



## **Evolução da proporção de ultraprocessados na alimentação escolar do Estado de São Paulo: dados de 2013-2019**

Priscila Souza, Ana Clara da Fonseca Leitão Duran

### **Introdução**

A alimentação escolar saudável é um direito do estudante nas fases da educação básica e deve ser garantida pelo Estado (Brasil, 2009). A partir do Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, constituído na década de 50, surge o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em 1979. Este programa tem como objetivo oferecer alimentação e promover ações de educação alimentar e nutricional a todos os escolares da educação básica pública, através da oferta de refeições que atinjam as necessidades nutricionais durante o ano letivo (Ministério da Educação, 2017).

Em 2009, a Lei nº 11.947 legitima o vínculo com a agricultura familiar ao estabelecer que no mínimo 30% dos recursos designados ao PNAE devem ser na aquisição de alimentos desse setor, e estende o programa para toda a rede pública, desde a educação infantil até o ensino médio, além da Educação de Jovens e Adultos (EJA). Essa medida visa estimular e melhorar a qualidade da alimentação e nutrição dos estudantes brasileiros ao incentivar o maior consumo de alimentos in natura e minimamente processados (Peixinho, 2013). O estudo com dados da Pesquisa Nacional da Saúde do Escolar (PENSE), representativos de escolares brasileiros da rede pública e privada, mostrou que quanto mais refeições semanais realizadas nas escolas onde o PNAE estava presente, menor foi a chance do consumo regular de alimentos ultraprocessados, como refrigerantes (Azeredo et al., 2016).

Os alimentos ultraprocessados são agrupados segundo a classificação NOVA, a qual separa os alimentos em quatro grupos diferentes a partir da finalidade do processamento industrial, considerando aspectos biológicos, químicos, físicos e o uso de aditivos. Os ultraprocessados são resultados da fração de um alimento integral em composto, que sofre modificações químicas, tendo a junção das substâncias não modificadas e modificadas. Com esses processos os produtos têm um maior prazo de validade, são prontos para o consumo e hiper palatáveis (Monteiro et al., 2019).

O alto consumo de alimentos ultrapassados, os quais contêm alta densidade energética, são ricos em gorduras totais e saturadas, açúcares, e sódio, e pobres em fibras (Ministério da Saúde 2014), está relacionado com maior risco de desenvolvimento de obesidade, doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como diabetes e hipertensão, doenças cardiovasculares, dislipidemia em crianças, e síndrome metabólica em adolescentes (OPAS, 2018).

Considerando que o PNAE oferta no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias de mais de 40 milhões de crianças e adolescentes em ambiente escolar (COSAN, 2010), e que a infância e a adolescência constituem fases críticas na formação de hábitos alimentares saudáveis que tendem a se manter durante a vida, a avaliação da composição dos cardápios, especificamente da oferta de ultraprocessados, se mostra necessária a avaliação do efeito das recentes mudanças no PNAE na diminuição da exposição das crianças e adolescentes a alimentos ultraprocessados no ambiente escolar. Estes achados podem contribuir com o fortalecimento e aperfeiçoamento tão importante na garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável (Mikkila et al., 2005).

## **Objetivo**

Avaliar a evolução da oferta de alimentos ultraprocessados na alimentação escolar do Estado de São Paulo entre 2013 e 2019.

## **Métodos**

### **Desenho e população de estudo**

O estudo, de caráter longitudinal, utilizará dados dos cardápios do desjejum, almoço e lanches das escolas da rede estadual do estado de São Paulo, de ensino infantil, fundamental I e II e médio, além dos alunos da Educação de Jovens e Adultos (EJA). Segundo o Censo Escolar de 2019, foram matriculados 3.381.417 alunos nas escolas estaduais do estado de São Paulo (INEP, 2019).

### **Fontes de Dados**

A fim de analisar a evolução da oferta de alimentos ultraprocessados na alimentação escolar será utilizada a base de dados dos cardápios do PNAE das escolas estaduais do estado de São Paulo, referentes aos meses de abril a maio no período de

2013 a 2019. Os cardápios foram coletados na página web da Imprensa Oficial, na qual ficam disponibilizadas as versões on-line do diário oficial do estado.

Após classificação de todos os alimentos inclusos nos cardápios coletados segundo grau de processamento pela classificação NOVA (Monteiro et al., 2019), avaliamos a proporção de itens alimentícios ultraprocessados em cada ano em relação ao total de itens alimentícios inclusos nos cardápios.

## **Resultados**

Utilizando dados de todas as escolas públicas estaduais cuja gestão da Alimentação Escolar é centralizada, encontramos aumento na proporção de ultraprocessados entre 2013 e 2015, seguido de queda entre 2015 e 2019, quando a proporção de ultraprocessados nas refeições ofertadas aos estudantes voltou a subir.

## **Conclusão**

As mudanças encontradas na alimentação escolar observadas ao longo dos anos de estudo coincidem com mudanças na gestão estadual e merecem ter os fatores associados às tais mudanças investigados a fim de que o PNAE melhor cumpra sua função de ofertar alimentos saudáveis aos estudantes brasileiros.

## **Referências**

Azeredo CM, Rezende LFM, Canella DS, Claro RM, Peres MFT, Luiz OC, et al. Food environments in schools and in the immediate vicinity are associated with unhealthy food consumption among Brazilian adolescents. 2016;88(2016):73-79

Brasil. Constituição (1988). Emenda constitucional nº 59, de 12 de novembro de 2009. Dá nova redação do art.208 da Constituição Federal, inserindo o parágrafo VII, p 341.

INEP- Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas. Censo Escolar- 2019. Brasília (DF); 2020

Mikkila V, Rasanen L, Raitakari OT, Pietinen P, Viikari J. Consistent dietary patterns identified from childhood to adulthood: the cardiovascular risk in Young Finns Study. Br J Nutr. 2005;93(6):923-31.

Ministério da Educação (BR), Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação Escolar. Brasília (DF); 2017

Ministério da Saúde (BR), Guia alimentar para população brasileira. Brasília (DF); 2014

Monteiro CA, Canhão G, Levy RB, Moubarac JC, Louzada ML, Rauber F et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. Public Health Nutr.2019; Apr; 22 (5): 936-941

OPAS - Organização Pan-Americana da Saúde. Alimentos e bebidas ultraprocessados na América Latina: tendências, efeito na obesidade e implicações para políticas públicas. Brasília (DF); 2018.

Peixinho AML. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no período de 2003-2010: relato do gestor nacional. 2013;18(4): 909-916.