



CAMPUS ITAQUI
CURSO DE NUTRIÇÃO

Bethania Rodrigues Vieira

**COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS DE ITAQUI- RS: ADEQUAÇÃO
À LEGISLAÇÃO**

Itaqui, RS

2014

Bethania Rodrigues Vieira

**COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS DE
ITAQUI – RS: ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), do
Curso de Graduação em Nutrição da
Universidade Federal do Pampa, como
requisito parcial para obtenção do título de
Bacharel em Nutrição

Orientadora: Joice Trindade

Itaqui, RS

2014

Dedico este trabalho a meus familiares, em especial aos meus amores Irsan Mahmud Shubeita Filho, Ihanna Shubeita e Iasser Shubeita.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à luz espiritual que sempre me guiou em minhas decisões.

À Universidade Federal do Pampa campus Itaqui, a todos os professores por quais passei e absorvi os conhecimentos repassados.

À minha querida orientadora, professora Joice Trindade por dispor de seu tempo, por sua compreensão e sua atenção.

À Secretaria Municipal de Educação de Itaqui, por ter permitido que fosse realizada a pesquisa nas escolas da rede municipal.

Aos colegas que participaram das coletas dos dados deste estudo, Dalvana Lopes, Dieison Silva, e também as minhas colegas do curso de Nutrição, Nara Beatriz Bolzan, Elenara Patrícia Aguilar Meus, Quelci Pedroso, Mariana Vargas e Márcia Poetini.

Grata!

Resumo

Objetivo: Conhecer a comercialização de alimentos em escolas públicas municipais, e sua adequação à Lei nº 13.027 de dezoito de agosto de dois mil e oito.

Métodos: Foi realizado um estudo descritivo em seis escolas públicas municipais de Itaqui/RS. Foram realizadas entrevistas com os responsáveis pela comercialização de alimentos e aplicada uma lista de verificação com os itens obrigatórios da legislação. Os dados foram coletados entre junho e julho de 2014.

Resultados: 50% das escolas tinham cantinas em funcionamento regular, enquanto as demais comercializavam alimentos de forma informal. A administração da comercialização de alimentos era realizada pela própria direção em 50% das escolas, pela iniciativa privada em 33%, ou pelos alunos formandos em 17% das escolas. Em somente duas escolas há critérios para a escolha dos alimentos a serem comercializados e existe desconhecimento da legislação por parte dos responsáveis. Alimentos industrializados e com baixo teor nutricional são comercializados em todas as escolas. Não havia oferta evidente de produtos mais saudáveis, como frutas, saladas, sucos naturais e sanduíches.

Conclusão: As escolas ainda não estão adequadas à Lei 13.027/2008. Para que haja esta adequação, é necessário que haja uma maior fiscalização sobre o comércio de alimentos no âmbito das escolas, tanto pelo Estado quanto pelos Municípios. Sugere-se que a escola trabalhe junto com poder público, pais e responsáveis para promover a qualidade de alimentação dos escolares.

Palavras-chave: alimentação escolar; alimentação saudável; obesidade; Lei das Cantinas

Abstract

Objective: Knowing the food marketing in public county schools and their compliance to Law 13.027 of August 18th, 2008.

Methods: a descriptive study was conducted in six public county schools from Itaquí/RS. Interviews with those responsible for the food marketing were conducted, and a checklist of mandatory legislation items was applied. Data were collected between June and July, 2014.

Results: Half of the schools have canteens working in accordance, while the other half markets the food informally. The administration of the food marketing was conducted by the school administration in 50% of the schools, by private enterprises in 33% of the schools, or by senior students in 17% of the schools. There are no well established criteria concerning the choice of food to be marketed and lack of legislation knowledge among the vendors. Processed food and with low nutritional value are marketed in all schools. Offer of healthier products like fruits, salads, fresh juice, and sandwiches, was not evident.

Conclusion: The schools are still not adequate to the Law 13.027/2008. For them to adapt it is needed greater oversight on the food trading within the schools, both by the state and municipalities. In schools could be included in the pedagogical project activities that address the subject of healthy eating, as well as promoting dialogue with families about this subject. It is suggested that schools work together with the public administration and families to promote the quality of the students eating habits.

Keywords: school feeding, healthy feeding, obesity, Canteen Law

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2. OBJETIVOS	10
3. METODOLOGIA	10
3.1. Delineamento do estudo	10
3.2. Informações sobre a comercialização de alimentos	10
3.3. Adequação à legislação	10
4. RESULTADOS	11
4.1. Informações sobre a comercialização de alimentos – Entrevistas com os diretores das escolas	11
4.2. Informações sobre a comercialização de alimentos – Entrevistas com os proprietários de cantinas ou responsáveis pela comercialização	11
4.3. Adequação à legislação – qualidade nutricional	12
4.4. Adequação à legislação – qualidade higiênico sanitária	12
5. DISCUSSÃO	13
6. CONCLUSÃO	15
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	16
8. TABELAS	18
9. FIGURAS	19
10. APÊNDICES	20
10.1. Apêndice A	20
10.2. Apêndice B	21
10.3. Apêndice C	22
10.4. Apêndice D	23
11. ANEXOS	24
11.1. Anexo I	25
11.2. Anexo II	26

Comercialização de alimentos em escolas de Itaqui – RS: adequação à legislação

Food marketing in Itaqui – RS schools: adequacy

Bethania Rodrigues Vieira¹

Joice Trindade²

¹Acadêmica do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Pampa, Rua Luiz Joaquim de Sá Britto, s/n, Bairro Promorar, CEP: 97650-000, Itaqui, RS, Brasil

²Docente do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Pampa, Rua Luiz Joaquim de Sá Britto, s/n, Bairro Promorar, CEP: 97650-000, Itaqui, RS, Brasil

Autor responsável pela correspondência:

Bethania Rodrigues Vieira

Universidade Federal do Pampa, Curso de Graduação em Nutrição, Rua Luiz Joaquim de Sá Britto, s/n, Bairro Promorar, CEP: 97650-000, Itaqui/RS, Brasil. E-mail:bethavieira@hotmail.com.br

Artigo formatado nas normas do periódico: Revista eletrônica Ciência & Saúde - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (FAENFI/PUCRS)

Número de Figuras e tabelas: 1 figura; 1 tabela.

