



Mudanças na oferta de alimentos ultraprocessados na alimentação escolar na rede municipal de ensino de São Paulo

Palavras-Chave: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE),
ULTRAPROCESSADOS, SÃO PAULO

Priscila Maria Martins de Souza - UNICAMP

Prof.^a Dr.^a Ana Clara da Fonseca Leitão Duran – NEPA/UNICAMP

INTRODUÇÃO

Crianças e adolescentes de diversos países são beneficiados com a alimentação escolar, no Brasil a alimentação escolar saudável é um direito dos estudantes nas fases da educação básica (Brasil, 2009). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), surgiu em 1979, a partir do Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, elaborado na década de 50, o qual estruturou pela primeira vez o programa de merenda escolar em nível nacional, sob competência pública. O PNAE 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).

Gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o PNAE sofreu algumas modificações ao longo do tempo. 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) (Peixinho, 2013). Outra medida é a Resolução nº 6/2020 que restringe aquisição de alimentos processados e ultraprocessados a no máximo 20% dos recursos utilizados no âmbito do PNAE e proíbe aquisição de alguns alimentos ultraprocessados como, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelatina, temperos com glutamato monossódico, refrescos artificiais (FNDE, 2020).

A classificação NOVA separa os alimentos em quatro grupos diferentes (in natura e minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados) 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).

Em 2018, o PNAE atendeu em São Paulo cerca de 3.500 unidades educacionais e ofereceu por volta de 2,3 milhões de refeições por dia para mais de um milhão de estudantes (Prefeitura de São Paulo, 2019). 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 análise 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 as mudanças na oferta de alimentos ultraprocessados na alimentação escolar da rede municipal de ensino de São Paulo entre 2012 e 2019.

MÉTODOS

Desenho e população de estudo

O estudo, de caráter longitudinal, utilizou dados dos cardápios do almoço e lanches das escolas da rede municipal 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 719.724 alunos nas escolas municipais de São Paulo (INEP, 2019).

Fontes de Dados

A fim de avaliar as mudanças na oferta de alimentos ultraprocessados na alimentação escolar, foram coletados os cardápios referente ao mês de abril no período de 2012 a 2019. Estes

encontram-se na página web da prefeitura de São Paulo, onde estão todos os cardápios do período.

Organização e classificação dos dados

Os cardápios coletados foram padronizados em uma planilha, contendo as principais informações: tipo de cardápio, tipo de escola, agrupamentos, faixa etária, ano, refeição, data e alimentos. Em seguida os dados foram separados conforme o tipo de Gestão da Alimentação Escolar em Direta, Mista ou Terceirizada.

A partir da classificação NOVA, foi elaborado um Manual de classificação dos alimentos para a base de dados dos cardápios, o manual foi elaborado a fim de facilitar a quantificação dos tipos de alimentos presentes nos cardápios e padronizar a análise. Assim os alimentos foram classificados em: in natura e minimamente processados, ingredientes culinário, processado e ultraprocessado(Monteiro et al., 2019) .Após a classificação segundo grau de processamento, avaliou-se a proporção de itens alimentícios ultraprocessados em cada ano em relação ao total de itens alimentícios inclusos nos cardápios. As análises estatísticas foram realizadas no software R Studio.

PRINCIPAIS RESULTADOS

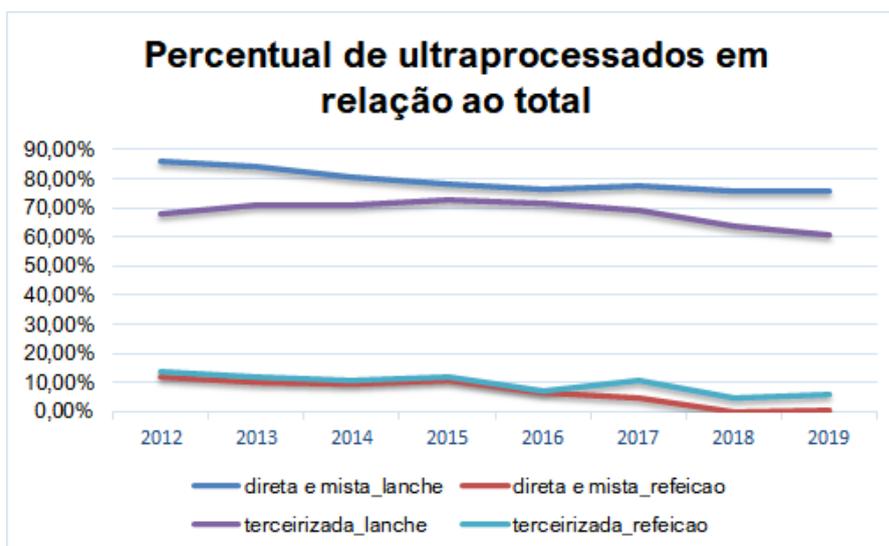
A pesquisa abrangeu 410 cardápios diários, foi calculado a frequência relativa dos alimentos agrupados segundo a classificação NOVA, in natura e minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados, a fim de analisar as mudanças na oferta destes alimentos no período de 2012 a 2019.

