanchonete escolar, ano 2006**

**PRÉ-TESTE - TESTE DE CONHECIMENTOS - MÓDULO 2**

Dono de lanchonete (a), abaixo estão relacionadas algumas questões referentes ao tema “Planejando e Entendendo a Lanchonete Escolar Saudável”. Para cada afirmativa, marque a alternativa que considerar mais adequada.

1. O que proporciona a mudança do hábito alimentar em crianças, adolescentes e adultos é, principalmente, o estímulo constante em direção à promoção de hábitos alimentares saudáveis, porque cada pessoa vive um estágio de comportamento para a mudança do hábito alimentar.

Verdadeiro       Falso       Não sei

2. Para que a lanchonete consiga vender alimentos mais saudáveis é importante que ela seja um local de estímulo constante para hábitos alimentares mais saudáveis.

Verdadeiro       Falso       Não sei

3. Para que a escola consiga promover a alimentação saudável é necessário ações que envolvam a lanchonete, os pais, os alunos e os professores.

Verdadeiro       Falso       Não sei

4. A lei nº 3695 que dispõe sobre a alimentação saudável em escolas da rede pública e privada do DF, envolve com responsabilidades apenas a lanchonete.

Verdadeiro       Falso       Não sei

5. Um suco considerado natural pode ter na sua composição corantes e/ou sabores artificiais.

Verdadeiro       Falso       Não sei

6. A gordura vegetal hidrogenada aumenta o colesterol ruim e diminuiu o colesterol bom, sendo pior do que a gordura saturada

Verdadeiro       Falso       Não sei

7. São exemplos de alimentos que possuem gordura vegetal hidrogenada: sorvetes, biscoitos recheados, salgadinhos em pacote (tipo elma chips), chocolates.

Verdadeiro       Falso       Não sei

8. Os alimentos produzidos na lanchonete (exemplo: suco de polpa, sanduíches, salgados em geral) são considerados alimentos industrializados.

Verdadeiro       Falso       Não sei

9. Para se saber se um alimento que é produzido na minha lanchonete, como por exemplo, um sanduíche, possui ou não 10% das calorias totais vindas da gordura saturada, é necessário que se tenha o cálculo nutricional desse alimento.

Verdadeiro       Falso       Não sei

**10.** Apenas o profissional nutricionista pode fazer o cálculo nutricional dos alimentos.

Verdadeiro

Falso

Não sei



**Curso: Nutrição para donos de lanchonete escolar, ano 2006**

**PÓS-TESTE**

**TESTE DE CONHECIMENTOS**

**MÓDULO 2**

Dono de lanchonete (a), abaixo estão relacionadas algumas questões referentes ao tema “Planejando e Entendendo a Lanchonete Escolar Saudável”. Para cada afirmativa, marque a alternativa que considerar mais adequada.

1. O que proporciona a mudança do hábito alimentar em crianças, adolescentes e adultos é, principalmente, o estímulo constante em direção à promoção de hábitos alimentares saudáveis, porque cada pessoa vive um estágio de comportamento para a mudança do hábito alimentar.

Verdadeiro       Falso       Não sei

2. Para que a lanchonete consiga vender alimentos mais saudáveis é importante que ela seja um local de estímulo constante para hábitos alimentares mais saudáveis.

Verdadeiro       Falso       Não sei

3. Para que a escola consiga promover a alimentação saudável é necessário ações que envolvam a lanchonete, os pais, os alunos e os professores.

Verdadeiro       Falso       Não sei

4. A lei nº 3695 que dispõe sobre a alimentação saudável em escolas da rede pública e privada do DF, envolve com responsabilidades apenas a lanchonete.

Verdadeiro       Falso       Não sei

5. Um suco considerado natural pode ter na sua composição corantes e/ou sabores artificiais.

Verdadeiro       Falso       Não sei

6. A gordura vegetal hidrogenada aumenta o colesterol ruim e diminuiu o colesterol bom, sendo pior do que a gordura saturada

Verdadeiro       Falso       Não sei

7. São exemplos de alimentos que possuem gordura vegetal hidrogenada: sorvetes, biscoitos recheados, salgadinhos em pacote (tipo elma chips), chocolates.

Verdadeiro       Falso       Não sei

8. Os alimentos produzidos na lanchonete (exemplo: suco de polpa, sanduíches, salgados em geral) são considerados alimentos industrializados.

Verdadeiro       Falso       Não sei

**9.** Para se saber se um alimento que é produzido na minha lanchonete, como por exemplo, um sanduíche, possui ou não 10% das calorias totais vindas da gordura saturada, é necessário que se tenha o cálculo nutricional desse alimento.

Verdadeiro

Falso

Não sei

**10.** Apenas o profissional nutricionista pode fazer o cálculo nutricional dos alimentos.

Verdadeiro

Falso

Não sei



**Curso: Nutrição para donos de lanchonete escolar, ano 2006**

**PRÉ-TESTE**

**TESTE DE CONHECIMENTOS - MÓDULO 3**

1. Você leu alguma informação sobre **higiene** dentro do manual de implantação da lanchonete escolar, antes do início desse encontro do dia 25/03/2006?

( ) sim ( ) não

Dono(a) de lanchonete, abaixo estão relacionadas algumas questões referentes ao tema “Higiene Pessoal, Alimentar e Ambiental”. Para cada afirmativa, marque a alternativa que considerar mais adequada.

2. A contaminação do alimento pode acontecer pela falta de higiene do ambiente, do funcionário e dos alimentos.

( ) Verdadeiro ( ) Falso ( ) Não sei

3. Existem 3 tipos de perigos: microbiológico, físico e químico. Todos eles podem contaminar os alimentos.

( ) Verdadeiro ( ) Falso ( ) Não sei

4. O alimento contaminado apresenta mudança na sua cor, textura, sabor, aparência.

( ) Verdadeiro ( ) Falso ( ) Não sei

5. O processo de higienização envolve as seguintes etapas: limpeza e desinfecção. Esse processo deve sempre ser realizado na higienização das instalações, utensílios e equipamentos.

( ) Verdadeiro ( ) Falso ( ) Não sei

6. Os hábitos de higiene de cada pessoa são influenciados pela cultura do ambiente em que ela vive..

( ) Verdadeiro ( ) Falso ( ) Não sei

7. Para um bom recebimento dos produtos dentro da lanchonete, é importante apenas observar o prazo de validade do produto e limpar as embalagens antes de guardá-las.

( ) Verdadeiro ( ) Falso ( ) Não sei

8. O descongelamento dos alimentos deve ser feito em geladeira.

( ) Verdadeiro ( ) Falso ( ) Não sei

9. Para se ter um bom controle de pragas dentro da lanchonete é necessário apenas fazer a dedetização periódica do local.

( ) Verdadeiro ( ) Falso ( ) Não sei

10. No estoque da lanchonete, os alimentos podem ficar no chão e deve ser observado o sistema PVPS.

( ) Verdadeiro ( ) Falso ( ) Não sei

**11.** Os alimentos que estão sendo preparados devem ficar por no máximo 30 minutos em temperatura ambiente

Verdadeiro       Falso       Não sei

**12.** Os alimentos que foram preparados e não foram consumidos devem ser guardados em geladeira por no máximo 3 dias ou no freezer por no máximo 3 meses.

Verdadeiro       Falso       Não sei

**13.** Para garantir que não contenham sujeiras e microorganismos prejudiciais à saúde, as frutas e hortaliças devem ser lavadas com água e sabão.

Verdadeiro       Falso       Não sei

**14.** O Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padrão – POP - são documentos elaborado por um profissional, e que toda a lanchonete deve ter.

Verdadeiro       Falso       Não sei



**Curso: Nutrição para donos de lanchonete escolar, ano 2006**

**PÓS-TESTE**  
**TESTE DE CONHECIMENTOS - MÓDULO 3**

Dono(a) de lanchonete, abaixo estão relacionadas algumas questões referentes ao tema “Higiene Pessoal, Alimentar e Ambiental”. Para cada afirmativa, marque a alternativa que considerar mais adequada.

