



Nutrição

MARIA DE FÁTIMA DA SILVA RANGEL

**COMPARAÇÃO E AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS DE UMA
CRECHE PARTICULAR DE CAMPOS DOS GOYTACAZES**

Itaperuna

2022

MARIA DE FÁTIMA DA SILVA RANGEL

**COMPARAÇÃO E AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS DE UMA
CRECHE PARTICULAR DE CAMPOS DOS GOYTACAZES**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como requisito parcial
para a obtenção do título de
Bacharel em Nutrição ao Centro
Universitário Redentor.

Orientador: Danielle Castro Hoffmann

Itaperuna

2022

FOLHA DE APROVAÇÃO

Autora: MARIA DE FÁTIMA DA SILVA RANGEL

Título: COMPARAÇÃO E AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIO
DE UMA CRECHE PARTICULAR DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

Natureza: Trabalho de Conclusão de Curso

Objetivo: Título de Bacharel em Nutrição

Instituição: Centro Universitário Redentor

Área de Concentração: Nutrição escolar

Aprovada em: ____/____/____

Banca Examinadora:

Prof^a. Danielle Castro Hoffmann

Instituição: UniRedentor

Dr. Vagner Rocha Simonin de Souza

Instituição: UniRedentor

Prof^a. Graciely Nunes Rosa Borges

Instituição: UniRedentor

DEDICATÓRIA

Este TCC é dedicado em primeiro lugar a Deus que tudo fez, pois sem ele jamais teria chegado até aqui. Em segundo lugar, mas não menos importante, dedico este TCC a toda minha família (meus pais, meu esposo, meu filho, irmãos e avôs) e aos amigos que tanto me impulsionarão.

Agradecimentos

Agradeço a Deus e a virgem Maria por estarem sempre ao meu lado, me guiando e amparando. Agradeço também aos mestres que tanto me ensinaram nessa jornada.

RESUMO

A alimentação tem papel fundamental na vida de qualquer indivíduo, nas crianças em específico uma alimentação saudável tem um grande impacto positivo na parte produtiva e intelectual já que as mesmas se encontram em constante aprendizagem. Este trabalho teve como objetivo analisar e comparar legislações do PNAE além de usar métodos comparativos para execução da mesma no âmbito de uma creche particular de Campos dos Goytacazes, nos anos respectivos de 2018 e 2022. Foi realizado uma análise através do método (AQPC) escola dos cardápios oferecidos na creche nos anos respectivos de 2018 e 2022 com o exigido pelas Resoluções dos anos, 17 de janeiro de 2013 e 8 de maio de 2020. Foi encontrado através do método qualitativo (AQPC) uma relação positiva entre os cardápios analisados com as Resoluções consecutivas colocadas em pautas. Através do estudo realizado foi possível ter uma comparação efetiva sobre a qualidade de oferta nutricional a qual os estudantes são submetidos na creche em análise.

.

ABSTRACT

Food plays a fundamental role in the life of any individual, in children in particular a healthy diet has a great positive impact on the productive and intellectual part as they are in constant learning. This work aimed to analyze and compare PNAE legislation, in addition to using comparative methods for its execution within the scope of a private day care center in Campos dos Goytacazes, in the respective years 2018 and 2022. An analysis was carried out using the (AQPC) school method of the menus offered at the day care center in the respective years 2018 and 2022 with what is required by the Resolutions of the years, January 17, 2013 and May 8, 2020. A positive relationship was found through the qualitative method (AQPC) between the menus analyzed with the Consecutive resolutions placed on staves. Through the study carried out, it was possible to have an effective comparison on the quality of the nutritional offer to which the students are submitted in the day care center under analysis.

