

AValiação Qualitativa dos Cardápios das Creches Municipais da Cidade de Barreiras-BA

Grazielle Hellen Aparecida Soares Costa¹, Márcia Regina de Oliveira Pedroso², Cláudia Vieira Prudêncio³

RESUMO

Objetivo: Avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais dos cardápios das creches da rede municipal de ensino na cidade de Barreiras (Bahia). **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, realizado por meio de análise documental dos cardápios das preparações oferecidas em creches municipais no período de 2017 e 2018 através do método de Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios (AQPC Escola), em que foi avaliada a qualidade nutricional e sensorial das preparações ofertadas. **Resultados:** Observou-se nos cardápios de ambos os anos uma adequada oferta de frutas *in natura* e hortaliças, sendo que em 2018 notou-se aumento na ocorrência desses alimentos, com uma frequência acima de 90% na maioria dos meses avaliados. Entretanto, chamou atenção a elevada oferta de doces e alimentos com adição de açúcar nos cardápios, com frequência que variou entre 79 a 100% nos meses avaliados em ambos os anos. Dentre as preparações incluídas neste grupo, o arroz doce, mingau, canjica, achocolatado, leite caramelado e suco de polpa foram os mais frequentes. **Conclusão:** Ressalta-se a necessidade de adequações nos cardápios, devido à elevada oferta de preparações que compõem a categoria dos alimentos controlados, uma vez que o consumo excessivo dos mesmos pode favorecer o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade infantil, entre outras patologias como diabetes mellitus tipo 2, dislipidemias e hipertensão, além de doenças cardiovasculares.

Alimentação escolar; Creche; Cardápio.

ABSTRACT

Objective: To qualitatively assess the nutritional aspects of the menus of daycare centers in the municipal school system in the city of Barreiras (Bahia). **Methods:** This is a cross-sectional study, carried out by means of documentary analysis of the menus of the

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia; e-mail: grazielle.costa@ufob.edu.br.

² Professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia; e-mail: marcia.pedroso@ufob.edu.br.

³ Professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia; e-mail: claudia.prudencio@ufob.edu.br.

preparations offered in municipal daycare centers in the period of 2017 and 2018 through the method of Qualitative Evaluation of the Preparations of the Menu (AQPC Escola), where the quality was evaluated nutritional and sensory aspects of the offered preparations. **Results:** An adequate supply of fresh fruits and vegetables was observed in the menus of both years, and in 2018 there was an increase in the occurrence of these foods, with a frequency above 90% in most of the evaluated months. However, the high offer of sweets and foods with added sugar in the menus called attention, with frequency that varied between 79 to 100% of the evaluated months of the two years. Of the preparations, rice pudding, porridge, hominy, chocolate, caramelized milk and pulp juice were the most frequent. **Conclusion:** The need to adapt the menus is emphasized, due to the high supply of foods, since their excessive consumption favors the development of overweight and childhood obesity, among other pathologies such as type 2 diabetes mellitus, dyslipidemia and hypertension, in addition to cardiovascular diseases.

School feeding; Nursery; Menu.

1. INTRODUÇÃO

O desenvolvimento da criança na primeira infância é um processo complexo que envolve várias dimensões, no qual a nutrição desempenha um papel central (CUNHA et al., 2015)¹. Nesse sentido, há evidências que fomentam o conceito de que os primeiros mil dias de vida da criança representam uma janela de oportunidade para a promoção do crescimento e desenvolvimento adequados (CUNHA et al., 2015)¹. Trata-se de um período que vai desde a concepção até o segundo ano de vida da criança, e no contexto atual surge como uma estratégia para a elaboração de políticas públicas (CUNHA et al., 2015)¹.

Dessa forma, garantir que a criança tenha uma alimentação saudável e equilibrada, que forneça a quantidade de energia e nutrientes suficientes para suprir as necessidades do seu organismo, aliado a um ambiente salubre, favorece que ela atinja seu potencial de crescimento e desenvolvimento (CUNHA et al., 2015)¹. Além disso, o cuidado com a alimentação nessa fase é determinante para o controle e a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), bem como para redução do risco de obesidade e da ocorrência de carências nutricionais na vida adulta (LOURENÇO et al., 2018)³. Portanto, estes cuidados poderão refletir positivamente na saúde física, psicológica e cognitiva durante a fase adulta desses indivíduos (ONU, 2010)⁴.