1. A contaminação do alimento pode acontecer pela falta de higiene do ambiente, do funcionário e dos alimentos.

Verdadeiro       Falso       Não sei

2. Existem 3 tipos de perigos: microbiológico, físico e químico. Todos eles podem contaminar os alimentos.

Verdadeiro       Falso       Não sei

3. O alimento contaminado apresenta mudança na sua cor, textura, sabor, aparência.

Verdadeiro       Falso       Não sei

4. O processo de higienização envolve as seguintes etapas: limpeza e desinfecção. Esse processo deve sempre ser realizado na higienização das instalações, utensílios e equipamentos.

Verdadeiro       Falso       Não sei

5. Os hábitos de higiene de cada pessoa são influenciados pela cultura do ambiente em que ela vive.

Verdadeiro       Falso       Não sei

6. Para um bom recebimento dos produtos dentro da lanchonete, é importante apenas observar o prazo de validade do produto e limpar as embalagens antes de guardá-las.

Verdadeiro       Falso       Não sei

7. O descongelamento dos alimentos deve ser feito em geladeira.

Verdadeiro       Falso       Não sei

8. Para se ter um bom controle de pragas dentro da lanchonete é necessário apenas fazer a dedetização periódica do local.

Verdadeiro       Falso       Não sei

9. No estoque da lanchonete, os alimentos podem ficar no chão e deve ser observado o sistema PVPS.

Verdadeiro       Falso       Não sei

10. Os alimentos que estão sendo preparados devem ficar por no máximo 30 minutos em temperatura ambiente

Verdadeiro       Falso       Não sei

**11.** Os alimentos que foram preparados e não foram consumidos devem ser guardados em geladeira por no máximo 3 dias ou no freezer por no máximo 3 meses.

Verdadeiro       Falso       Não sei

**12.** Para garantir que não contenham sujeiras e microorganismos prejudiciais à saúde, as frutas e hortaliças devem ser lavadas com água e sabão.

Verdadeiro       Falso       Não sei

**13.** O Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padrão – POP - são documentos elaborado por um profissional, e que toda a lanchonete deve ter.

Verdadeiro       Falso       Não sei



**Curso: Nutrição para donos de lanchonete escolar, ano 2006**

**PRÉ-TESTE**  
**TESTE DE CONHECIMENTOS - MÓDULO 4**

1. Você leu alguma informação sobre **lanches saudáveis e rotulagem nutricional** dentro do manual de implantação da lanchonete escolar, antes do início desse encontro do dia 01/04/2006?

( ) sim      ( ) não

Dono(a) de Lanchonete, abaixo estão relacionadas algumas questões referentes ao tema “Lanches Saudáveis e Rotulagem Nutricional”. Para cada afirmativa, marque a alternativa que considerar mais adequada.

1. Um dos aspectos a serem considerados sobre o lanche saudável é que ele deve corresponder entre 10% a 15% das necessidades calóricas diárias da criança e do adolescente.

( ) Verdadeiro      ( ) Falso      ( ) Não sei

2. Rotulagem nutricional é toda informação contida na embalagem dos alimentos.

( ) Verdadeiro      ( ) Falso      ( ) Não sei

3. A leitura, compreensão e aplicação das informações nutricionais influenciam na escolha de lanches mais saudáveis para a lanchonete.

( ) Verdadeiro      ( ) Falso      ( ) Não sei

4. O conhecimento dos grupos de alimentos auxilia na compreensão das informações contidas em um rótulo.

( ) Verdadeiro      ( ) Falso      ( ) Não sei

5. O valor da porção que aparece na rotulagem nutricional sempre se refere à quantidade total de alimento contido na embalagem.

( ) Verdadeiro      ( ) Falso      ( ) Não sei

6. É importante, durante a escolha dos alimentos, procurar não ultrapassar a % de valores diários de referência (%VD) para gorduras saturadas e sódio, uma vez que em excesso na alimentação, esses nutrientes podem acarretar graves doenças.

( ) Verdadeiro      ( ) Falso      ( ) Não sei

7. O ingrediente que está em maior quantidade num produto apresenta em último lugar na listagem dos ingredientes.

( ) Verdadeiro      ( ) Falso      ( ) Não sei



**Curso: Nutrição para donos de lanchonete escolar, ano 2006**

**PÓS-TESTE**  
**TESTE DE CONHECIMENTOS**  
**MÓDULO 4**

Dono(a) de Lanchonete, abaixo estão relacionadas algumas questões referentes ao tema “Lanches Saudáveis e Rotulagem Nutricional”. Para cada afirmativa, marque a alternativa que considerar mais adequada.

1. Um dos aspectos a serem considerados sobre o lanche saudável é que ele deve corresponder entre 10% a 15% das necessidades calóricas diárias da criança e do adolescente.

Verdadeiro       Falso       Não sei

2. Rotulagem nutricional é toda informação contida na embalagem dos alimentos.

Verdadeiro       Falso       Não sei

3. A leitura, compreensão e aplicação das informações nutricionais influenciam na escolha de lanches mais saudáveis para a lanchonete.

Verdadeiro       Falso       Não sei

4. O conhecimento dos grupos de alimentos auxilia na compreensão das informações contidas em um rótulo.

Verdadeiro       Falso       Não sei

5. O valor da porção que aparece na rotulagem nutricional sempre se refere à quantidade total de alimento contido na embalagem.

Verdadeiro       Falso       Não sei

6. É importante, durante a escolha dos alimentos, procurar não ultrapassar a % de valores diários de referência (%VD) para gorduras saturadas e sódio, uma vez que em excesso na alimentação, esses nutrientes podem acarretar graves doenças.

Verdadeiro       Falso       Não sei

7. O ingrediente que está em maior quantidade num produto apresenta em último lugar na listagem dos ingredientes.

Verdadeiro       Falso       Não sei



**FICHA DE AVALIAÇÃO DO CURSO NUTRIÇÃO PARA DONOS DE LANCHONETE ESCOLAR –  
 MÓDULO 1  
 “Princípios da alimentação saudável”**

**1 – De maneira geral, qual sua avaliação da atuação da equipe de trabalho, segundo:**

	Ótimo	Bom	Razoável	Ruim	Péssimo
Conhecimento dos temas tratados	<input type="checkbox"/>				
Clareza nas exposições	<input type="checkbox"/>				
Estratégias e recursos pedagógicos adotados (a forma como o módulo foi dado ajudou o entendimento das informações?)	<input type="checkbox"/>				
Disponibilidade para atendimento individual	<input type="checkbox"/>				
Relacionamento com o grupo	<input type="checkbox"/>				
Atenção e cortesia	<input type="checkbox"/>				
Pontualidade	<input type="checkbox"/>				
Organização	<input type="checkbox"/>				

**2 – De maneira geral, qual sua avaliação sobre o 1º Módulo do Curso Nutrição para Donos de Lanchonete Escolar segundo:**

	Ótimo	Bom	Razoável	Ruim	Péssimo
Programação	<input type="checkbox"/>				
Carga horária	<input type="checkbox"/>				
Conteúdos / Temas	<input type="checkbox"/>				
Pertinência dos conteúdos (constaram as informações necessárias dentro dos temas e conteúdos trabalhados no módulo?)					
Alcance dos objetivos (o módulo alcançou os seus objetivos?)	<input type="checkbox"/>				
Aplicabilidade (é possível aplicar o que foi ensinado no módulo?)	<input type="checkbox"/>				
Estímulo a metodologias participativas e cooperativas (a forma como o módulo foi dado estimulou a sua participação no curso e promoveu a integração com os colegas?)	<input type="checkbox"/>				

	Ótimo	Bom	Razoável	Ruim	Péssimo
Atividade: histórico do projeto A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis e resultados conquistados	<input type="checkbox"/>				
Conceito: discussão sobre a	<input type="checkbox"/>				

situação de saúde atual das crianças (reportagens)					
Conceito: construção do conceito de lanchonete escolar	<input type="checkbox"/>				
Conceito: construção do conceito da alimentação saudável	<input type="checkbox"/>				

**3 - De maneira geral, qual sua avaliação do 1º MÓDULO do curso para donos de lanchonete escolar, segundo os tópicos apresentados, de acordo com a contribuição para as atividades que irá realizar dentro da sua lanchonete:**

**4 - De forma geral os conceitos, discussões, atividades desenvolvidas no módulo 1 do curso, foram importantes para o estímulo e o apoio no planejamento e na realização de atividades para a implantação da lanchonete escolar saudável dentro da sua lanchonete?**

( ) Sim ( ) Não ( ) Não sei responder

**7 – O módulo satisfaz suas expectativas?**

Sim

Não

Se não, especifique.