Introdução

Nas últimas décadas, o Brasil passa pelo fenômeno da transição nutricional¹. No Brasil, um terço da população infantil com faixa etária de cinco a nove anos apresenta excesso de peso². Este é considerado um dos maiores desafios para as políticas públicas, e exige um modelo de atenção à saúde pautado na integralidade do sujeito³.

Considerada atualmente uma epidemia mundial, a obesidade infantil é uma doença nutricional de difícil tratamento. Tem, como fatores agravantes, a falta de entendimento da criança quanto aos malefícios do excesso de peso e pela indisponibilidade de tratamentos adequados. Vários são os fatores que a desencadeiam, como hábitos alimentares, estilo de vida, problemas psíquicos e genética⁴.

Das possibilidades de ações voltadas para as crianças e adolescentes, o ambiente escolar é um importante espaço a ser explorado⁶. A alimentação oferecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é regulada, no que tange aos nutrientes, por legislações específicas que determinam os critérios técnicos ao nutricionista⁷.

Entretanto, nas escolas, juntamente com a alimentação escolar, coexistem as cantinas, onde crianças e adolescentes encontram liberdade para suas escolhas alimentares⁸. Estudos prévios têm demonstrado que o ambiente escolar tem contribuído de forma sistemática para a adoção de práticas alimentares consideradas pouco saudáveis. A maioria dos lanches vendidos e/ou preparados nas cantinas escolares ou comercializados por outros meios dentro das escolas não possuem um balanceamento nutricional adequado às crianças, contendo altos teores de açúcar, gordura e sódio⁸.

No Estado do Rio Grande do Sul, a Lei nº 13.027 de dezoito de agosto de dois mil e oito, dispõe sobre a comercialização de lanches e bebidas em escolas, e também é conhecida como Lei das cantinas. A referida legislação visa, sobretudo, a melhoria do comércio de lanches e de bebidas vendidos em escolas de ensino fundamental e médio das redes pública e privada no Estado do Rio Grande do Sul, e deve atender essencialmente ao perfil de produtos e de serviços que visem à saúde e à qualificação nutricional dos alunos. Dessa forma, alimentos tais como frutas, saladas, sucos naturais e sanduíches, devem ser ofertados com maior evidência nos bares e nas cantinas das escolas⁵.

Considerando os elevados índices de obesidade no país, bem como a importância da escola como ambiente promotor de saúde, é necessário que se conheça e avalie a qualidade dos alimentos que estão sendo comercializados dentro das escolas⁹. O objetivo deste trabalho foi conhecer a comercialização de alimentos em escolas no município de Itaqui – RS e sua adequação à Lei Estadual nº 13.027/2008.

Métodos

Delineamento do estudo

Foi realizado um estudo descritivo, com uma etapa quantitativa e outra qualitativa, em escolas municipais de Itaqui/RS. Todas as escolas públicas municipais de ensino fundamental foram convidadas a participar. O projeto teve parceria com a Secretaria Municipal de Educação de Itaqui/RS, estabelecida através da assinatura em um Termo de Autorização. A coleta de dados foi realizada nos meses de junho e julho de 2014. A legislação de referência foi a Lei Estadual 13.027/2008 (Anexo I), que dispõe sobre o comércio de lanches e bebidas em escolas do Estado do Rio Grande do Sul. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Unipampa.

Informações sobre a comercialização de alimentos

Foram realizadas entrevistas com o responsável pela administração escolar e com os proprietários das cantinas ou responsáveis pela comercialização de alimentos nas dependências das escolas (Apêndice A). As entrevistas somente foram realizadas após a leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)¹⁰.

Adequação à legislação

Foi elaborada uma lista de verificação, dividida em dois blocos: o primeiro atendendo aos requisitos nutricionais determinados pela legislação e o outro aos requisitos higiênicos (Apêndice B) (RIO GRANDE DO SUL, 2008; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

No primeiro bloco avaliou-se a existência de guloseimas tipo balas, chicletes, salgadinhos industrializados e refrigerantes, a oferta com evidência de frutas, sucos naturais e sanduíches, a existência de painel informativo sobre qualidade nutricional dos alimentos e a exposição em lugar visível do Alvará Sanitário, dentre outras questões (Apêndice B), conforme determinações da Lei nº 13.027/2008 (Anexo I).

No segundo bloco, constituído de aspectos higiênicos, fundamentado na Portaria Nº 78/2009 a intenção foi verificar se os responsáveis haviam realizado capacitação de higiene e boas práticas, além do uso de uniforme completo, mãos limpas e ausência de adornos¹¹. Observou-se também a estrutura física no que tange a pisos, paredes, instalações, teto, equipamentos e também a presença de telas protetoras nas portas e janelas.

O banco de dados foi construído no programa Microsoft Office Excel, e os resultados foram analisados em termos de frequência absoluta e relativa.

Resultados

Informações sobre a comercialização de alimentos - Entrevistas com os diretores das escolas

Nas seis escolas avaliadas havia comercialização de alimentos, sendo que três possuíam cantinas funcionando regularmente e as demais comercializavam alimentos informalmente. Em cinco escolas a venda de alimentos ocorria há pelo menos três anos, e em uma delas a cantina existia há 30 anos.

A administração da comercialização de alimentos nas escolas era variada, sendo pela própria direção em 50,00% (n=3), por iniciativa privada em 33,30% (n=2) e dividida entre escola e alunos formandos em 16,67% (n=1). Na escola administrada pela direção, a arrecadação é direcionada para a manutenção da mesma, para a compra de materiais de escritório e insumos em geral. Já quando a arrecadação é feita por alunos, os valores são utilizados para a realização de formaturas.

Em 66,70% (n=4) das escolas não há critérios sobre o que pode ou não ser vendido aos alunos. Em uma delas 16,67% (n=1) há restrição da venda de doces e em outra de refrigerantes. Três diretoras (50%) informaram que desconheciam a Lei nº 13.027/08.

Informações sobre a comercialização de alimentos - Entrevistas com os proprietários das cantinas ou responsáveis pela comercialização

Ao questionamento realizado ao administrador da venda de alimentos, quanto à existência de critérios para a escolha dos produtos a serem comercializados, três deles (50%) informaram que compram/produzem os alimentos de acordo com a demanda dos estudantes e um (16,67%) relatou que depende do valor disponível para a compra. Os demais disseram não possuir critérios para a compra.