Além disso, é nesse mesmo período que se inicia o processo de formação dos hábitos alimentares, que engloba aspectos genéticos e ambientais, e cuja influência genética pode ser modificada pelas experiências alimentares que o indivíduo tem ao longo da vida (GOES, 2016)⁵. Nesse contexto, entre os fatores associados com a formação dos hábitos alimentares se destacam o comportamento alimentar dos pais, os aspectos socioeconômicos, como renda e nível de escolaridade dos pais, além da forte influência da mídia (GOES, 2016)⁵. Particularmente sobre o público infantil, as propagandas demonstram um forte apelo lúdico, e são bastante atrativas, o que pode influenciar suas escolhas alimentares (GOES, 2016)⁵.

Paralelamente, no atual cenário, a realidade de muitas das famílias brasileiras é a de que pais e mães trabalham, e como consequência estes passam menos tempo com as crianças (GOMES, 2014)⁶. Dessa forma, as famílias passaram a buscar o auxílio das creches no cuidado dos seus filhos, e esses locais passaram a atender um número expressivo de crianças, com tendência crescente (BOAVENTURA et al., 2013)⁷.

Esta tendência de aumento no Brasil é observada nos dados do Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF), que demonstraram que em 2016 30,4% das crianças com idade entre 1 e 3 anos frequentavam creches (UNICEF, 2019)⁸. Em 2017 se observou um aumento deste número, ao atingir 32,7% das crianças desta faixa etária, o que corresponde a 3,3 milhões de crianças (UNICEF, 2019)⁸. Deste total, as regiões Sul e Sudeste apresentavam os maiores números de crianças matriculadas com 40% e 39,2%, respectivamente, seguidas pela região Nordeste com 28,7% (UNICEF, 2019)⁸. O grande número de crianças atendidas e o longo tempo de permanência nesses locais, reforça o importante papel dessas instituições na formação de hábitos desses indivíduos e tornam-se locais propícios para a promoção da saúde (BOAVENTURA et al., 2013⁷; SILVA et al., 2018⁹).

Assim, as instituições de ensino passam a desempenhar um papel importante nesse contexto através da oferta da alimentação escolar, estabelecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído como política pública em 1955 (FNDE, 2009)¹⁰. O programa visa a oferta de alimentação escolar de qualidade e em quantidades adequadas, de forma a garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), Segurança Alimentar e Nutricional e respeito às diferenças biológicas, socioambientais e culturais que permeiam a vida dos indivíduos, além de promover ações de Educação Alimentar e Nutricional, com o intuito de contribuir para formação de hábitos alimentares saudáveis (FNDE, 2009)¹⁰.

Todos esses aspectos justificam um maior cuidado no planejamento e elaboração do cardápio das creches, que deve abranger as demandas nutricionais do público atendido, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da região, além de associar sustentabilidade,

sazonalidade e produção local de alimentos (BRASIL, 2013)¹². O planejamento do cardápio deve incluir alimentos de alto valor nutricional, a fim de proporcionar uma alimentação adequada quantitativa e qualitativamente, com o intuito de fornecer o aporte adequado de macro e micronutrientes (BOAVENTURA et al., 2013)⁷.

Diante disso, a elaboração de cardápios é um desafio para o nutricionista, pela quantidade e complexidade de fatores a serem considerados e, por isso, torna-se fundamental sua avaliação, a fim de assegurar que o cardápio contemple todos esses aspectos (VEIROS e PROENÇA, 2003)¹⁴. Nesse sentido, uma das ferramentas propostas para análise de cardápios escolares é o método de Avaliação Qualitativa das Preparações dos Cardápios Escolares (AQPC Escola) que, como o próprio nome sugere, permite analisar qualitativamente a composição do cardápio em relação aos aspectos nutricionais e sensoriais (VEIROS e MARTINELLI, 2012)¹⁵.

Assim, o objetivo do presente estudo foi avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais dos cardápios das creches da rede municipal de ensino na cidade de Barreiras (Bahia).

2. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado por meio de análise documental de cardápios destinados a creches da rede municipal de ensino da cidade de Barreiras (BA), que se localiza na região Oeste do estado da Bahia. Foram analisados os cardápios correspondentes aos anos de 2017 e 2018.

A análise foi realizada por meio do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar (AQPC - ESCOLA) proposto por Veiros e Martinelli (2012)¹⁵. Tal ferramenta foi inspirada no método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), de Veiros e Proença (2003)¹³. Essa adaptação teve como fundamentos as legislações que regem a alimentação escolar brasileira (VEIROS e MARTINELLI, 2012)¹⁵. O método visa a análise da qualidade nutricional e sensorial do cardápio escolar e pode ser aplicado durante a elaboração ou análise do cardápio, sendo amplamente utilizada para este fim (VEIROS e MARTINELLI, 2012¹⁵; MENEGAZZO et al., 2011¹⁶; BOAVENTURA et al., 2013⁷; LONGO-SILVA et al., 2013¹⁷), BEZ (2017)¹⁸, SOUZA et al. (2019)¹⁹.