Tabela 1. Frequência dos alimentos nos cardápios do município de São Paulo (2012 a 2019)				
	In natura e minimamente processados	Ingrediente culinário	Processados	Ultraprocessados
2012	52,25%	2,46%	0,60%	44,75%
2013	42,06%	1,98%	1,25%	54,75%
2014	42,22%	1,95%	0,98%	54,88%
2015	42,99%	2,12%	0,75%	54,19%
2016	47,04%	2,12%	0,71%	50,17%
2017	53,18%	2,35%	1,48%	43,04%
2018	61,96%	3,56%	0,21%	34,39%
2019	65,39%	3,32%	0,41%	30,98%

Classificação dos alimentos a partir da NOVA.

Diante disso, foi possível observar que houve um aumento na oferta de alimentos ultraprocessados até o ano de 2015, e uma queda nos anos seguintes. Em relação aos alimentos in natura e minimamente processados teve-se uma queda na oferta destes alimentos seguido de um aumento a partir de 2016, justamente quando diminui a quantidade de ultraprocessados oferecidos às crianças. Em 2012 de todos os alimentos citados no cardápio 52,25% correspondem a alimentos in natura e minimamente e 44,75% a alimentos ultraprocessados, já em 2019 65,39% representam os in natura e minimamente e 30,98% os ultraprocessados. Pode-se assim estabelecer uma relação entre a oferta de alimentos in natura e minimamente processados com os ultraprocessados, quanto menor a disponibilização de ultraprocessados maior será a oferta de alimentos in natura e minimamente processados.

A fim de verificar em qual tipo de cardápio os alimentos ultraprocessados estão presentes, foi feita uma separação entre os cardápios de lanches e refeições (almoço) e o tipo de gestão escolar, no caso Terceirizada ou Direta e Mista. A partir dos dados observou-se que independente do tipo de



gestão, ambas apresentam um maior percentual de alimentos ultraprocessados nos lanches. Esses lanches geralmente são compostos por biscoito doce/salgado, pão de forma, bolo individual e composto lácteo.

Em 2012 cerca de 10% do percentual correspondia a alimentos ultraprocessados ofertados nas refeições, ao longo dos anos este percentual diminuiu nas duas gestões. Nas refeições são ofertados uma maior variedade de alimentos, como arroz, feijão, carne, fruta e vegetal, alimentos in natura e minimamente processados. Estes alimentos fornecem fibras, antioxidantes, vitaminas e minerais, nutrientes que contribuem para uma alimentação saudável e equilibrada.

A participação de alimentos ultraprocessados na dieta dos alunos, é um achado relevante para avaliação do PNAE, o qual tem o objetivo de promover a segurança alimentar e nutricional.

AGRADECIMENTOS

As autoras agradecem ao Programa de Iniciação Científica e Tecnológica da Unicamp (PIBIC/Unicamp) e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo auxílio financeiro.

BIBLIOGRAFIA

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.

COSAN- Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional. Programa Nacional de Alimentação Escolar: Cardápios na Alimentação Escolar. Brasília (DF); 2009

FNDE-Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº6, de 8 de maio de 2020. Diário Oficial da União. ed 89, seção 1, pg 38.[acesso em 15 ago. 2021].Disponível em:<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>

Martins AP, Levy RB, Claro RM, Mourabac JC, Monteiro CA. Aumento da contribuição de produtos alimentícios ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). Rev Saúde Pública. 2013; 47: 656-65.

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

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.

Prefeitura Municipal de São Paulo. Secretaria Especial de Comunicação. Escolas Municipais têm 41% da merenda formada por produtos orgânicos e provenientes da agricultura familiar [internet] 2019. [acesso em 02 ago 2021] Disponível em:<http://www.capital.sp.gov.br/noticia/escolas-municipais-tem-41-da-merenda-formada-por-produtos-organicos-e-provenientes-da-agricultura-familiar>.