Quatro administradores (66,70%) referiram ter recebido orientações sobre a qualidade e tipos de alimentos a serem comercializados, sendo que um informou ter recebido a orientação da direção da escola, e os outros três afirmaram que as orientações partiram da nutricionista responsável pela alimentação escolar do município. Quatro administradores informaram que conheciam a Lei nº 13.027/08.

Quando questionados sobre quais os alimentos mais procurados pelos escolares, a preferência por alimentos como pastel, cachorro quente, pizza, guloseimas (balas, chicletes e doces em geral), salgadinhos, sanduiche caseiro, suco artificial e natural.

Adequação à legislação – Qualidade nutricional

A avaliação dos critérios definidos pela legislação⁵ está demonstrada na Tabela 1. Pode-se observar que os itens 1- ofertados com maior evidência frutas/saladas/sucos naturais/sanduíches e 3 - presença de Alvará Sanitário, que possuem um sentido mais adequado para a alimentação saudável, obtiveram baixos percentuais de adequação. Já exposição ostensiva de alimentos industrializados, que deveriam ser evitados, apresentou percentuais de 50%. Em uma escola foi observada a comercialização de suco *in natura*, preparado minutos antes do horário do recreio.

Adequação à legislação – Qualidade higiênico

Os resultados encontrados em relação à qualidade higiênico estão demonstrados na Figura 1.

Na estrutura física observaram-se paredes com problemas de conservação, falhas nos azulejos e luminárias sem proteção. Em uma escola (16,67%) o material da divisória do ambiente da cantina era construído de madeira e o teto não estava adequadamente limpo.

Em uma escola, foi observada a distribuição de tarefas entre pessoas que trabalham na cantina, de maneira na qual uma pessoa ficava responsável unicamente para cuidar do caixa, outra somente para a manipulação de alimentos e outra responsável pela limpeza do local. Não havia, portanto, nenhum contato do manipulador de alimentos com dinheiro.

No que tange aos manipuladores foi observada adequação com relação ao item mãos limpas. Entretanto, não foi observado o uso de uniforme completo em nenhuma das escolas, e o uso de adornos por todos eles.

Com relação à produção dos alimentos nas escolas, constatou-se que em 5 escolas (83,33%) estes são preparados no mesmo local onde são comercializados. Em uma das escolas, onde os estudantes eram responsáveis pela venda de alguns alimentos, estes já traziam de casa os alimentos prontos. Os ambientes avaliados pelo *checklist* foram aqueles onde foi observada a comercialização de alimentos.

Quanto à exposição, em 33,33% (n =2) das escolas os alimentos ficavam em recipientes fechados. Nas demais, os alimentos eram expostos diretamente aos consumidores ou então cobertos somente com um pano.

Discussão

No presente estudo, observou-se que cantinas estruturadas, no formato de bar ou lanchonete, existiam na metade das escolas avaliadas. Nas outras havia somente comércio informal de alimentos. Com relação ao tempo de funcionamento, pode-se verificar que na cidade de Itaquí ainda é recente a comercialização de alimentos em escolas, visto que 5 delas existiam a menos de 3 anos.

A adequação à Lei é parcial. Passados seis anos da entrada em vigor, a Lei das Cantinas ainda é desconhecida por 50% das diretoras de escolas e muitas determinações não estão sendo respeitadas pelos comerciantes. O desconhecimento da lei não exime a responsabilidade. Em trabalho semelhante, realizado junto à escolas de Florianópolis/SC, verificou-se que a adesão também é gradual, com atendimento completo em alguns dos itens investigados, como na ausência de refrigerantes e salgadinhos fritos, mas parcialmente em outros, como o oferecimento de frutas frescas e saladas¹².

No Estado do Rio Grande do Sul, o instrumento legal que regulamenta a comercialização de lanches e bebidas em escolas é a Lei 13.027/2008. A Lei gaúcha é de fácil interpretação e compreensão, apresentando rol taxativo em alguns artigos, como o 2º que diz que deverão ser oferecidos com maior evidência determinados itens, ou o 5º que proíbe a exposição de anúncios de determinados tipos de guloseimas. A Lei 14.423/2004 do Estado do Paraná¹², é bastante específica, e apresenta uma lista de itens proibidos, como refrigerante e salgadinhos industrializados, o que de certa forma possibilita uma maior compreensão do que pode ou não ser vendido, tanto pelos administradores das cantinas quanto pelos diretores de escolas.

Em relação ao controle dos alimentos oferecidos, foi observado que na maioria das escolas não existe restrição. Apenas duas não comercializavam doces ou refrigerantes. É possível que o desconhecimento da legislação influencie nesse resultado, visto que a metade dos diretores relatava não conhecer Lei 13.027/08. Nas escolas que relataram conhecer, pode ter havido uma dificuldade de interpretação desta lei, visto que ela não proíbe determinados tipos de alimentos. A respectiva lei do Estado de Santa Catarina¹³ entrou em vigor no ano de 2001 e é uma das legislações precursoras sobre o tema, apresenta uma lista de alimentos que são proibidos nas cantinas, como o refrigerante e sucos artificiais. No caso da Lei 13.027/2008 não há esta lista, e acredita-se que esta diferença na forma de expressão possa dificultar a compreensão de diretores e responsáveis pela comercialização. Em trabalho semelhante, realizado em 26 cantinas da rede pública estadual do município Porto Alegre, verificou-se que 96% afirmam conhecer a legislação, porém tais recomendações não foram seguidas¹⁶.

A metade dos administradores das cantinas informou que a escolha dos produtos é realizada pela demanda dos estudantes. Há relatos na literatura que alimentos como pastel, cachorro quente, pizza e guloseimas tornam-se mais competitivos quando comparados com as refeições oferecidas pelo PNAE justamente por possuírem propriedades sensoriais mais atrativas, como textura, odor, sabor, que repercutem nas sensações de prazer e vontade pelo alimento oferecido¹⁴.