---



---



---

(especifique)

**8. Você tem alguma crítica ou sugestão a fazer? Qual(is)?**

---



---



---



**FICHA DE AVALIAÇÃO DO CURSO NUTRIÇÃO PARA DONOS DE LANCHONETE ESCOLAR –  
MÓDULO 2**

**“Planejando e entendendo a lanchonete escolar saudável”**

**1 – De maneira geral, qual sua avaliação da atuação da equipe de trabalho, segundo (MARQUE APENAS UM OPÇÃO EM CADA TÓPICO):**

	<b>Ótimo</b>	<b>Bom</b>	<b>Razoável</b>	<b>Ruim</b>	<b>Péssimo</b>
Conhecimento dos temas tratados	<input type="checkbox"/>				
Clareza nas exposições	<input type="checkbox"/>				
Estratégias e recursos pedagógicos adotados (a forma como o módulo foi dado ajudou o entendimento das informações?)	<input type="checkbox"/>				
Disponibilidade para atendimento individual	<input type="checkbox"/>				
Relacionamento com o grupo	<input type="checkbox"/>				
Atenção e cortesia	<input type="checkbox"/>				
Pontualidade	<input type="checkbox"/>				
Organização	<input type="checkbox"/>				

**2 – De maneira geral, qual sua avaliação sobre o 2º Módulo do Curso Nutrição para Donos de Lanchonete Escolar segundo (MARQUE APENAS UM OPÇÃO EM CADA TÓPICO):**

	<b>Ótimo</b>	<b>Bom</b>	<b>Razoável</b>	<b>Ruim</b>	<b>Péssimo</b>
Programação	<input type="checkbox"/>				
Carga horária	<input type="checkbox"/>				
Conteúdos / Temas	<input type="checkbox"/>				
Pertinência dos conteúdos (constaram as informações necessárias dentro dos temas e conteúdos trabalhados no módulo?)	<input type="checkbox"/>				
Alcance dos objetivos (o módulo alcançou os seus objetivos?)	<input type="checkbox"/>				
Aplicabilidade (é possível aplicar o que foi ensinado no módulo?)	<input type="checkbox"/>				
Estímulo a metodologias participativas e cooperativas (a forma como o módulo foi dado estimulou a sua participação no curso e promoveu a integração com os colegas?)	<input type="checkbox"/>				

**3 - De maneira geral, qual sua avaliação do 2º MÓDULO do curso para donos de lanchonete escolar, segundo os tópicos apresentados, de acordo com a contribuição para as atividades que irá realizar dentro da sua lanchonete:**

	<b>Ótimo</b>	<b>Bom</b>	<b>Razoável</b>	<b>Ruim</b>	<b>Péssimo</b>
Atividade: explicação e detalhamento da lei nº 3695	<input type="checkbox"/>				
Atividade: como promover o novo cardápio da lanchonete	<input type="checkbox"/>				

**4 - De forma geral os conceitos, discussões, atividades desenvolvidas no módulo 2 do curso, foram importantes para o estímulo e o apoio no planejamento e na realização de atividades para a implantação da lanchonete escolar saudável dentro da sua lanchonete?**

( ) Sim

( ) Não

( ) Não sei responder

**5 – O módulo satisfaz suas expectativas?**

Sim

Não

Se não, especifique.

---

---

---

---

(especifique)

**6 - Você tem alguma crítica ou sugestão a fazer? Qual(is)?**

---

---

---

---



**FICHA DE AVALIAÇÃO DO CURSO NUTRIÇÃO PARA DONOS DE LANCHONETE ESCOLAR –  
 MÓDULO 3**

**“Lanchonete Saudável e Higiene”**

**1 – De maneira geral, qual sua avaliação da atuação da equipe de trabalho, segundo (MARQUE APENAS UMA OPÇÃO EM CADA TÓPICO):**

	Ótimo	Bom	Razoável	Ruim	Péssimo
Conhecimento dos temas tratados	<input type="checkbox"/>				
Clareza nas exposições	<input type="checkbox"/>				
Estratégias e recursos pedagógicos adotados (a forma como o módulo foi dado ajudou o entendimento das informações?)	<input type="checkbox"/>				
Disponibilidade para atendimento individual	<input type="checkbox"/>				
Relacionamento com o grupo	<input type="checkbox"/>				
Atenção e cortesia	<input type="checkbox"/>				
Pontualidade	<input type="checkbox"/>				
Organização	<input type="checkbox"/>				

**2 – De maneira geral, qual sua avaliação sobre o 3º Módulo do Curso Nutrição para Donos de Lanchonete Escolar segundo (MARQUE APENAS UMA OPÇÃO EM CADA TÓPICO):**

	Ótimo	Bom	Razoável	Ruim	Péssimo
Programação	<input type="checkbox"/>				
Carga horária	<input type="checkbox"/>				
Conteúdos / Temas	<input type="checkbox"/>				
Pertinência dos conteúdos (constaram as informações necessárias dentro dos temas e conteúdos trabalhados no módulo?)	<input type="checkbox"/>				
Alcance dos objetivos (o módulo alcançou os seus objetivos?)	<input type="checkbox"/>				
Aplicabilidade (é possível aplicar o que foi ensinado no módulo?)	<input type="checkbox"/>				
Estímulo a metodologias participativas e cooperativas (a forma como o módulo foi dado estimulou a sua participação no curso e promoveu a integração com os colegas?)	<input type="checkbox"/>				

	Ótimo	Bom	Razoável	Ruim	Péssimo
Conceito: revisão sobre os estágios de mudança de comportamento	<input type="checkbox"/>				
Discussão: revisão de como elaborar	<input type="checkbox"/>				

e de como promover o novo cardápio da lanchonete					
Apresentação: relato de experiência da Lanchonete CCI (proprietário ALEX)	<input type="checkbox"/>				
Atividade: reportagens sobre a higiene	<input type="checkbox"/>				
Conceito: explicando o processo de higiene para aplicação dentro da lanchonete	<input type="checkbox"/>				

**3 - De maneira geral, qual sua avaliação do 3º módulo do curso para donos de lanchonete escolar, segundo os tópicos apresentados, de acordo com a contribuição para as atividades que irá realizar dentro da sua lanchonete (MARQUE APENAS UMA OPÇÃO EM CADA TÓPICO):**

**4 - De forma geral os conceitos, discussões, atividades desenvolvidas no módulo 3 do curso, foram importantes para o estímulo e o apoio no planejamento e na realização de atividades para a implantação da lanchonete escolar saudável dentro da sua lanchonete?**

( ) Sim

( ) Não

( ) Não sei responder

**5 – O módulo satisfaz suas expectativas?**

Sim

Não

Se não, especifique.