O método permitiu analisar a qualidade nutricional e sensorial das preparações que compõe cada refeição dos cardápios. A análise incluiu as cores que compõe o prato, as técnicas empregadas no preparo, a monotonia alimentar, a oferta de hortaliças, frutas e

carboidratos simples e complexos, bem como de alimentos com alto teor de sódio, açúcar, gordura e enxofre (VEIROS e PROENÇA, 2003)¹⁴.

Para tanto, foi utilizada uma planilha preenchida de acordo com as etapas sugeridas no método:

- 1) Foi analisada cada refeição e suas respectivas preparações separadamente e cada alimento foi classificado conforme o item correspondente;
- 2) Foi feita a análise semanal até a conclusão do mês e
- 3) Foi pontuado o número de vezes que cada item apareceu na semana e calculado o percentual de acordo com o número de dias analisados.

Os itens foram avaliados e classificados em duas categorias, a dos alimentos recomendados e a categoria dos alimentos controlados, conforme o quadro abaixo.

Quadro 1: Itens das categorias de alimentos recomendados e controlados de acordo com as recomendações do Método AQPC-Escola.

Alimentos Recomendados	Alimentos Controlados
Frutas <i>in natura</i> ; Saladas; Vegetais não amiláceos; Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos; Alimentos integrais; Carnes e ovos; Leguminosas; Leite e derivados.	Preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar; Embutidos ou produtos cárneos industrializados; Alimentos industrializados semiprontos ou prontos; Enlatados e conservas; Alimentos concentrados, em pó ou desidratados; Cereais matinais, bolos e biscoitos; Alimentos flatulentos e de difícil digestão; Bebidas com baixo teor nutricional; Preparação com cor similar na mesma refeição; Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos.

Fonte: Veiros e Martinelli, 2012.¹⁵

Com base nos dados obtidos na análise, foi feita a classificação dos cardápios conforme o percentual de cada categoria. Assim, os cardápios foram considerados satisfatórios quando a categoria dos alimentos recomendados obteve um percentual maior do que a dos alimentos controlados (VEIROS e MARTINELLI, 2012)¹⁵. Por outro lado, um percentual maior ou igual a 20% da oferta de alimentos da categoria controlados foi utilizado como sinal para a necessidade de revisão do cardápio (VEIROS e MARTINELLI, 2012)¹⁵.

Foram utilizadas também as recomendações da legislação do PNAE para avaliar a adequação de frutas *in natura* e a oferta de doces e alimentos com açúcar adicionado. O programa estabelece que os cardápios devem oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana e que a oferta de doces e/ou preparações doces deve ser limitada a duas porções por semana (FNDE, 2009)¹⁰.

3. RESULTADOS

Os cardápios analisados eram constituídos por cinco refeições: café da manhã, colação, almoço, lanche e jantar. O café da manhã oferecido era composto por cuscuz, pão e biscoitos (tipo maisena e água e sal) e na colação foi observado o oferecimento de frutas *in natura*, sucos de polpa e gelatina. Enquanto que no almoço se observou como principais preparações o arroz e o feijão. Já no lanche foram ofertadas frutas *in natura*, vitaminas de fruta, mingau, arroz doce, iogurte, suco de polpa e biscoitos (tipo maisena e água e sal). Na maioria das vezes o jantar era composto por pratos únicos como sopas, canja, galinhada, caldo à base de mandioca e arroz com adição de carnes e legumes.