Quando o objetivo é promover a alimentação saudável, as cantinas, de certa forma, competem com a merenda escolar. A alimentação institucional é regulada pelo Estado, com diversas leis que determinam a qualidade nutricional que deve ser oferecida aos estudantes⁷. As cantinas não estão incluídas nas legislações sobre o PNAE. Estando a escola inserida em todas as dimensões do aprendizado, constata-se ser ambiente propício à aplicação de programas de educação em saúde¹⁵.

Tanto no comércio informal de alimentos quanto no formal observou-se que há pouca produção de alimentos. Este, quando existe, na maioria das vezes é de lanches com baixa qualidade nutricional, como pastel, cachorro quente e pizza. Os alimentos predominantes na comercialização são os industrializados. Situação semelhante já foi encontrada por outros autores em cantinas de Porto Alegre, onde os alimentos mais frequentemente comercializados são guloseimas, chocolates, refrigerantes, bolacha recheada, salgadinhos industrializados¹⁶.

Ao se incluir a relação da obesidade com as alterações da dieta, cabe destacar que o crescimento do consumo energético pode ocorrer pelo aumento quantitativo da ingestão

de alimentos, pela ingestão de alimentos com maior densidade energética ou pela combinação dos dois. Têm-se atribuído ao crescimento do consumo de alimentos industrializados a responsabilidade sobre o aumento energético da dieta da maior parte das populações do Ocidente¹⁷.

As condições higiênicas dos estabelecimentos onde se fabricam, preparam ou servem alimentos são determinadas pela sua infraestrutura, pelo desenho das suas instalações e equipamentos, assim como pelas boas práticas sanitárias e procedimentos técnicos¹⁸. Os resultados indicam uma necessidade de fiscalização destes locais, haja vista que não foram observados alvarás sanitários em nenhuma das escolas visitadas.

O ambiente escolar, muito além da sala de aula, representa um local de aprendizado para seus estudantes. No que diz respeito à presença de painéis informativos sobre a qualidade nutricional, revela-se importante sua instalação nas escolas, uma vez que, pelos dados levantados e demonstrados na tabela 1 a prática ainda não é adotada.

Um dos fatores chave nas boas práticas está relacionado com os manipuladores, sendo que os mesmos devem incorporar, à sua prática diária, um conjunto de ações de higiene pessoal¹⁹. Quando a produção de alimentos é realizada fora do ambiente das cantinas não há possibilidade de fiscalização e controle da higiene dos locais e dos manipuladores.

Conclusão

No decorrer do trabalho foi observado que as escolas ainda não estão adequadas às disposições da Lei Estadual 13.027/2008. A maioria das cantinas é recente, há pouco ou nenhum critério para a escolha dos alimentos a serem comercializados e existe desconhecimento da legislação por parte dos responsáveis. Observou-se que é comum a venda de produtos industrializados e com baixo teor nutricional. Sendo a escola um ambiente favorável para o desenvolvimento de ações para formação de hábitos alimentares saudáveis, poderiam ser sugeridas atividades, como inclusão de conteúdos e nutrição no projeto pedagógico escolar. Ao Estado e aos Municípios cabe a fiscalização sobre o comércio de alimentos no âmbito das escolas públicas e particulares. Sugere-se que a escola trabalhe junto com poder público, pais e responsáveis para promover a qualidade de alimentação dos escolares.

Referências Bibliográficas

1. Batista FM, Rissin A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad Saúde Pública 2003; 19 Sup 1: S181-91.
2. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Versão 1. Rio de Janeiro, RJ: 2010.
3. Coutinho GJ, Gentil CP, Toral N. A desnutrição e obesidade no Brasil: o enfrentamento com base na agenda única da nutrição. Cad Saúde Pública 2008; 24 Sup 2: S332-40.
4. Vitolo MR. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Rubio; 2008.
5. Rio Grande do Sul. Lei Nº 13027, de 16 de agosto de 2008. Dispõe sobre a comercialização de lanches e bebidas em escolas o âmbito do Estado do Rio Grande do Sul e dá providências. Disponível em: <http://www2.al.rs.gov.br/mikibreier/LinkClick.aspx?fileticket=hnCjo4vRCfI%3D&tabid=5239>
6. Sonati JG. A Alimentação e a Saúde do Escolar. In: Alimentação, Atividade Física e Qualidade de Vida dos Escolares do Município de Vinhedo/SP, Boccaletto EMA, Mendes RT (org.). Campinas: IPES Editorial; 2009.196p.
7. FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação escolar: apresentação. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>
8. Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia Manual de orientação: alimentação do lactente, alimentação do pré-escolar, alimentação do escolar, alimentação do adolescente, alimentação na escola. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia; 2006. 64 p.
9. Brasil. Ministério da Saúde. Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil: Experiências estaduais e municipais. Brasília, 2007. Disponível em http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/regula_comerc_alim_escolas_exper_estaduais_municipais.pdf
10. Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Brasil. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html
11. Secretaria Estadual do Rio Grande do Sul. Portaria Nº 78 de 30 de Janeiro de 2009. Disponível em: http://www.sinurgs.org.br/port_78.php
12. Paraná. Lei nº 14.423, de 02 de junho de 2004. Dispões que o serviço de lanches nas unidades educacionais públicas 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 da União 03 de junho de 2004. Disponível em: www2.mp.pr.gov.br/cpca/telas/ca_legis_est_leis_39.phpr

13. Santa Catarina. Lei nº 12.061. Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no estado de Santa Catarina. Diário Oficial de Santa Catarina 18 de dezembro de 2001.
14. Leme ACB, Philippi ST, Toassa EC. O que os adolescentes preferem: os alimentos da escola ou os alimentos competitivos?. *Saúde soc.* 2003; 22(2): 456-67.
15. Fernandes MH, Rocha VM, Souza DB. A concepção sobre saúde do escolar entre professores do ensino fundamental (1ª a 4ª séries). *Hist. cienc. saude-Manguinhos*; 2005; 12(2): 283-91.
16. Wilhelm FF, Ruiz E, Oliveira ABA. "Cantina escolar: qualidade nutricional e adequação à legislação vigente." *Rev. HCPA* 2010; 30(3): 266-70.
17. Mendonça, Cristina Pinheiro, and Luiz Antonio dos Anjos. "Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil Dietary and physical activity factors as determinants of the increase." *Cad. saúde pública* 2004; 20(3): 698-709.
18. Lewis K. Limpieza, desinfección e higiene. International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) — Ecología microbiana de los alimentos 1: factores que afectan a la supervivência de los microorganismos en los alimentos. Zaragoza : Editorial Acribia; 1980. p. 242-271.
19. Gonçalves PMR. Toxinfecções Alimentares uma Revisão. *Revista Higiene Alimentar* 1998; 12(53); 38-44.