SUMÁRIO

RESUMO	01
ABSTRACT	01
1 INTRODUÇÃO....	02
2 MATERIAIS E MÉTODOS....	04
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	04
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	11
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	11



Revista Interdisciplinar do Pensamento Científico. ISSN: 2446-6778

Nº X, volume X, artigo nº X, ---/--- 2017

D.O.I: <http://dx.doi.org/10.20951/2446-6778/vXnXaX>

COMPARAÇÃO E AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS DE UMA CRECHE PARTICULAR DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

Maria de Fátima da Silva Rangel¹

Bacharel em nutrição

Danielle Castro Hoffmann²

Pós-graduada em nutrição clínica funcional e fitoterapia

Resumo

A alimentação tem papel fundamental na vida de qualquer indivíduo, nas crianças em específico uma alimentação saudável tem um grande impacto positivo na parte produtiva e intelectual já que as mesmas se encontram em constante aprendizagem. Este trabalho teve como objetivo analisar e comparar legislações do PNAE além de usar métodos comparativos para execução da mesma no âmbito de uma creche particular de Campos dos Goytacazes, nos anos respectivos de 2018 e 2022. Foi realizado uma análise através do método (AQPC) escola dos cardápios oferecidos na creche nos anos respectivos de 2018 e 2022 com o exigido pelas Resoluções dos anos, 17 de janeiro de 2013 e 8 de maio de 2020. Foi encontrado através do método qualitativo (AQPC) uma relação positiva entre os cardápios analisados com as Resoluções consecutivas colocadas em pautas. Através do estudo realizado foi possível ter uma comparação efetiva sobre a qualidade de oferta nutricional a qual os estudantes são submetidos na creche em análise.

Palavras-chave: Creche; Pré-escolares; Cardápio.

Abstract

Food plays a fundamental role in the life of any individual, in children in particular a healthy diet has a great positive impact on the productive and intellectual part as they are in constant learning. This work aimed to analyze and compare PNAE legislation, in addition to using comparative methods for its execution within the scope of a private day care center in Campos dos Goytacazes, in the respective years 2018 and 2022. An analysis was carried out using the (AQPC) school method of the menus offered at the day care center in the respective years

¹ UniRedentor, Nutrição, Itaperuna-RJ, fafarangel2008@hotmail.com

² Nutricionista/preceptora e docente do curso de Nutrição da UniRedentor, Itaperuna-RJ. Email: danielle.hoffmann@uniredentor.edu.br

2018 and 2022 with what is required by the Resolutions of the years, January 17, 2013 and May 8, 2020. A positive relationship was found through the qualitative method (AQPC) between the menus analyzed with the Consecutive resolutions placed on staves. Through the study carried out, it was possible to have an effective comparison on the quality of the nutritional offer to which the students are submitted in the day care center under analysis.

Keywords: Nursery, Preschoolers; Menu.

INTRODUÇÃO

As crianças ocupam um grande grupo de vulnerabilidade nutricional, isso ocorre devido ao seu rápido crescimento e à sua imaturidade fisiológica e imunológica, além da precoce retirada do aleitamento materno e a inserção de alimentos industrializados no plano alimentar desta criança. Uma correta introdução alimentar e um bom planejamento nos primeiros anos de vida são essenciais para que ocorra o crescimento e o desenvolvimento saudável da criança (CARVALHO *et al.*, 2014).

A cada dia pode-se observar o quão cedo estão sendo introduzidos alimentos industrializados na alimentação de bebês com menos de 6 meses de vida, isso vem ocorrendo devido a essa inserção cada vez mais imatura da mulher ao mercado de trabalho. Esta conduta faz com que o paladar deste bebê seja modificado precocemente e facilita também o aparecimento de intolerâncias e alergias alimentares já que estariam cada dia mais expostos a alérgenos alimentares (CHEMIN & MURA, 2016).

Essa introdução precoce e errônea afeta além do paladar, a saúde desta criança, pois o mesmo começa a ser modificado dando preferência cada dia mais a alimentos muito adocicados. Além disso, facilita também o aparecimento de intolerâncias e alergias alimentares já que estão cada dia mais expostos a alérgenos alimentares, como exemplos, o leite de vaca e as oleaginosas (FEFERBAUM *et al.*, 2012).