---



---



---

(especifique)

**6 - Você tem alguma crítica ou sugestão a fazer? Qual(is)?**

---



---



---



**FICHA DE AVALIAÇÃO DO CURSO NUTRIÇÃO PARA DONOS DE LANCHONETE ESCOLAR –  
 MÓDULO 4  
 “Lanchonete Saudável e rotulagem nutricional”**

**1 – De maneira geral, qual sua avaliação da atuação da equipe de trabalho, segundo (MARQUE APENAS UMA OPÇÃO EM CADA TÓPICO):**

	Ótimo	Bom	Razoável	Ruim	Péssimo
Conhecimento dos temas tratados	<input type="checkbox"/>				
Clareza nas exposições	<input type="checkbox"/>				
Estratégias e recursos pedagógicos adotados (a forma como o módulo foi dado ajudou o entendimento das informações?)	<input type="checkbox"/>				
Disponibilidade para atendimento individual	<input type="checkbox"/>				
Relacionamento com o grupo	<input type="checkbox"/>				
Atenção e cortesia	<input type="checkbox"/>				
Pontualidade	<input type="checkbox"/>				
Organização	<input type="checkbox"/>				

**2 – De maneira geral, qual sua avaliação sobre o 4º Módulo do Curso Nutrição para Donos de Lanchonete Escolar segundo (MARQUE APENAS UMA OPÇÃO EM CADA TÓPICO):**

	Ótimo	Bom	Razoável	Ruim	Péssimo
Programação	<input type="checkbox"/>				
Carga horária	<input type="checkbox"/>				
Local					
Instalações (as condições físicas da sala, dos banheiros, cadeiras foram satisfatórias?)					
Conteúdos / Temas	<input type="checkbox"/>				
Pertinência dos conteúdos (constam as informações necessárias dentro dos temas e conteúdos trabalhados no módulo?)	<input type="checkbox"/>				
Alcance dos objetivos (o módulo alcançou os seus objetivos?)	<input type="checkbox"/>				
Aplicabilidade (é possível aplicar o que foi ensinado no módulo?)	<input type="checkbox"/>				
Estímulo a metodologias participativas e cooperativas (a forma como o módulo foi dado estimulou a sua participação no curso e promoveu a integração com os colegas?)	<input type="checkbox"/>				

**3 - De maneira geral, qual sua avaliação do 4º módulo do curso para donos de lanchonete escolar, segundo os tópicos apresentados, de acordo com a contribuição para as atividades que irá realizar dentro da sua lanchonete (MARQUE APENAS UMA OPÇÃO EM CADA TÓPICO):**

	Ótimo	Bom	Razoável	Ruim	Péssimo
Conceito: o que é um lanche saudável e entendendo os rótulos de	<input type="checkbox"/>				

alimentos (apresentação em slides)					
Atividade: lendo os rótulos e classificando os alimentos saudáveis	<input type="checkbox"/>				
Atividade: discutindo os problemas e soluções em grupo para a implantação da lanchonete escolar saudável (plano de ação)	<input type="checkbox"/>				
Atividade: retomando os objetivos traçados no início do curso	<input type="checkbox"/>				

**4 - De forma geral os conceitos, discussões, atividades desenvolvidas no módulo 4 do curso, foram importantes para o estímulo e o apoio no planejamento e na realização de atividades para a implantação da lanchonete escolar saudável dentro da sua lanchonete?**

( ) Sim

( ) Não

( ) Não sei responder

**5 – O módulo satisfaz suas expectativas?**

Sim

Não

Se não, especifique.

---



---



---



---

(especifique)

**6 - Você tem alguma crítica ou sugestão a fazer? Qual(is)?**

---



---



---



---

(especifique)

# MANUAL EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA DONOS DE



## COMO IMPLANTAR UM CANTINA SAUDÁVEL



Universidade de Brasília  
Departamento de  
Nutrição



Observatório de Políticas  
de Segurança Alimentar e  
Nutrição



Projeto A Escola  
Promovendo Hábitos  
Alimentares Saudáveis



Núcleo de Pesquisas em  
Políticas Públicas / CEAM

**Manual em Alimentação e Nutrição para Donos de Cantina Escolar: como implantar uma cantina saudável** é uma publicação do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*, Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília, distribuída gratuitamente.

### **Realização**

Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*  
Campus Universitário Darcy Ribeiro Av L2 Norte Ed. Multiuso I Bl.A,CEAM, sala NPCT–Brasília-DF  
Cep: 70910-900  
Tel.: (61) 33073057 / Fax: (61) 32733676  
Site: [www.unb.br/fs/opsan/escolasaudavel](http://www.unb.br/fs/opsan/escolasaudavel)  
e-mail: [escolasaudavel@ig.com.br](mailto:escolasaudavel@ig.com.br)

**Patrocínio institucional:** Centro de Pesquisa - CNPQ

### **Autoria**

Nina Flávia de Almeida Amorim, Patrícia Martins Fernandez, Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues, Cinthia Domingues da Silva.

### **Colaboradores do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*:**

Xênia Versiani Paiva, Renata Bernardon, Marcella Cinquini Franco, Patrícia Nóbrega

### **Edição nº 1**

### **Projeto e produção gráfica**

Nina Flávia de Almeida Amorim, Cínthia Domingues da Silva e Renata Bernardon

### **Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

### **Índice para catálogo sistemático:**

1. Manual para Donos de Cantina Escolar: Nutrição

Tiragem: 50 exemplares

Brasília, Agosto de 2005.

Permitida a reprodução dessa publicação, desde que previamente autorizada, por escrito, pelo Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis*.

### **Esclarecimentos importantes sobre as atividades do Projeto *A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis***

1. Não somos entidade certificadora de responsabilidade social nem fornecemos “selo” com essa função.
2. Não permitimos que nenhuma entidade ou empresa (associada ou não) utilize o logotipo do Projeto *A Escola promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis* sem o nosso consentimento prévio e expressa autorização por escrito.

Caso tenha alguma dúvida ou queira nos consultar sobre as atividades de apoio do Projeto, contate-nos, por favor, pelo link Fale Conosco, no qual será possível identificar a área mais apropriada para atender você.

Impresso em: Reciclato – capa 240 g/m<sup>2</sup>, miolo 120 g/m<sup>2</sup> – da Cia Suzano, o offset brasileiro 100% reciclado.

<b>Apresentação-----</b>	<b>Pg 01</b>
<b>Importância da Cantina Escolar-----</b>	<b>Pg 02</b>
<b>Importância da Escola e Família-----</b>	<b>Pg 03</b>
<b>O que é uma alimentação saudável-----</b>	<b>Pg 04</b>
<b>Rotulagem de alimentos-----</b>	<b>Pg 07</b>
<b>Higiene-----</b>	<b>Pg 10</b>
<b>Lanches saudáveis-----</b>	<b>Pg 14</b>
<b>Passos para implementar uma lanchonete saudável-----</b>	<b>Pg 18</b>
<b>Legislação para lanchonetes-----</b>	<b>Pg 22</b>
<b>Cronograma-----</b>	<b>Pg 26</b>
<b>Anexo 01(check list)-----</b>	<b>Pg 27</b>

## APÊNDICE F - Instrumento de avaliação dos *Dez Passos da Lanchonete Escolar*



Projeto **A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis**  
 Universidade de Brasília/ Observatório de Políticas de Segurança  
 Alimentar e Nutrição/ Ministério da Saúde



### Avaliação dos Dez Passos para Lanchonete Escolar Saudável.

FICHA Nº:

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nome do responsável pelo preenchimento: \_\_\_\_\_ Cargo/função: \_\_\_\_\_

#### IDENTIFICAÇÃO PERSONALISADA

Nome completo do(a) cantineiro(a): \_\_\_\_\_

Sexo ( ) F ( ) M

Nome da escola: \_\_\_\_\_ ( ) pública ( )  
 privada

#### CAPACITAÇÃO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

1) Além do curso oferecido pela Universidade de Brasília, participou de outros com o mesmo tema (alimentação e nutrição, higiene, lanches saudáveis)? **(Caso não, vá para a questão 3)**

a) ( ) Sim b) Onde? \_\_\_\_\_ c) ( ) Não

2) Você conseguiu aplicar as informações desse curso na sua lanchonete (repassando as informações aos funcionários, realizando atividades etc)? a) ( ) Sim b) ( ) Não

3) Você participou dos encontros de acompanhamento da lanchonete na UnB? a) ( ) sim b)  
 ( ) não

3.1) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

#### AÇÕES PARA A INTEGRAÇÃO COM A COMUNIDADE ESCOLAR E LANCHONETES

4) Você mantém um diálogo com a escola para mostrar e pedir apoio sobre algum projeto de implantação de uma lanchonete mais saudável?

a) ( ) Sim b) ( ) Não

4.1) Se sim, de quê forma? a) ( ) Reunião com diretores e coordenadores b) ( ) Conversa informal