Tabelas

Tabela 1. Características nutricionais dos alimentos comercializados nas cantinas de escolas públicas municipais de Itaqui/RS. Brasil, 2014.

Item	SIM n (%)	Não n (%)	NO n (%)
1. Ofertados com maior evidência frutas/saladas/sucos naturais/sanduíches	1 (16,6)	5 (83,3)	0 (0,0)
2. Existência de painel informativo sobre a qualidade nutricional dos alimentos	0 (0,0)	6 (100,0)	0 (0,0)
3. Presença de alvará sanitário	0 (0,0)	0 (0,0)	6 (100,0)
4. Cartazes que estimulem a aquisição e o consumo de balas/chicletes/industrializados/refrigerantes	0 (0,0)	6 (100,0)	0 (0,0)
5. Exposição ostensiva de balas/chicletes/ salgadinhos industrializados/refrigerantes	3 (50,0)	2 (33,3)	1 (16,7)
6. Comercialização de bebidas alcoólicas	0 (0,0)	6 (100,0)	0 (0,0)
7. Comercialização de alimentos/bebidas com composição química/nutrientes prejudiciais à saúde	0 (0,0)	6 (100,0)	0 (0,0)
8. Venda de produtos possam causar dependência física ou psíquica	0 (0,0)	6 (100,0)	0 (0,0)

*NO- Não observado

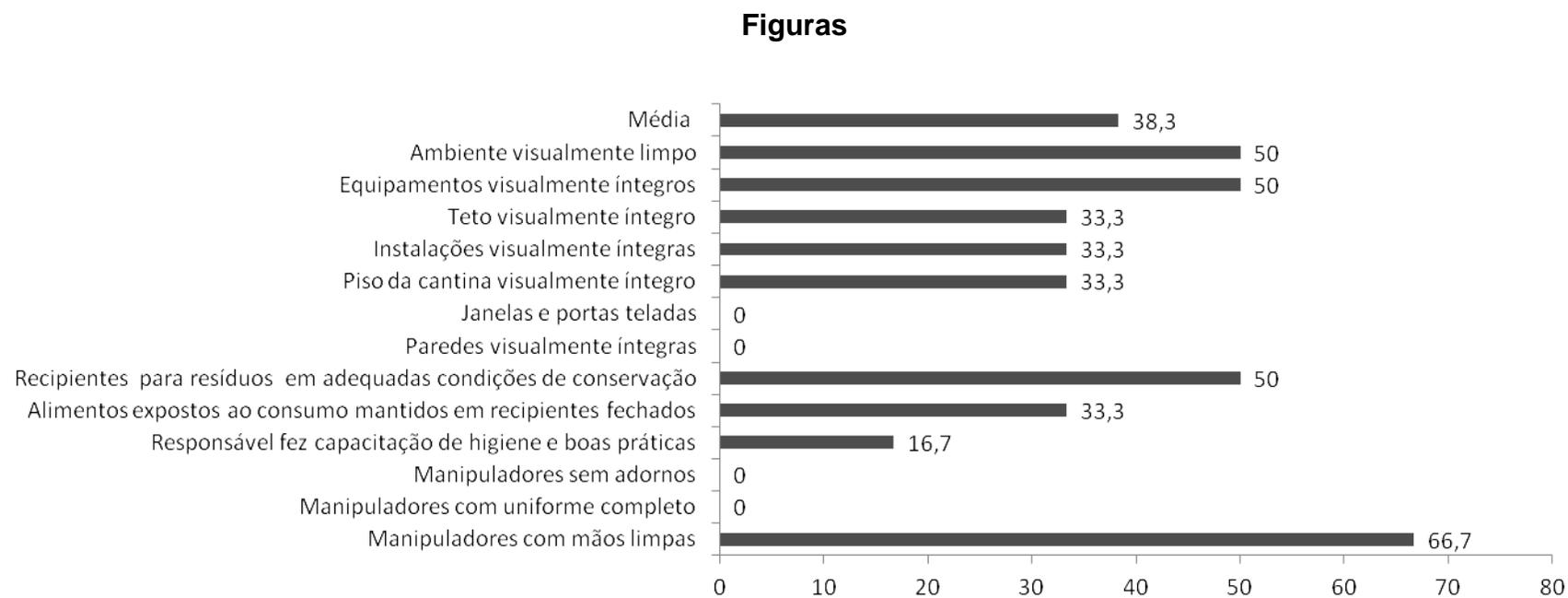


Figura 1 – Percentual de conformidades das condições sanitárias de cantinas escolares em escolas públicas municipais de Itaqui/RS. Brasil, 2014.