Crianças com hábitos alimentares inadequados desde a infância possuem um maior risco de desenvolver precocemente o sobrepeso e a obesidade, além do risco de adquirir outras doenças crônicas associadas. De outro modo, aquelas que possuem uma prática alimentar adequada, conseguem alcançar seu desenvolvimento normalmente vindo a se tornar adultos saudáveis com uma maior capacidade intelectual e produtiva (CARVALHO *et al.*, 2014).

Com a criação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi formalizado leis que garantem o direito à alimentação escolar de todas as crianças matriculadas em rede pública. Sendo seu principal objetivo a contribuição para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares

saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (BRASIL, 2020).

A Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009 obteve uma conquista Considerável para o PNAE, por predispor a participação social através do Conselho de Alimentação Escolar. A Lei define a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como eixo principal para o alcance dos objetivos do programa e fixa obrigatoriamente que um mínimo de 30% do valor transferido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento e da Educação (FNDE) careça de ser investido na aquisição de produtos diversificados da agricultura familiar, observando a sazonalidade, cultura e tradição local, medida a qual estimula o respeito à socio biodiversidade. Já a Resolução FNDE nº26, de 17 de junho de 2013 postula a prioridade para compra de produtos orgânicos e/ou agroecológicos (ESCOCARD, 2022).

Atualmente foi publicado pelo Ministério da Saúde um novo modelo de Guia Alimentar, voltado a Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (GACB). Relaciona-se de um documento equiparado ao Guia Alimentar para a População Brasileira e à Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que transfere recomendações para a alimentação saudável de crianças objetivando o seu crescimento e desenvolvimento pleno (ESCOCARD, 2022).

Em 2020 houve uma modificação nas normas de legislação do PNAE onde a resolução continua vinculada à lei nº 11.947/2009. A mudança na legislação prevê o fornecimento de mais frutas e hortaliças e inclui a obrigatoriedade de alimentos fonte de ferro heme (carnes, vísceras, aves e peixes) no mínimo quatro vezes por semana. A nova legislação também aumenta a restrição de produtos cárneos (como embutidos, aves temperadas, empanados, pratos prontos), conservas, bebidas lácteas com aditivos ou adoçados, legumes ou verduras em conserva, biscoito, bolacha, pão, bolo, margarina e creme vegetal. Além disso, proíbe alimentos ultra processados, açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças de até três anos (BRASIL, 2020).

A vigente Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, foi publicada com diretrizes equivalentes as Orientações previstas no Guia Alimentar para a População Brasileira e do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos. Nesta alteração de resolução, alimentos ultra processados e adicionados de açúcar, mel ou adoçantes transpôs a serem proibidos, juntamente a oferta de frutas e hortaliças foi acrescida, foram adicionados alimentos de inclusão obrigatória entre outras alterações (ESCOCARD, 2022).

Mesmo com todas as normas estabelecidas pelo PNAE, estudos comprovam que após análise qualitativa dos cardápios escolares, mesmo havendo oferta de alimentos in natura e minimamente processados nos cardápios, sua frequência é abaixo do recomendado. Ainda, ocorre pouca variedade de sua oferta, alta frequência de alimentos refinados, açucarados e fontes de ácidos graxos trans e baixa oferta de alimentos regionais, da

sociobiodiversidade e vindos da agricultura familiar (GABRIEL *et al.*, 2012; MENEGAZZO *et al.*, 2011; BALESTRIN, BAHNER & KIRCHNER, 2019; BEZ, 2020).

A elaboração dos cardápios do PNAE é de exclusiva responsabilidade do Nutricionista ao qual é o responsável Técnico da Alimentação Escolar. O mesmo precisa seguir legislações propostas pelo projeto do PNAE respeitando também as culturas e costumes alimentares de cada região (BRASIL, 2020).