4.2) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

5) Você mantém um diálogo com os educadores sobre a proposta de uma lanchonete mais saudável para obter apoio nas suas ações e estimulá-los na realização de atividades de educação em sala de

aula?

a) ( ) Sim b) ( ) Não

5.1) Se sim, de quê forma? a) ( ) Reunião b) ( ) Conversa informal

5.2) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

6) Você mantém um diálogo com os pais sobre a proposta de uma lanchonete mais saudável?

a) ( ) Sim b) ( ) Não

6.1) Se sim, de quê forma? a) ( ) Reunião de pais da escola b) ( ) Conversa informal

6.2) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

7) Você tem contato com outras lanchonetes que tenham também o objetivo de ter uma lanchonete mais saudável?

a) ( ) Sim b) ( ) Não

7.1) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

#### *AÇÕES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA LANCHONETE*

8) Você desenvolve atividades com as crianças e adolescentes para promover um lanche mais saudável?

a) ( ) Sim b) ( ) Não

8.1) Se sim, de que forma? a) ( ) Atividade de educação nutricional na lanchonete (panfletos, brincadeiras, concursos, campanhas, palestras etc) b) ( ) Conversa informal no balcão

8.2) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

9) Você promove o espaço da sua lanchonete com materiais educativos (murais, cartazes, banners) sobre alimentação saudável? a) ( ) Sim b) ( ) Não

9.1) Se sim, o que realizou? a) ( ) murais b) ( ) cartazes c) ( ) banners  
d) ( ) folhetos informativos e) ( ) outros

9.2) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

10) A escola realiza atividades de educação nutricional na sua lanchonete? a) ( ) Sim b) ( ) Não

10.1) Se sim, o que realiza? a) ( ) murais b) ( ) cartazes c) ( ) banners  
d) ( ) folhetos informativos e) ( ) outros

10.2) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

#### *DESENVOLVIMENTO DE ESTRATÉGIAS PARA A PROMOÇÃO DOS LANCHES SAUDÁVEIS*

11) Você tem o hábito de realizar promoção especial (barateamento do valor) de lanches saudáveis?

a) ( ) Sim b) ( ) Não

11.1) Se sim, qual(is) alimento(s)? \_\_\_\_\_

11.2) Frequência dessa ação? a) ( ) Diária b) ( ) Semanal c) ( ) Mensal d) ( ) Outro

11.3) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

12) Você expõe os lanches mais saudáveis (exposição visual em detrimento dos alimentos da preferência da clientela e os proibidos pela lei)? a) ( ) Sim b) ( ) Não

12.1) Se sim, qual tipo(s) de alimento(s)? \_\_\_\_\_

12.2) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

13) Você diminuiu ou retira os lanches ricos em açúcares e gorduras (alimentos proibidos pela legislação: balas, chicletes, refrigerantes, salgadinhos, pipocas etc)? a) ( ) Sim b) ( ) Não

13.1) Se sim, qual tipo de alimento? \_\_\_\_\_

14) Quais os alimentos ricos em açúcares e gorduras mais difíceis de serem retirados ou reduzidos na lanchonete?

15) Quais os alimentos ricos em açúcares e gorduras mais fáceis de serem retirados ou reduzidos na lanchonete? \_\_\_\_\_

### *APERFEIÇOAMENTO E MONITORAMENTO DO PROCESSO DE IMPLEMENTAÇÃO DA LANCHONETE SAUDÁVEL*

16) Você faz pesquisa com os alunos sobre o que eles acham da lanchonete? a) ( ) Sim b) ( ) Não

16.1) Se sim, de que forma? a) ( ) Formal (aplicação de questionário, enquetes) b) ( ) Informal

16.2) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

17) Você faz pesquisa com os pais sobre o que eles acham da lanchonete? a) ( ) Sim b) ( ) Não

17.1) Se sim, de que forma? De que forma?

a) ( ) Formal (aplicação de questionário, enquetes) b) ( ) Informal

17.2) Se não, Por quê? \_\_\_\_\_

18) Você faz pesquisa com os professores sobre o que eles acham da lanchonete? a) ( ) Sim b) ( ) Não

18.1) Se sim, de que forma? De que forma?



## APÊNDICE G - Instrumento de avaliação do perfil da Lanchonete Escolar Saudável



Projeto **A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis**  
 Universidade de Brasília/ Observatório de Políticas de Segurança  
 Alimentar e Nutrição/ Ministério da Saúde



### Instrumento para avaliação do perfil da Lanchonete Escolar

FICHA Nº:

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

1. Nome do responsável pelo preenchimento: \_\_\_\_\_ Cargo/função: \_\_\_\_\_

2. Assinale o questionário correspondente: a) ( ) antes do curso b) ( ) 6 meses após do curso c) ( ) 1 ano após o curso d) ( ) 2 anos após o curso

#### *IDENTIFICAÇÃO PERSONALIZADA*

3. Nome completo do(a) dono(a) da lanchonete: \_\_\_\_\_

4. Sexo a) ( ) Feminino b) ( ) Masculino

5. Nome da escola: \_\_\_\_\_ a) ( ) pública b) ( ) privada

6. (*preencher apenas antes do curso*) Você exerce alguma função/cargo dentro da escola? a) ( ) Sim b) ( ) Não

#### *FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (LANCHONETE)*

7. Tempo (anos): \_\_\_\_\_ 8. Horário: \_\_\_\_\_ 9. Meses (período): \_\_\_\_\_

10. Dias (período): \_\_\_\_\_ 11. Nº de funcionários (incluindo o proprietário): \_\_\_\_\_

12. Quais refeições são ofertadas aos alunos?

a) ( ) café da manhã b) ( ) lanche da manhã c) ( ) almoço d) ( ) lanche da tarde e) ( ) jantar f) ( ) ceia

13. Quantas refeições no almoço/jantar são servidas? \_\_\_\_\_

14. Você tem a opção de servir as refeições em sala de aula? a) ( ) sim b) ( ) não

15. Estime quantos alunos consomem na sua lanchonete:

a) ( ) A maioria (50% + 1)

b) ( ) Metade

c) ( ) Um quarto

d) ( ) Menos de ¼

16. Estime quantos professores consomem na sua lanchonete:

a) ( ) A maioria (50% + 1)

b) ( ) Metade

c) ( ) Um quarto

d) ( ) Menos de ¼

17. Estime quantos funcionários consomem na sua lanchonete:

- a) ( ) A maioria (50% + 1)  
 b) ( ) Metade  
 c) ( ) Um quarto  
 d) ( ) Menos de ¼

#### **EQUIPAMENTOS DO(S) SERVIÇO(S) DE ALIMENTAÇÃO (LANCHONETE)**

18. Marque com um X os equipamentos presentes no local de preparo de alimentos da Lanchonete:

- a) ( ) fogão industrial    b) ( ) fogão doméstico    c) ( ) forno elétrico    d) ( ) freezer    e) ( )  
 refresqueira  
 f) ( ) exaustor    g) ( ) batedeira    h) ( ) balança    i) ( ) centrífuga    j) ( ) forno  
 k) ( ) geladeira    l) ( ) microondas    m) ( ) liquidificador    n) ( ) filtro    o) ( ) estufa  
 p) ( ) outro: \_\_\_\_\_

19. Houve alguma mudança ou compra de novos equipamentos nos anos de 2007 e 2008?

- ( ) sim Qual(is) e quanto(s) ? \_\_\_\_\_  
 ( ) não

#### **PRESENÇA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, ESTRATÉGIA DE MARKETING E QUANTIDADE DE VENDA DE ALIMENTOS NA LANCHONETE**

Assinale com um X a presença do alimento, a existência da estratégia de *marketing* e a quantidade vendida POR SEMANA do produto alimentício, sendo que deve ser seguido o preenchimento dessas quantidades, de acordo com o descrito em cada tópico. Ex: amendoim salgado = saco 5. Caso o entrevistado não saiba responder, desenhar um X