Apêndices

APENDICE A - Questionário – Direção da escola

Data ____/____/____ Escola: _____

Nome do Diretor: _____

1. Há quanto tempo existe a cantina na escola? ____ anos

2. Quem administra a cantina?

() Priv./part. () CPM – Círculo de Pais e Mestres

() Outro Qual? _____

3. A direção estabeleceu algum critério sobre o que pode ou não pode ser vendido na cantina?

() Sim Qual? _____ () Não

4. O(A) Sr.(Sra.) já ouviu falar da Lei 13.027/2008 ou Lei das Cantinas?

() Sim () Não

Apêndices

APENDICE B - Questionário – Administrador da cantina

Data ____/____/____ Escola: _____

Nome do Administrador _____

1. Quais alimentos são mais procurados pelos escolares?

2. Existe algum critérios para a escolha dos alimentos que serão comercializados?

3. Recebe alguma orientação da direção quanto a qualidade e tipos de alimentos a serem comercializados na cantina?

4. O(A) Sr.(Sra.) já ouviu falar da Lei 13.027/2008 ou Lei das Cantinas?

APENDICE C - Check-list

Data ____/____/____ Escola _____

BLOCO 1 – ASPECTOS NUTRICIONAIS – Lei Estadual 13.027	Sim	Não	N.A	N.Obs
1.Os alimentos tais como frutas, saladas, sucos naturais e sanduíches são ofertados com maior evidência				
Existe painel informativo tratando de assuntos relacionados com a qualidade nutricional dos alimentos				
3. Existe alvará sanitário expedido por ordem competente				
4. Existem cartazes que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos industrializados e refrigerantes no ambiente escolar				
5. Existem alimentos como balas, chicletes, salgadinhos industrializados e refrigerantes com exposição ostensiva				
6. Existe comercialização de bebidas com qualquer teor alcoólico				
7. Existe comercialização de alimentos e bebidas que contenham em sua composição química, nutrientes que sejam comprovadamente prejudiciais à saúde.				
8. Existe comercialização de produtos cujos componentes possam causar dependência física ou psíquica, ainda que por utilização indevida.				
BLOCO 2 – ASPECTOS HIGIÊNICOS SANITÁRIOS – Portaria 78/2009	Sim	Não	N.A	N.Obs
1.Piso da cantina visualmente íntegro				
2. Paredes visualmente íntegras				
3. Instalações visualmente íntegras				
4. Teto visualmente íntegro				
5. Equipamentos visualmente íntegros				
6. Ambiente visualmente limpo				
7. Janelas e portas teladas				
8. Recipientes de armazenamento de resíduos com tampa, em adequadas condições de conservação e limpos				
9. Manipuladores com uniforme completo				
10. Manipuladores sem adornos				
11. Manipuladores com mãos limpas				
12. Alimentos expostos ao consumo mantidos em recipientes fechados				
13. Responsável fez capacitação de higiene e boas práticas				

APENDICE D - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
CAMPUS – ITAQUI
CURSO DE NUTRIÇÃO

Prezado(a) participante:

Sou estudante do curso de Nutrição na Universidade Federal do Pampa, campus Itaqui. Estou realizando uma pesquisa sob supervisão da professora Joice Trindade Silveira, cujo objetivo é conhecer o perfil das cantinas das escolas do Município de Itaqui-RS e a sua adequação à legislação vigente. O projeto está registrado na Pró-Reitoria de Pesquisa sob o número 05.041.14. O motivo que nos leva a estudar este problema é o desconhecimento sobre as cantinas das escolas.

Sua participação envolve uma entrevista presencial, que será gravada se assim você permitir, e terá seis (6) questões. O(a) senhor(a) não pagará nem será remunerado por sua participação.

Indiretamente você estará contribuindo para a compreensão do fenômeno estudado e para a produção de conhecimento científico. É possível que haja algum desconforto ou risco emocional durante a entrevista, e você pode desistir de continuar em qualquer momento, tem absoluta liberdade de fazê-lo. A participação nesse estudo é voluntária.

Na publicação dos resultados desta pesquisa, sua identidade será mantida no mais rigoroso sigilo. Serão omitidas todas as informações que permitam identificá-la. Os resultados serão encaminhados para você e permanecerão confidenciais. Uma cópia deste consentimento rubricado e assinado será arquivada no curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa e outra será fornecida a você.

Durante todo o período da pesquisa você tem o direito de tirar qualquer dúvida ou pedir qualquer outro esclarecimento, bastando para isso entrar em contato com algum dos pesquisadores no telefone (55) 3433 6925 ou com o Conselho de Ética em Pesquisa: Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Pampa (CEP/UNIPAMPA) - Campus Uruguaiana – BR 472, Km 592 - Prédio Administrativo – Sala 23 - Caixa Postal 118 - Uruguaiana – RS - CEP 97500-970 - Fone: (55) 3413 4321 Ramal: 2289 - E-mail: cep@unipampa.edu.br. As ligações poderão ser feitas a cobrar.

Eu, _____, após a leitura deste documento e de conversar com o pesquisador responsável para esclarecer todas as minhas dúvidas, acredito estar suficientemente informado, ficando claro para mim que minha participação é voluntária e

que posso retirar este consentimento a qualquer momento sem penalidades ou perda de qualquer benefício. Estou ciente também dos objetivos da pesquisa, dos procedimentos aos quais serei submetido, dos possíveis danos ou riscos deles provenientes e da garantia de confidencialidade e da disponibilidade para esclarecimentos sempre que desejar. Diante do exposto concordo em participar do estudo. Recebi uma cópia deste termo de consentimento.

Assinatura do voluntário ou de seu representante legal

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária uma das duas vias do Consentimento Livre e Esclarecido deste voluntário para a participação neste estudo.

Bethania Vieira - Matrícula 101152213

Local e data

Pesquisador: Joice Trindade Silveira SIAPE 1789755 - Endereço: Rua Luiz Joaquim de Sá Britto, s/n - Bairro: Promorar - Itaquí - RS - CEP:97650-000- Fone: (55) 3433-1669 - 9907-0663

ANEXOS

ANEXO I - Lei Nº 13.027/2008 - lei da cantina (DOE nº 158, de 18 de agosto de 2008).

Art. 1º - O comércio de lanches e de bebidas realizado em escolas de ensino fundamental e médio das redes pública e privada no Estado do Rio Grande do Sul deverá atender essencialmente ao perfil de produtos e de serviços que visem à saúde e à qualificação nutricional dos alunos.

Art. 2º - Os alimentos tais como frutas, saladas, sucos naturais e sanduíches, serão ofertados com maior evidência nos bares e nas cantinas das escolas.

Art. 3º - Os proprietários dos estabelecimentos deverão garantir a qualidade higiênico-sanitário e nutricional dos produtos comercializados.

Art. 4º - Deverá ser afixado, pelo estabelecimento, em local visível, painel informativo tratando de assuntos relacionados com a qualidade nutricional dos alimentos, bem como o alvará sanitário expedido pelo órgão competente.

Art. 5º - Fica vedada a exposição de cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos industrializados e refrigerantes no ambiente escolar, público ou privado, no Rio Grande do Sul.

Parágrafo único - Os produtos indicados no “caput” não poderão ter exposição ostensiva para 1 / 2 comercialização nos locais de que trata esta Lei.

Art. 6º - Fica expressamente proibida a comercialização e o consumo, no âmbito escolar público e privado, no Estado do Rio Grande do Sul, de:

I - bebidas com qualquer teor alcoólico;

II - alimentos e bebidas que contenham, em sua composição química, nutrientes que sejam, comprovadamente, prejudiciais à saúde; e

III - alimentos e produtos cujos componentes possam causar dependência física ou psíquica, ainda que por utilização indevida.