Uma ferramenta útil que compreende mensurar a oferta de alimentos recomendados e controlados no ambiente escolar é a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar (AQPC Escola). Neste método, os alimentos são divididos em categorias que devem ser ofertados de forma controlada e mais saudáveis (VEIROS & SECCHI, 2012).

Pensando nisso o objetivo deste estudo foi comparar e avaliar a qualidade do cardápio ofertado pela creche entre os anos de 2018 e 2022 através do método (AQPC) escola.

MATERIAIS E METODOS

Trata-se de um estudo qualitativo de 1 semana de dois cardápios de uma creche particular de Campos dos Goytacazes, sendo respectivamente dos anos de 2018 e 2022, através do método de avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar (AQPC escola). E comparação das adequações entre esses cardápios de acordo com as legislações vigentes sendo a Resolução do PNAE de Nº 26, de 17 de junho de 2013 para o cardápio de 2018 e Resolução Nº 6, de 08 de maio de 2020 para o cardápio de 2022.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Na RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013 é limitada o uso de apenas 30% dos recursos financeiros para a aquisição de alimentos restritos e tem como proibição a aquisição de bebidas que possuem baixo valor nutricional. Além disso os cardápios, tem por estipulação o mínimo de três porções de frutas e hortaliças por semana. A Resolução especifica também os alimentos que carecem ser limitados, restritos e proibidos conforme demonstrado no Quadro 1.

O ajustamento das diretrizes do PNAE mediante as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira e do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos, mediante da RESOLUÇÃO FNDE Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 conduziu diversas alterações, a contar pela aplicabilidade dos conceitos de grau e intuito de processamento para ajustar alimentos que fariam parte do cardápio e quais seriam restritos e proibidos. Exclusivamente após a resolução de 2020 transcorre a existência de recomendações específicas para o segmento de creches, relacionadas à proibição de alimentos ultra

processados, embutidos e adição de açúcar, mel ou adoçante nas preparações para crianças de até três anos de idade.

A periodicidade da oferta de frutas e hortaliças foi acrescida, segundo a Resolução, bebidas à base de frutas não retira a necessidade da oferta das mesmas in natura. Portando foi acrescentado a nova Resolução a categoria de alimentos de inclusão obrigatória, que são os alimentos fonte de ferro heme, fontes de ferro não heme acompanhados de alimentos fonte de vitamina C e alimentos fonte de vitamina A.

Quadro 1- Análise de comparação entre as diretrizes alimentares das resoluções Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013 e RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

RESOLUÇÃO FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013	RESOLUÇÃO FNDE Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020
Diretrizes para o planejamento dos cardápios	
- Utiliza o termo “gêneros alimentícios básicos”	- Utiliza a compreensão do Guia Alimentar, de acordo com o grau de processamento dos alimentos
Sobre a oferta de frutas e hortaliças	
- Oferta Mínima de TRÊS porções de frutas e hortaliças por semana	- Obrigatoriedade de mínimo CINCO porções de frutas (2) e hortaliças (3) por semana para alunos em período parcial. NOVE porções de frutas (4) e hortaliças (5) por semana para alunos em período integral.
-Bebidas à base de frutas não qualifica a substituição de oferta de frutas in natura	Bebidas à base de frutas não qualifica a substituição de oferta de frutas in natura
Alimentos de inclusão obrigatória	
- Não possui especificação	- Obrigatoriedade de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4x/ semana e fontes de ferro não heme acompanhados de alimentos fonte de vitamina C - Alimentos fonte de vitamina A 3x/semana
Alimentos com oferta limitada	
-Doces e preparações doces limitados à 2x/ semana com Restrição para a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados.	-Legumes e verduras em conserva (1x/mês)
Alimentos com oferta proibida	
-Bebidas de baixo valor nutricional (refrigerantes, refrescos, xaropes concentrados de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e similares)	-Gorduras trans -Alimentos ultraprocessados para crianças de até três anos de idade -Adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações para crianças de até 3 anos de idade
Variedade do cardápio	