	<b>a) Presença na lanchonete</b>	<b>b) Marketing</b>	<b>c) Venda por semana</b>
<b>Alimentos</b>			
20) Amendoim salgado			saco
21) Barra de cereal			unidade
22) Biscoito de polvilho (tipo pêta)			Saco
23) Biscoito recheado			Pacote
24) Bolo			Fatia
25) Crepe			Unidade
26) Frutas <i>in natura</i>			Unidade
27) Frutas passas/ desidratadas			Sacos ou caixa
28) Hambúrguer simples (pão e hambúrguer e/ou salada)			Unidade
29) Hambúrguer elaborado (pão, hambúrguer, ovo, salada, maionese etc)			Unidade
30) Iogurte			Unidade/pote

31) Misto quente			Saco
32) Pipoca industrializada			Saco
33) Pipoca de microondas			Unidade/pacote
34) Pipoca de panela			Saco
35) Pizza			Unidade/fatia
36) Salada de fruta			Unidade/pote
37) Salgadinho em pacote (tipo Elma chips)			Unidade/pacote
38) Salgado folhado			Unidade
39) Salgado frito			Unidade
40) Salgado assado			Unidade
41) Pão de queijo			Unidade
42) Sanduíche natural			Unidade
43) Cachorro quente			Unidade
44) Catchup			Caixa
45) Mostarda			Caixa
46) maionese			Caixa
47) Pão com ovo			Unidade
48) Pão com manteiga			Unidade
49) Outros (especificar nome e quantidade):			
<b>Doces</b>			
50) Amendoim doce			Unidade
51) Balinha			Unidade
52) Casadinho			Unidade/Pacote
53) Chiclete			Unidade
54) Chocolate/bombons			Unidade
55) Dindim			Unidade
56) Doce de leite (em barra ou em pasta)			Unidade
57) Maria mole			Unidade
58) Mousse			Unidade
59) Paçoquinha			Unidade
60) Picolé			Unidade
61) Pirulito			Unidade
62) Sorvete			Unidade
63) Brigadeiro/beijinho			Unidade

64) Gelatina			Unidade
65) Outros (especificar):			
<b>Bebidas</b>			
66) Achocolatado (tipo Toddyinho)			Unidade
67) Água de coco (natural e caixa)			Unidade
68) Bebida alcoólica			Unidade
69) Chá			Unidade
70) Refrigerante			Unidade
71) Suco artificial (tampico, nut, KAPO, X-TAPA, suco em pó)			Unidade
72) Suco de fruta em polpa/refresqueira			Unidade
73) Suco de fruta em caixinha			Unidade
74) Vitaminas			Unidade
75) Outros (especificar):			
<b>TOTAL</b>			

### PRODUÇÃO E QUALIDADE DOS ALIMENTOS

76. Você utiliza alimentos orgânicos (alimentos livres de agrotóxicos e adubos químicos)? a) ( ) sim b) ( ) não
77. Você alia preço e qualidade para a compra de alimentos (industrializados ou *in natura*)?  
a) ( ) Sempre b) ( ) A maioria das vezes  
c) ( ) De vez em quando d) ( ) Nunca
78. Você conhece as condições de higiene e de qualidade dos alimentos produzidos pelos seus fornecedores?  
a) ( ) sim b) ( ) não
79. A lanchonete vende alimentos que contenham gordura vegetal hidrogenada (o entrevistador deverá olhar os produtos da lanchonete junto com o cantineiro)? a) ( ) sim b) ( ) não
80. A lanchonete vende alimentos industrializados com teor de gordura saturada superior a 10% (dez por cento) da gordura total (entrevistador: olhar os produtos da lanchonete junto com o cantineiro)?  
a) ( ) sim b) ( ) não
81. Os salgados fritos e/ou assados são produzidos na própria lanchonete? a) ( ) sim b) ( ) não
- 82.1 Se sim, nos ingredientes há presença de gordura vegetal hidrogenada ou margarina que contenha gordura vegetal hidrogenada? a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei responder
83. Os salgados possuem tamanhos diferentes de acordo com a faixa etária? a) ( ) sim b) ( ) não
84. Há adição de açúcar nos sucos e refrescos dispostos na refresqueira ou nos sucos de polpa?

a) ( ) sim      b) ( ) não    c) ( ) não se aplica

85.1 Se sim, como utiliza? a) ( ) Açucareiro      b) ( ) Sachês      c) ( ) adiciona durante o preparo

86.2 Caso forneça sachês, fornece quantos sachês por pessoa?: a) ( ) Livre b) ( ) 2 sachês para cada 200 ml

### ***PRESENÇA DE PATOLOGIAS NUTRICIONAIS NOS ALUNOS***

87. A escola possui crianças:

a) ( ) diabéticas      b) ( ) celíacas    c) ( ) fenilcetonúricas    d) ( ) intolerantes a lactose      e) ( ) alérgicos (leite, soja, outros) f) ( ) outros: \_\_\_\_\_

g) ( ) não sei responder      h) ( ) não

Caso na pergunta acima tenha respondido “não sei responder” ou “não”, **pule para a questão 90**

88. Você fornece lanches/refeições para crianças com alguma dessas patologias? a) ( ) sim      b) ( ) não

89. Se não, porquê? \_\_\_\_\_

### ***INTERFERÊNCIA NA VENDA DE ALIMENTOS NA LANCHONETE PELA COMUNIDADE ESCOLAR***

90. A Direção da escola sugere ou restringe algum tipo de lanche/produto vendido dentro da lanchonete?

a) ( ) sim. O quê? \_\_\_\_\_ b) ( ) Não

91. Os pais dão algumas sugestões de mudança nos lanches/produtos vendidos dentro da sua lanchonete?

a) ( ) sim. Qual/quais? \_\_\_\_\_ b) ( ) Não

### ***VENDA DE ALIMENTOS AO REDOR DA ESCOLA***

92. Assinale com um X a presença de comércio de alimentos ao redor da escola:

a) ( ) ambulantes      b) ( ) padaria      c) ( ) bar    d) ( ) supermercado      e) ( ) outros: \_\_\_\_\_

93. A escola permite a entrada de alimentos desse(s) comércio(s)? a) ( ) sim      b) ( ) não      c) ( ) não sei

94. A escola permite que as crianças saiam no período de aula para a compra de alimentos nesses comércios?

a) ( ) sim      b) ( ) não      c) ( ) não sei

95. Houve alguma mudança na permissão da entrada desses alimentos pela escola, após o curso?

a) ( ) sim      b) ( ) não      c) ( ) não sei

### ***INFORMAÇÕES PARA O CURSO (preencher apenas antes do curso de capacitação)***

96. Como você ficou sabendo do curso?

a) ( ) Rádio      b) ( ) correspondência      c) ( ) jornal      d) ( ) e-mail      f) ( ) Outros: \_\_\_\_\_

97. Quais são suas expectativas em relação ao curso?

\_\_\_\_\_

---

98. Quais os temas deseja que sejam trabalhados?

---

*CONHECIMENTO PRÉVIO DO DONO DE LANCHONETE SOBRE TEMAS RELACIONADOS AO CURSO (preencher apenas antes do curso)*

99. Você já leu algum material específico sobre lanchonete escolar, que ensine a como trabalhar com a lanchonete escolar?

a) ( ) Sim. Qual? \_\_\_\_\_ b) ( ) Não.