Art. 7º - Os estabelecimentos em funcionamento nas escolas públicas e privadas no Estado do Rio Grande do Sul deverão, em prazo a ser estipulado pelo Poder Executivo Estadual, adequar-se às normas e às exigências desta Lei.

Art. 8º - O descumprimento do estabelecido na presente Lei sujeitará o infrator à sanção de suspensão do alvará sanitário até a sua regularização, bem como à interdição definitiva, na reiteração.

Art. 9º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO II - Normas de publicação da Revista eletrônica Ciência & Saúde -Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (FAENFI/PUCRS)

NORMAS PARA PUBLICAÇÃO DE TRABALHOS

As submissões somente poderão ser feitas através do sistema eletrônico da Revista. Antes de iniciar o processo de submissão, solicitamos que os autores leiam todas as instruções. O autor principal do estudo deve cadastrar-se no site, recebendo um nome de usuário, senha e instruções sobre o processo de submissão. Uma vez cadastrado, o autor poderá entrar no sistema a qualquer momento, com seu login e senha. Após o cadastro, o autor é remetido diretamente para a Página do Usuário, podendo iniciar uma nova submissão, editar submissões ativas, assim como visualizar submissões ativas ou arquivadas. Todo o processo de submissão possui instruções específicas a serem seguidas em cada passo. Caso não seja possível concluir todos os passos, o autor pode retomar o processo acessando a sua submissão incompleta a qualquer momento. É imprescindível que o autor principal inclua no sistema (metadados) os dados de todos os autores do trabalho, na mesma ordem em que aparecem na página título do manuscrito, assim como seus endereços de e-mail, instituições de origem, etc. Também devem ser preenchidos os campos destinados ao título do artigo em Português e Inglês, Resumo e Abstract. Todo e qualquer tipo de comunicação com editores ou secretaria executiva, assim como envio de arquivos, respostas ou comunicações deve ser realizado através do Sistema Eletrônico da Revista. Não serão aceitos envios de arquivos e comunicações por e-mail.

1. FORMATAÇÃO

Os trabalhos deverão ser submetidos somente através do sistema eletrônico na página da Revista utilizando Editor Word for Windows 98 ou Editores que sejam compatíveis, fonte Arial 12, digitados com espaço de 1,5 cm, com margens de 2,0 cm cada. O documento deve ser formatado para tamanho A4 (210 x 297 mm). Iniciar cada uma das sessões em páginas separadas: página título, resumo com palavras chaves, abstract e keywords, texto, agradecimento, referências, tabelas, figuras. Numerar as páginas consecutivamente iniciando na página título. A numeração deve ser colocada no canto inferior direito de cada página. As ilustrações não devem exceder $\frac{1}{4}$ do espaço ocupado pelo artigo, no seu total. As fotografias devem vir, preferencialmente, em cópia de alta resolução. Se forem

utilizadas fotos de pessoas, estas não podem ser identificadas, ou então, as fotografias deverão vir acompanhadas de permissão por escrito das pessoas fotografadas.

2. PREPARAÇÃO E SUBMISSÃO DO MANUSCRITO

2.1 Página Título ou Página de Rosto

- Título: deve ser conciso e completo, em negrito com fonte 16, não devendo exceder 90 caracteres (incluindo espaços). Recomenda-se começar pelo termo que represente a aspecto mais importante do trabalho, com os demais termos em ordem decrescente de importância;
- Título em Inglês: deve seguir a formatação do título original e representar tradução fiel do mesmo.
- Nome dos Autores: apresentar nome completo, área de graduação, a mais alta titulação e afiliação institucional.
- Nome do Departamento(s) ou Instituição a qual o trabalho deve ser atribuído.
- Autor para correspondência: nome, endereço completo, telefone e endereço eletrônico do autor para correspondência.
- Fontes de financiamento: agências de fomento, bolsa de estudo, equipamentos, medicamentos e/ou outros.
- Número total de palavras para texto (excluindo resumos, agradecimentos, legendas e referências)
- Número de Figuras e Tabelas

2.2 Resumo e Palavras-chave

- Resumo: do tipo estruturado, com limite mínimo de 80 e máximo de 250 palavras, em português e inglês, este último em itálico. O Resumo deve conter: propósitos do estudo em investigação, método (tipo de estudo; seleção de indivíduos ou animais; procedimentos básicos principais), resultados (especificando os valores dos achados significativos e sua respectiva significância estatística), e principais conclusões.

- Palavras-chave: Abaixo de cada resumo, indicar de 3 a 5 termos, em português e inglês respectivamente, que identifiquem o tema, limitando-se aos descritores recomendados no DeCS (Descritores em Ciências da Saúde), traduzido do MeSH (Medical Subject of Health), e apresentado gratuitamente pela BIREME na forma trilingüe, na página URL: <http://decs.bvs.br>. 2.3 Texto

- Estrutura: as partes do trabalho denominadas pré-textuais (RESUMO, ABSTRACT) e pós-textuais (REFERÊNCIAS e APÊNDICES (APÊNDICE A – Seu título. APÊNDICE B - Seu título.)), devem ter seus títulos centralizados e sem numeração. Anexos (complementos adicionados sem participação dos autores do trabalho) não serão aceitos. O texto, iniciando pela Introdução e avançando até as Conclusões/Considerações Finais, deve ter os títulos de suas seções: curtos; com fonte maiúscula e alinhados à esquerda.

- Tabelas: devem conter dados representativos que contribuam para a qualificação do texto, numeradas com algarismos arábicos, título em letras minúsculas e sem grifo (Ex.: TABELA 1 – Caracterização da amostra), com espaço 1,5 cm (incluindo as notas de rodapé). As tabelas devem ser apresentadas ao final do arquivo, em ordem de aparecimento e em páginas separadas. Não inserir tabelas no corpo do texto.