Não possui especificação	Nº Mín. de variedade de alimento in natura e minimamente processados/semana: 10 alimentos 14 alimentos 23 alimentos	Modalidade do cardápio: 1 ref/dia ou 20% 2 ref/dia ou 30% 3 ref/dia ou 70%
Da aquisição de alimentos		
Utilização máxima de 30% dos recursos para a aquisição de alimentos restritos. Proibido utilizar dos recursos oriundos do FNDE para aquisição de: bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.	Mínimo de 75% dos recursos destinados a compra de alimentos in natura ou minimamente processados Máximo de 20 % com processados e ultraprocessados; Máximo de 5% com ingredientes culinários processados; Mínimo de 50 variedades diferenciadas de alimentos in natura e minimamente processados ao ano (recomendação) . Proibido a utilização dos recursos do FNDE para aquisição de: bebidas ultraprocessadas como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.	

Fonte: Elaborada pelo autor com base nas diretrizes do PNAE.

Um consumo de nutrientes inadequado pode comprometer o estado nutricional da criança. Esse comprometimento pode levar a desenvolver carências ou excessos nutricionais. A alimentação adequada na infância vem a contribuir para o estabelecimento de hábitos alimentares saudáveis, que vão se refletir não apenas em curto prazo, mas também na vida adulta (CHEMIN & MURA, 2016).

A alteração da Resolução de Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 sobre a antiga Resolução Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013 pode-se obter um maior controle da ingestão calórica além do controle do consumo de açúcar no âmbito escolar, visto que na atualidade o consumo de alimentos ultraprocessados teve crescimento considerável, tais medidas favorecem o maior controle da qualidade alimentar principalmente de crianças as quais estão submetidas a formação do paladar.

Os cardápios avaliados nos anos de 2018 e 2022 possuem uma nítida diferenciação entre si como podemos observar nos Quadro 2 e Quadro 3, isso se deve ao período de elaboração dos mesmos e as Resoluções vigentes em cada período.

Quadro 2 – Cardápio utilizado no ano de 2018

Dia da semana	Lanche	Almoço	Lanche	Jantar
Segunda	Suco de caju + Pão de queijo	Arroz rico (frango desfiado, cenoura ralada e milho <i>in natura</i>), feijão e salada de tomate Sobremesa: Suco de melancia	Suco de laranja + Bolo de maçã com canela	Lasanha de abobrinha à bolonhesa Sobremesa: gelatina
Terça	Suco de maracujá + Pão com requeijão	Arroz, feijão, escondidinho de batata com carne moída Sobremesa: cocada	Suco de melão com hortelã + Biscoito de polvilho	Caldo de ervilha com frango desfiado Sobremesa: maçã
Quarta	Suco de morango + pipoca	Arroz, feijão, almondegas de frango, quibebe e salada de couve fininha Sobremesa: Gelatina	Arroz doce	Arroz com açafrão, feijão, peixe desfiado e salada de beterraba ralada Sobremesa: Gelatina
Quinta	Lanche coletivo	Arroz, feijão, músculo ensopado com legumes e salada de agrião Sobremesa: Manga	Lanche coletivo	Arroz, feijão, omelete de espinafre e cenoura em rodela Sobremesa: Salada de fruta
Sexta	Vitamina de abacate + Rosquinha	Arroz, feijão, stroganoff de frango com leite de inhame e salada de alface picadinha Sobremesa: Uva	Suco de abacaxi + Mini pizza saudável	Polenta com ragu de carne desfiada

Foi possível observar que no cardápio de 2018 a oferta de produtos ultraprocessados se deu em grande parte dos dias, segundo a Resolução vigente de 2013 o mesmo limitava a oferta destes alimentos a 2x na semana, o que não foi seguido pelo cardápio. Vimos também que o consumo de bebidas à base de frutas se deu em maior parte dos dias analisados

contradizendo a Resolução que indicava que o consumo de bebidas à base de fruta não retira a obrigatoriedade da oferta da mesma in natura.