100. Para você, o que é uma lanchonete saudável?

---

102. Como você considera a sua lanchonete?

a) ( ) saudável                      b) ( ) em processo de ficar saudável                      c) ( ) não saudável

103. Você acha que a lanchonete saudável pode dar lucro? a) ( ) sim                      b) ( ) não

104. Para você, o que é um lanche saudável?

---

105. Você acha que a sua lanchonete pode influenciar o hábito alimentar do que as crianças e dos adolescentes consomem neste estabelecimento? a) ( ) sim                      b) ( ) Não                      c) ( ) Não sei responder

## **APÊNDICE H - Relação dos alimentos/preparações industrializados com as respectivas marcas utilizadas para o cálculo nutricional**

Achocolatado (Toddyinho®), água de coco (Kero-coco®, Pão de açúcar®, Sococo®), balas (7 belo®, Kids® de hortelã e Toffee de chocolate ARCOR®), barra de cereal (Nutry® de coco, Nutry® de catanha do pará e Trio® de coco com chocolate), biscoito de polvilho (Cassini®), biscoito recheado (Bono de chocolate® e Bono de morango®), bolo (bolo de baunilha Ana Maria PULMAN®, bolo de brigadeiro LAFFRIOLEE®, bolo de cenoura com chocolate STA EDWIGES®), brigadeiro/beijinho (Moça Fiesta®, HAMNES®), Casadinho de brigadeiro e beijinho (HANNES®), Catchup (HELLMANNNS®), chá (de erva doce LEÃO®, mate natural e de laranja LEÃO®, chá preto com pêssago LIPTON®), chiclete (Bubbaloo® de tuti-fruti, Menta Trident®, Huevitos Arcor®), chocolate/bombons (Talento, Charge, chocolate ao leite NESTLE®), crepe (massa para panqueca Dr. Oetker® e Massa Leve®), doce de leite em barra ou em pasta (Brasil Caipira® pasta, ITAMBÉ® pastoso), frutas passas/ desidratadas (uva passa Mr Valley®), gelatina (Royal® morango, Sol® limão, framboesa Dr. Oetker®), hamburger elaborado e simples (Big San®), iogurte (Danoninho®), maionese (HELLMANNNS®, ARISCO®, LIZA®), maria mole (coco Royal®, morango Dr. Oetker®), mostarda (americana FRENCHS®, HEMMER®, HEINZ®), mousse (OETKER®, HOLANDESA®), paçoquinha (yoki®), pão de queijo (tradicional Forno de Minas®, tradicional Sadia®), picolé (Fruttare® limão, Chicabon®), pipoca de microondas doce e salgada (yoki®), pirulito (Push-pop® e 7 belo®), pizza (Chester Perdigão®, calabresa Sadia®, mussarela Sadia®), refrigerante (Coca-cola®, Coca-cola® light, Guaraná®, Fanta®), salada de fruta (Oderich®), salgadinho em pacote (Ruffles®, fandangos de queijo®), sanduíche natural (Big San®), saquinho de frutas desidratadas (FruitCo®), sorvete (HAAGEN DAZS®, Kibon® de creme e de chocolate), suco artificial (Tampico®, Nut®, Kapo®), suco de fruta em caixinha (Goiaba Mais®, Del Valle® de uva, suco de goiaba Sufresh®, suco de uva Jandaia®).

**APÊNDICE I – Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para vitamina A e C, cálcio, ferro, proteína e fibra, de acordo com as faixas etárias.**

**Tabela 6 - Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para vitamina C, de acordo com a faixa etária. Brasília, 2006 - 2008**

Faixas etárias	DRI (mg/ d)	10% do VD (mg/ d)	UL (mcg/d)	10% da UL
4-8 anos	25	2,5	650	65
9-13 anos	45	4,5	1200	120

**Tabela 7 - Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para vitamina A, de acordo com a faixa etária. Brasília, 2006 - 2008**

Faixas etárias	DRI (mcg/ d)	10% do VD (mg/ d)	UL (mcg/d)	10% da UL
4-8 anos	400	40	900	90
9-13 anos	600	60	1700	170

**Tabela 8 - Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para proteína, de acordo com a faixa etária. Brasília, 2006 - 2008**

Faixas etárias	DRI (g/ d)	10% do VD	AMDR	10% do AMDR
4-8 anos	19	1,9	10-30	1-3
9-13 anos	34	3,4	10-30	1-3

**Tabela 9 - Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para fibra, de acordo com a faixa etária. Brasília, 2006 - 2008**

Faixas etárias	DRI (g/ d)	10% do VD	AMDR	AMDR
4-8 anos	25	2,5	-	-
9-13 anos	28	2,8	-	-

**Tabela 10 - Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para cálcio, de acordo com a faixa etária.  
Brasília, 2006 – 2008**

Faixas etárias	DRI (mg/ d)	10% do VD (mg/ d)	UL (mcg/d)	10% da UL
4-8 anos	800	80	2500	250
9-13 anos	1300	130	2500	250

**Tabela 11 - Valores das Dietetic References Intakes (DRI) para ferro, de acordo com a faixa etária.  
Brasília, 2006 - 2008**

Faixas etárias	DRI (mg/ d)	10% do VD (mg/ d)	UL	10% da UL
4-8 anos	10	1,0	40	4
9-13 anos	8	0,8	40	4

## APÊNDICE J - A lista dos alimentos/preparações com as respectivas pontuações para a faixa etária de 4 a 8 anos

Tabela 12 - Lista dos alimentos/preparações com as respectivas pontuações para a faixa etária de 4 a 8 anos. Brasília 2006-2008

Continua

Alimentos	Porção	Pontuação
Achocolatado (tipo toddynho)	200ml	0,6
água de coco natural/caixa	200ml	0,8
Bala	3 unid	0,6
Barra de cereal	25g (1 unid)	0,6
Bebida alcóolica	350ml	0,6
Biscoito de polvilho (tipo pêta)	100g (1 pacote)	0,5
Biscoito recheado 165g	165g (1 pacote)	0,4
Bolo	97,6g (1 porção média)	0,8
Brigadeiro/beijinho	27g (1 unid)	0,6
Cachorro quente simples 125g	137g (1 unid)	0,6
Casadinho	15g (1 unid)	0,6
Catchup	7g (1 sachê)	0,6
Chá 200ml	200ml	0,9
Chiclete	5,5g	0,6
Chocolate/bombons	100g (1 barra)	0,4
Crepe	100g (1 unid)	0,5
Dindim	-	-
Doce de leite (em barra ou em pasta) 20g	20g (1 unid)	0,6
Frutas <i>in natura</i>	150g (1 maçã)	0,8
Frutas passas/desidratadas	30g (1 porção)	0,8
Gelatina 100g	100g (1 porção comercial)	0,5
Hambúrguer elaborado (pão, hambúrguer, queijo, tomate e alface)	157g (1unid)	0,9
Hambúrguer simples (pão, hambúrguer e queijo)	136g (1 unid)	0,6
logurte 180ml	180ml (1 pote)	0,8
Maionese 7g	7g (1 sachê)	0,6
Maria mole	16g (1 unid)	0,6
Misto quente (pão de forma, queijo e presunto)	86g (1 unid)	0,6
Mostarda	10g (1 col. Sopa)	0,6
Mousse	89,2g	0,6
Paçoquinha	22g (1 unid)	0,8
Pão com manteiga	76g(1 unidade)	0,5
Pão com ovo	-	-
Pão de queijo	50g (1 unid)	0,8
Picolé	58g (1 unid)	0,6
Pipoca de microondas	100g (1 pacote)	0,3
Pipoca de panela	15g (milho p/)	0,6

		Conclusão
Pipoca industrializada (ex: Nhac)		0,8
100g	60g (1 unid)	
Pirulito	15g	0,6
Pizza	100g (1 fatia)	0,5
Refrigerante 350ml Média de 4	350ml	0,6
Salada de fruta	209g	0,9
Salgadinho em pacote (tipo Elma chips)	66g (1 pacote)	0,4
Salgado assado	136g (1 unid)	0,9
Salgado folhado	120g	0,3
Salgado frito	147g (1 unid) coxinha	0,4
Sanduíche natural	130g (1 unid)	0,4
Saquinho de frutas desidratadas	50g (1pacote)	0,8
Sorvete	100g (copo comercial)	0,6
Suco artificial (tampico, nut, KAPO, X-TAPA, suco em pó)	200ml	0,8
Suco de fruta em caixinha	200ml	0,8
Suco de fruta em polpa ou natural		
laranja	200ml ou 240g	0,8
Vitamina	200ml ou 260g	0,9

---

**APÊNDICE K - A lista dos alimentos/preparações com as respectivas pontuações para a faixa etária de 9 a 13 anos**

**Tabela 13 - Lista dos alimentos/preparações com as respectivas pontuações para a faixa etária de 9 a 13 anos. Brasília 2006-2008**