- Ilustrações: (figuras, desenhos, gráficos, etc.) devem apresentar sua identificação na parte inferior, precedida da palavra designativa, seguida de seu número de ordem de ocorrência no texto, em algarismos arábicos [...] de forma breve e clara em letras minúsculas, e sem grifo (Ex.: FIGURA 1 – Esquema de mensuração utilizado...). As ilustrações devem ser apresentadas ao final do arquivo, em ordem de aparecimento e em páginas separadas. Não inserir ilustrações no corpo do texto. Todas as ilustrações devem, preferencialmente, ser em tons de cinza, excetuando-se os casos particulares em que a reprodução em cores é imprescindível para o entendimento da mesma.

- Notas de rodapé: usadas, preferencialmente, para esclarecimento de termos, e se imprescindíveis, deverão ter codificação sequencial por asteriscos a partir do último usado na titulação dos autores e inserido acima da linha do texto (sobrescrito).

- Citações: Citações diretas de até 3 linhas, entre aspas, inseridas no texto; com mais de 3 linhas, em novo parágrafo, fonte Arial 11, espaço simples e sem aspas.

- Referências: listar em ordem numérica e consecutiva na ordem de aparecimento no texto de todos, e apenas, os autores citados no texto. A numeração deve ser sobrescrita,

antes da pontuação final, separada por vírgulas e sem espaço em relação ao texto. Identificar um mesmo artigo pelo mesmo número sempre que citado, devendo atender rigorosamente às normas de Vancouver (www.icmje.org). Usar fonte Arial 11 e espaço simples. Citar todos os autores do estudo. Alguns exemplos são apresentados abaixo:

Artigo padrão

Fernandez A, Formigo J. Are Canadian prostheses used? A long-term experience. Prosthet Orthot Int. 2005 Aug;29(2):177-81.

Rietman JS, Dijkstra PU, Hoekstra HJ, Eisma WH, Szabo BG, Groothoff JW, Geertzen JH. Late morbidity after treatment of breast cancer in relation to daily activities and quality of life: a systematic review. Eur J Surg Oncol. 2003;29:229-38.

Artigo de revista em formato eletrônico

Abramo AC, Milan RC, Mateus S. Avaliação da sensibilidade do complexo aréolo-mamilar após mamoplastia redutora com pedículo dérmico vertical superior. Rev Soc Bras Cir Plást. [periódico online]. 1999 Jul [capturado 1999 Jul 27]; 14(1):[7 telas] Disponível em: http://www.sbcpr.org/revista/vol14_n1/abramo/index.html

Livros

Beck A, Rush AJ, Shaw BF, Emery G. Terapia cognitiva da depressão. Porto Alegre: Artes Médicas; 1997. Cunningham FG, Macdonald PC, Gant NF, Leveno KJ, Gilstrap III LC, Hankins GDV. Williams obstetrics. 20th ed. Stamford: Appleton & Lange; 1997. Botega NJ, organizador. Prática psiquiátrica no hospital geral: interconsulta e emergência. Porto Alegre: Artmed; 2006.

- Apêndices: usados somente se necessário à compreensão do trabalho, devem conter o mínimo de páginas (que serão computadas como parte do texto) e localizar-se após as referências.
- Agradecimentos: se necessários, devem ser breves e objetivos, posicionados ao final do artigo como nota editorial.
- Erratas: os pedidos de correção deverão ser encaminhados num prazo máximo de 30 dias após a publicação do periódico.

ARTIGOS ORIGINAIS – destinam-se à publicação de resultados inéditos de pesquisa na área da saúde com caráter qualitativo ou quantitativo. O texto deve ser estruturado em:

- Introdução - deve conter a fundamentação teórica necessária à formação e contextualização do problema em questão e os objetivos da pesquisa;
- Materiais e Métodos - devem ser descritos de forma completa permitindo a replicabilidade dos mesmos e incluindo o delineamento do estudo, a caracterização da amostra ou população, a análise estatística e as considerações éticas.
- Resultados - devem ser apresentados de forma breve e concisa. Tabelas e figuras podem ser utilizadas, quando necessárias, para garantir melhor e mais efetiva compreensão dos dados.
- Discussão - o objetivo da discussão é interpretar os achados do estudo em questão e relacioná-los aos conhecimentos já existentes e disponíveis. As considerações finais devem ser apresentadas no final da discussão de forma clara e direta, levando-se em consideração os objetivos propostos.
- Em pesquisa de caráter qualitativo, a estrutura do texto pode contemplar os resultados e análise dos dados em um único tópico, sendo seguido de considerações finais.

Condições para submissão

Como parte do processo de submissão, os autores são obrigados a verificar a conformidade da submissão em relação a todos os itens listados a seguir. As submissões que não estiverem de acordo com as normas serão devolvidas aos autores.

1. A contribuição é original e inédita, e não está sendo avaliada para publicação por outra revista. O trabalho não contém dados falsificados, nem cópia de trabalhos publicados.
2. Os arquivos para submissão estão em formato Microsoft Word, OpenOffice ou RTF. A preparação do manuscrito segue rigorosamente os requisitos de formatação da Revista Ciência & Saúde, segundo as [Diretrizes para autores](#), encontradas na seção "Sobre" da revista.

3. As referências estão listadas em ordem numérica e consecutiva de aparecimento no texto e seguem rigorosamente às normas fornecidas pela Revista. Figuras e tabelas são apresentadas ao final, e não inseridas no texto.
4. A aprovação por um Comitê de Ética em Pesquisa está especificada no texto (somente para estudos originais com seres humanos ou animais, incluindo relatos de casos).
5. Todos os autores do manuscrito estão informados e concordam com as políticas editoriais da Revista, leram o manuscrito que está sendo submetido e estão de acordo com o mesmo.

Declaração de Direito Autoral

A submissão de originais para este periódico implica na transferência, pelos autores, dos direitos de publicação impressa e digital. Os direitos autorais para os artigos publicados são do autor, com direitos do periódico sobre a primeira publicação. Os autores somente poderão utilizar os mesmos resultados em outras publicações indicando claramente este periódico como o meio da publicação original. Em virtude de sermos um periódico de acesso aberto, permite-se o uso gratuito dos artigos em aplicações educacionais, científicas, não comerciais, desde que citada a fonte (por favor, veja a Licença *Creative Commons* no rodapé desta página).

Política de Privacidade

Os nomes e endereços de e-mail neste site serão usados exclusivamente para os propósitos da revista, não estando disponíveis para outros fins.

e-ISSN: 1983-652X Copyright: © 2014 EDIPUCRS