Quadro 3 – Cardápio utilizado no ano de 2022

Dia da semana	Lanche	Almoço	Lanche	Jantar
Segunda	Melancia	Arroz integral, feijão, carne assada, brócolis cozido e tomate picadinho	Hambúrguer de frango com alface e tomate + Suco de abacaxi + Melancia	Arroz integral, feijão, carne assada, brócolis cozido e tomate picadinho
Terça	Uva	Purê de batata sem leite, feijão, filé de peixe, couve refogada e beterraba ralada	Bolo de chocolate + Suco de morango + Uva	Purê de batata sem leite, feijão, filé de peixe, couve refogada e beterraba ralada
Quarta	Maçã	Macarrão de arroz, feijão, almondega de carne, repolho cozido e cenoura cozida	Cookie caseiro + Suco de melancia + Maçã	Macarrão de arroz, feijão, almondega de carne, repolho cozido e cenoura cozida
Quinta	Banana	Arroz integral, feijão, omelete com tomate, couve flor e chuchu cozido	Nuggets caseiro + Suco de manga + Banana	Arroz integral, feijão, omelete com tomate, couve flor e chuchu cozido
Sexta	Manga	Arroz integral, feijão, frango em tiras, espinafre picadinho e abóbora cozida	Bolo de cenoura + Suco de acerola + Manga	Arroz integral, feijão, frango em tiras, espinafre picadinho e abóbora cozida

No Cardápio do ano de 2022 que contempla a nova Resolução de 2020, teve alimentos ultraprocessados como itens proibidos, porém a oferta do mesmo apareceu 2x na semana. Além da nova Resolução de 2020, em 2021 foi criado o Guia Alimentar para crianças Brasileiras menores de dois anos que também contempla a não utilização de alimentos com

açúcar e ou adição de açúcar em alimentos *in natura*, o que no cardápio analisado em 2022 teve como oferta bolo em 2x na semana.

A oferta de bebidas à base de frutas permaneceu como não substituinte da oferta de frutas *in natura*, o cardápio de 2022 seguiu fielmente em todos os dias essa normativa prevista pela resolução. A nova Resolução indicou a necessidade de inclusão de alimentos obrigatórios tais como: alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4x/ semana e fontes de ferro não heme acompanhados de alimentos fonte de vitamina C, alimentos fonte de vitamina A 3x/semana. O cardápio atual conseguiu seguir em todos os dias a oferta dos mesmos.

Para a avaliação e comparação dos cardápios foi utilizado o método qualitativo (AQPC) como mostra a Tabela 1.

Tabela 1 – Avaliação e comparação dos cardápios mediante ao método (APQC)

ANO	DIAS AVALIADOS	ALIMENTOS PROIBIDOS	ALIMENTO INCLUSÃO OBRIGATORIA	ALIMENTOS COM LIMITAÇÃO DE OFERTA	OFERTA DE FRUTAS E HORTALIÇAS	OFERTA ALIMENTOS FLATULENTOS
2018	1 semana	0%	0%	100%	100%	0%
2022	1 semana	40%	100%	0%	100%	0%

A presença de produtos industrializados como: bolos, roscas, gelatinas e biscoitos que eram ofertados no ano de 2018 eram preocupantes, pois, conforme estudo realizado por Rocha & Etges, (2019), a aceitação de produtos com esses ingredientes pelas crianças é elevada.

A oferta de “preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar” e “alimentos ultra processados” apareceu em 100 % dos dias avaliados no ano de 2018 ultrapassando a média esperada pela Resolução vigente de 2013 que limitava a oferta a 2x por semana. Os alimentos ofertados foram: bolo, rosca, gelatina, biscoito de polvilho, pão de queijo e arroz doce, suco concentrado de caju e cocada. Já o cardápio ofertado no ano de 2022 teve como uma de suas modificações a inclusão de alimentos proibidos perante a nova Resolução, ficando ainda 40% dos dias avaliados se assemelhando ao achado no estudo realizado por Escocard (2022) onde 56,19% dos dias analisados também obtiveram oferta de alimentos ultra processados nos cardápios analisados.