Continua

<b>Alimentos</b>	<b>Porção</b>	<b>Pontuação</b>
Achocolatado (tipo toddynho)	200ml	0,7
água de coco natural/caixa	200ml	0,6
Bala	3 unid	0,6
Barra de cereal	25g (1 unid)	0,6
Bebida alcóolica	350ml	0,6
Biscoito de polvilho (tipo pêta)	100g (1 pacote)	0,5
Biscoito recheado 165g	165g (1 pacote)	0,3
Bolo	97,6g (1 porção média)	0,8
Brigadeiro/beijinho	27g (1 unid)	0,6
Cachorro quente simples 125g	137g (1 unid)	0,6
Casadinho	15g (1 unid)	0,6
Catchup	7g (1 sachê)	0,6
Chá 200ml	200ml	0,8
Chiclete	5,5g	0,6
Chocolate/bombons	100g (1 barra)	0,4
Crepe	100g (1 unid)	0,5
Dindim	-	-
Doce de leite (em barra ou em pasta) 20g	20g (1 unid)	0,6
Frutas in natura	150g (1 maçã)	0,8
Frutas passas/desidratadas	30g (1 porção)	0,8
Gelatina 100g	100g (1 porção comercial)	0,5
Hambúrguer elaborado (pão, hambúrguer, queijo, tomate e alface)	157g (1 unid)	0,9
Hambúrguer simples (pão, hambúrguer e queijo)	136g (1 unid)	0,5
logurte 180ml	180ml (1 pote)	0,8
Maionese 7g	7g (1 sachê)	0,6
Maria mole	16g (1 unid)	0,6
Misto quente (pão de forma, queijo e presunto)	86g (1 unid)	0,5
Mostarda	10g (1 col. Sopa)	0,6
Mousse	89,2g	0,6
Paçoquinha	22g (1 unid)	0,6
Pão com manteiga	76g(1 unidade)	0,5
Pão com ovo	-	-
Pão de queijo	50g (1 unid)	0,6
Picolé	58g (1 unid)	0,6
Pipoca de microondas	100g (1 pacote)	0,3

		Conclusão
Pipoca de panela	15g (milho p/)	0,6
Pipoca industrializada (ex: Nhac) 100g	60g (1 unid)	0,6
Pirulito	15g	0,6
Pizza	100g (1 fatia)	0,5
Refrigerante 350ml Média de 4	350ml	0,8
Salada de fruta	209g	0,9
Salgadinho em pacote (tipo Elma chips)	66g (1 pacote)	0,4
Salgado assado	136g (1 unid)	0,9
Salgado folhado	120g	0,2
Salgado frito	147g (1 unid) coxinha	0,3
Sanduíche natural	130g (1 unid)	0,4
Saquinho de frutas desidratadas	50g (1pacote)	0,6
Sorvete	100g (copo comercial)	0,5
Suco artificial (tampico, nut, KAPO, X-TAPA, suco em pó)	200ml	0,8
Suco de fruta em caixinha	200ml	0,8
Suco de fruta em polpa ou natural laranja	200ml ou 240g	0,6
Vitamina	200ml ou 260g	0,9

---

## **APÊNDICE L - Bases de dados e palavras chaves específicas pesquisadas**

### REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

- BVS (Biblioteca Virtual em Saúde) em todas as bases disponíveis

(<http://www.bireme.br/php/index.php>)

- PUBMED em todas as bases disponíveis

(<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>)

- WEB OF SCIENCE

([http://apps.isiknowledge.com/WOS\\_GeneralSearch\\_input.do?highlighted\\_tab=WOS&product=WOS&last\\_prod=WOS&search\\_mode=GeneralSearch&SID=3ENIN3kgkEjp8cBD916](http://apps.isiknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?highlighted_tab=WOS&product=WOS&last_prod=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=3ENIN3kgkEjp8cBD916))

- PROQUEST

(<http://proquest.umi.com/pqdweb?RQT=573&TS=1115907043&clientId=42226&LASTSRCHMODE=1&cfc=1>)

- Teses e dissertações da Universidade de Brasília

(<http://bdtd.bce.unb.br/tedesimplificado/>)

- Teses e dissertações brasileiras

(<http://bdtd2.ibict.br/%29>)

- SCIENCE DIRECT

(<http://bdtd2.ibict.br/%29>)

- SAGE JOURNALS ON LINE

(<http://online.sagepub.com/>)

- CAPES.PERIÓDICOS

(<http://www.periodicos.capes.gov.br/portugues/index.jsp>)

Para a pesquisa nas bases de dados utilizaram-se as seguintes palavras-chaves:

- Luncheons

- Foods of minimal nutritional value
- Concession stands
- Private school
- Snack bar foods
- Children nutritional program
- Worksite
- School feeding
- School fast food restaurant
- Staff canteen
- School store
- Employees
- Snack bar,
- cafeteria,
- competitive food school,
- policy change,
- vending,
- vending machines,
- dietary behaviour,
- school snack
- food policies,
- school competitive food policies,
- cafeteria school,
- food surrounding school,
- nutrition education canteen,
- competitive food,
- food outlets
- grocery stores
- consumo alimentar escolar
- perfil alimentar escolar
- alimentação escolar

## APÊNDICE M - Termo de consentimento livre e esclarecido



Projeto **A Escola Promovendo Hábitos Alimentares Saudáveis**  
 Universidade de Brasília/ Observatório de Políticas de Segurança  
 Alimentar e Nutrição/ Ministério da Saúde



Prezado Sr(a) Dono(a) de Cantina Escolar,

*O (A) Sr.(Sra.) está sendo convidado(a) a continuar a participar da pesquisa para **Avaliação do Projeto Cantina Escolar Saudável**.*

Os objetivos da pesquisa visam a construção de uma metodologia para se implantar cantinas saudáveis na região do Distrito Federal e que possa ser expandida para o Brasil.

Sua participação neste momento é de suma importância, pois é a partir de suas repostas aos questionários aplicado, que será possível avaliar o impacto deste Projeto. O(A) Sr.(Sra.) poderá recusar-se a participar da pesquisa, dela se afastar a qualquer momento ou deixar de responder qualquer pergunta, sem que este fato venha causar-lhe qualquer constrangimento ou penalidade por parte das instituições envolvidas.

É garantido total sigilo de sua identidade, também sendo assegurado a retirada deste consentimento a qualquer momento. Caso não deseje participar da pesquisa, você não será penalizado de forma alguma.

Desde já, nosso agradecimento

### **Nutricionista**

Nina Flávia de Almeida Amorim  
 Responsável Técnica pelo Projeto Cantina Escolar Saudável

### **Consentimento da participação da pessoa como sujeito:**

Eu, \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_/SSP-\_\_\_\_, abaixo assinado, concordo em participar da pesquisa **Avaliação do Projeto Cantina Escolar Saudável**, como sujeito. Fui devidamente informado e esclarecido pelo pesquisador \_\_\_\_\_ sobre a pesquisa. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve à qualquer penalidade.  
 \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2006.

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do participante

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do aplicador

**ANEXO A – Artigo científico**

<u>3.9.2.3</u> <u>Elaboração de pontuação para a classificação dos alimentos/preparações ofertados nas lanchonetes em alimento mais e menos saudável</u>	78
<b>3.10</b> <b>Teste dos instrumentos da pesquisa</b>	84
<b>3.11</b> <b>Encontros de acompanhamento com os participantes do curso</b>	84
<b>3.12</b> <b>Revisão bibliográfica</b>	85
<b>3.13</b> <b>Aspectos éticos</b>	85
<b>3.14</b> <b>Financiamento</b>	86
<b>4</b> <b>RESULTADOS E DISCUSSÃO</b> -----	87
4.1 Artigo original	87
<b>5</b> <b>CONCLUSÕES GERAIS</b> -----	116
<b>6</b> <b>RECOMENDAÇÕES</b> -----	119
<b>REFERÊNCIAS</b>	122
<b>APÊNDICES E ANEXOS</b>	140