A grande oferta de produtos alimentícios que contêm açúcar como um de seus principais ingredientes também foi verificada em estudo realizado por Boaventura *et al.* (2013) que analisaram cardápios servidos em escolas municipais de São Paulo e Grande São Paulo, onde encontraram a oferta em 100 % dos dias de produtos à base de açúcar em três escolas da Grande São Paulo e em 53% dos dias em São Paulo capital. Ainda, em estudo realizado por Menegazzo *et al.* (2011) a oferta de preparações industrializadas que

continham açúcar como um de seus principais ingredientes foi considerada acima das recomendações, visto que esteve presente em 92 % dos dias avaliados no estudo.

Quando analisado sobre a oferta de enlatados ou produtos em conservas nos modelos de cardápios tanto no ano de 2018 quanto no ano de 2022 o presente trabalho verificou que não há oferta, enquanto que a oferta de industrializados se deu em 100% dos dias nos lanches da manhã e tarde no ano de 2018 e 40% nos cardápios do ano de 2022, esta baixa oferta pode ser considerada um resultado positivo uma vez que esses alimentos estão relacionados com elevados teores de sódio.

Quanto à oferta de alimentos flatulentos ou de difícil digestão, não se considerou o feijão, pois este alimento em combinação com o arroz faz parte do prato típico brasileiro, e são uma combinação de alimentos que se complementam do ponto de vista nutricional, sendo seu consumo estimulado. Foram pontuados apenas os dias em que na mesma refeição mais que um alimento flatulento ou de difícil digestão poderia ser ofertado, o que não aconteceu em ambos os cardápios avaliados, o que difere de estudo realizado por Boaventura *et al.* (2013) onde em mais de 50 % dos dias avaliados, em dois de cinco municípios participantes do estudo houve oferta de refeições que continham duas ou mais preparações com alimentos de difícil digestão. Alimentos flatulentos podem produzir desconforto abdominal, o que pode levar à falta de atenção e diminuição do rendimento escolar, e por isso não devem ser servidos em grandes quantidades.

Na avaliação qualitativa dos cardápios observou-se oferta adequada de frutas e saladas em 100% dos dias em ambos cardápios avaliados mediante as Resoluções respectivas. Em relação à oferta de frutas o resultado deste estudo se difere no ano de 2018 e 2022 com o resultado achado por Passos (2008) no qual a oferta de frutas apareceu em 54,8 % dos dias analisados. Já resultados semelhantes com o cardápio de 2018 e 2022 foram encontrados por São José (2014) onde a oferta de frutas se deu em 96,8 % dos dias analisados.

No estudo realizado por Martins *et al.* (2013) pode-se observar que houve elevação na contribuição calórica de produtos ultraprocessados de 18,7 % para 29,6 %, e redução na participação calórica de 40 alimentos in natura ou minimamente processados ao longo de pouco mais de 20 anos (1987 a 2009). Deste modo, fica evidente que o consumo destes produtos deve ser evitado e que há alta oferta destes na escola de educação infantil, visto que seu consumo deve ser mínimo ou zero, de acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira. Sendo assim, foi possível observar pelo método (AQPC) escola que ambos os Cardápios se enquadraram em 80% dos requisitos estabelecidos pelas Resoluções vigentes respectivamente, porém mesmo com modificações nas Resoluções pode-se observar um consumo além do recomendado no cardápio atual de produtos ultra processados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cardápio pode e deve ser utilizado como ferramenta para auxiliar, na promoção da saúde, na formação de hábitos alimentares saudáveis e na qualidade de vida dos escolares. Visto que o cardápio pode ser utilizado como um aliado na promoção de saúde dos escolares e colocando em conta, ainda, as novas exigências que regulamentam a alimentação escolar pelo PNAE, o método proposto permitiu uma análise qualitativa que pode guiar o nutricionista no momento da elaboração dos cardápios escolares, o que não impede também a análise do cardápio já elaborado. Sendo assim, o mesmo propicia e assegura a oferta de preparações saudáveis no ambiente escolar.

REFERÊNCIAS

- Boaventura, P.S.; Oliveira, A.C.; Costa, J.J.; Moreira, P.V.; Matias, A.C.G.; Spinelli, M.G.N. & Abreu, E.S. **Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil da grande São Paulo**. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde 2013; 8(3):397-409.
- BRASIL, Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 20 de 2 de dezembro de 2020**. Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília. Diário Oficial da União. 2020^a dez. 3 [citado em 2021 abr. 22]. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-20-de-2-de-dezembro-de-2020-291814> 636.
- ESCOCARD, V. J. **Diretrizes Alimentares do Programa Nacional de Alimentação Escolar e a qualidade dos cardápios de creches municipais do Estado do Rio de Janeiro**. Dissertação de (mestrado) – Universidade Federal Fluminense, Niterói 2022.
- Gabriel, C.G, Costa, L.C.F, Calvo, M.C.M & Vasconcelos, F.A.G. **Planejamento de cardápios para escolas públicas municipais: reflexão e ilustração desse processo em duas capitais brasileiras**. Rev Nutr. 2012; 25(3): 363-72.
- CHEMIN, S.M. & MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 3^oed. São Paulo: Roca, 2016.
- DE CARVALHO, M.R.; TAMEZ, R.N. **Alimentação – bases científicas para a prática profissional**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
- FEFERBAUM, R. Leone, C. Nogueira, R. Cavalcanti, P. Cardoso, E. Serra, M. **Avaliação antropométrica e por bioimpedância de um programa de educação nutricional para escolares na faixa etária de 7-14 anos durante o período de 10 meses**. Journal of Human Growth and Development, 2002.
- MARTINS, Daniella. **Educação Nutricional: Atuando na formação de Hábitos alimentares saudáveis de crianças em idade escolar**. Rev. Simbio-Logias, V.3, n.4, Junho/2010.
- MENEGAZZO, M.; Fracalossi, K.; Medeiros, N.I. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil**. Rev. Nutr Campinas 2011; 24(2):243-251.

MARTINS, A.P.B.; Levy, R.B.; Claro, R.M.; Moubarc, J.C.; Monteiro, C.A. **Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009)**. Rev Saúde Pública, 2013; 47(4):656-65.

PASSOS, A.L.A. **Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília – DF Segundo o método “Avaliação Qualitativa das preparações do cardápio”** [dissertação]. Brasília (DF): Universidade de Brasília; 2008.

ROCHA, T.N. & ETGES, B.I. Consumo de alimentos industrializados e estado nutricional de escolares. Perspectivas Online: Biológicas & Saúde. v. 9, n 29, p.21-32, 2019.

São José, J.F.B. **Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizado em Vitória – ES**. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde 2014; 9(4): 975-984.

VEIROS, M.;SECCHI, M.S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. Nutrição em Pauta, v. 20, n.114, p. 3-12, 2012. ISSN 1676-2274

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE TCC NO SITE DA UNIREDENTOR.

Autor: Maria de Fátima da Silva Rangel

Matrícula: 1500062

RG: 22.123.049- 3

CPF: 148.646.197-27

Título do trabalho: COMPARAÇÃO E AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS DE UMA CRECHE PARTICULAR DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

Número de páginas: 12

Data da defesa: 08/12/2022

Orientadora: Danielle Castro Hoffmann

Curso: Nutrição

Autorizo o Centro Universitário Redentor, de acordo com a Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, a disponibilizar gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, o texto integral da publicação supracitada, de minha autoria, em seu site, em formato PDF ou similar, para fins de leitura e/ou impressão pela Internet, a título de divulgação da produção científica gerada por seus cursos.

Itaperuna, 12 de Dezembro de 2022.