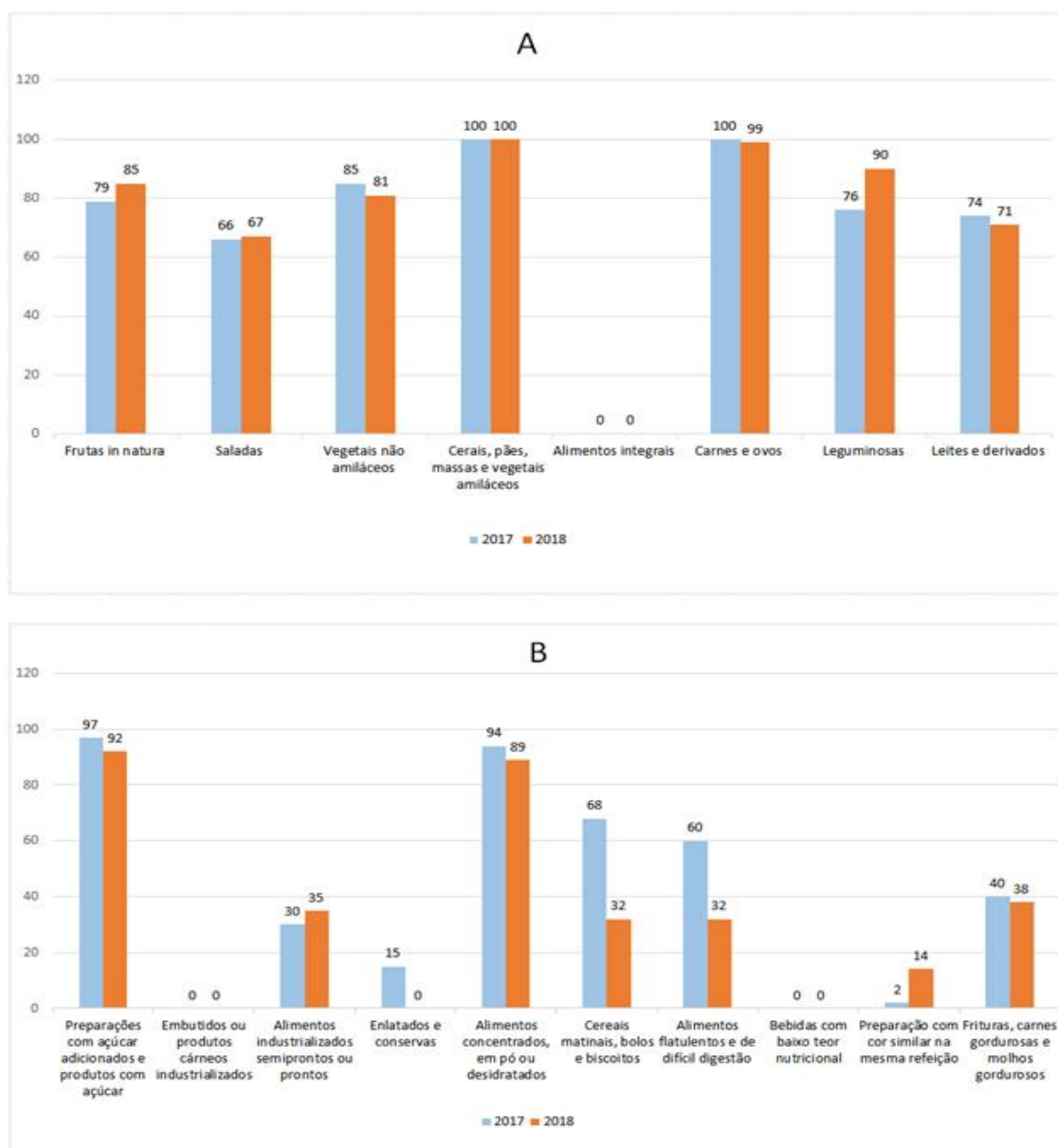


Figura 1. A: Percentual da média anual dos alimentos da categoria de alimentos recomendados; B: Percentual da média anual dos alimentos da categoria controlados.

Com relação à categoria de alimentos recomendados, nossa análise mostra que em 2017 percentuais de oferta desses alimentos acima de 70% em 75% dos quesitos avaliados (Figura 1A). A oferta de frutas *in natura* e hortaliças atenderam as recomendações do PNAE, em todos os cardápios avaliados de 2017 e 2018. De maneira geral, observou-se um aumento na oferta de alimentos deste grupo entre os anos (Figura 2). No entanto, chama atenção a falta de variedade de frutas oferecidas nos cardápios, pois, se observou que em ambos os anos houve oferta de somente quatro tipos de frutas: maçã, laranja, melancia e banana.

A presença de cereais, pães e tubérculos nos cardápios dos anos de 2017 e 2018, foi observada em todos os meses avaliados (Figura 1A). Sendo que, nesse quesito, os cardápios de ambos os anos obtiveram uma frequência de 100% (Figura 1). Neste quesito, os alimentos ofertados foram arroz branco (puro, risotos, canjas e arroz doce), macarrão (sopas e macarronada), pão francês, cuscuz de milho, batata inglesa e mandioca. Quanto ao quesito alimentos integrais, os resultados mostraram preocupação, pois, este grupo de alimentos não foi incluído em nenhum dos cardápios avaliados (Figura 1A).

A oferta de alimentos pertencentes ao quesito carnes e ovos, foi observada diariamente em ambos os anos, sendo que em apenas um mês de 2018 (novembro) não foi alcançada a frequência de oferta de 100% (Figura 2). Entre os alimentos oferecidos observou-se carne bovina, de frango e ovos. Não houve oferta de carne suína e pescados em nenhum dos meses avaliados de ambos os anos.

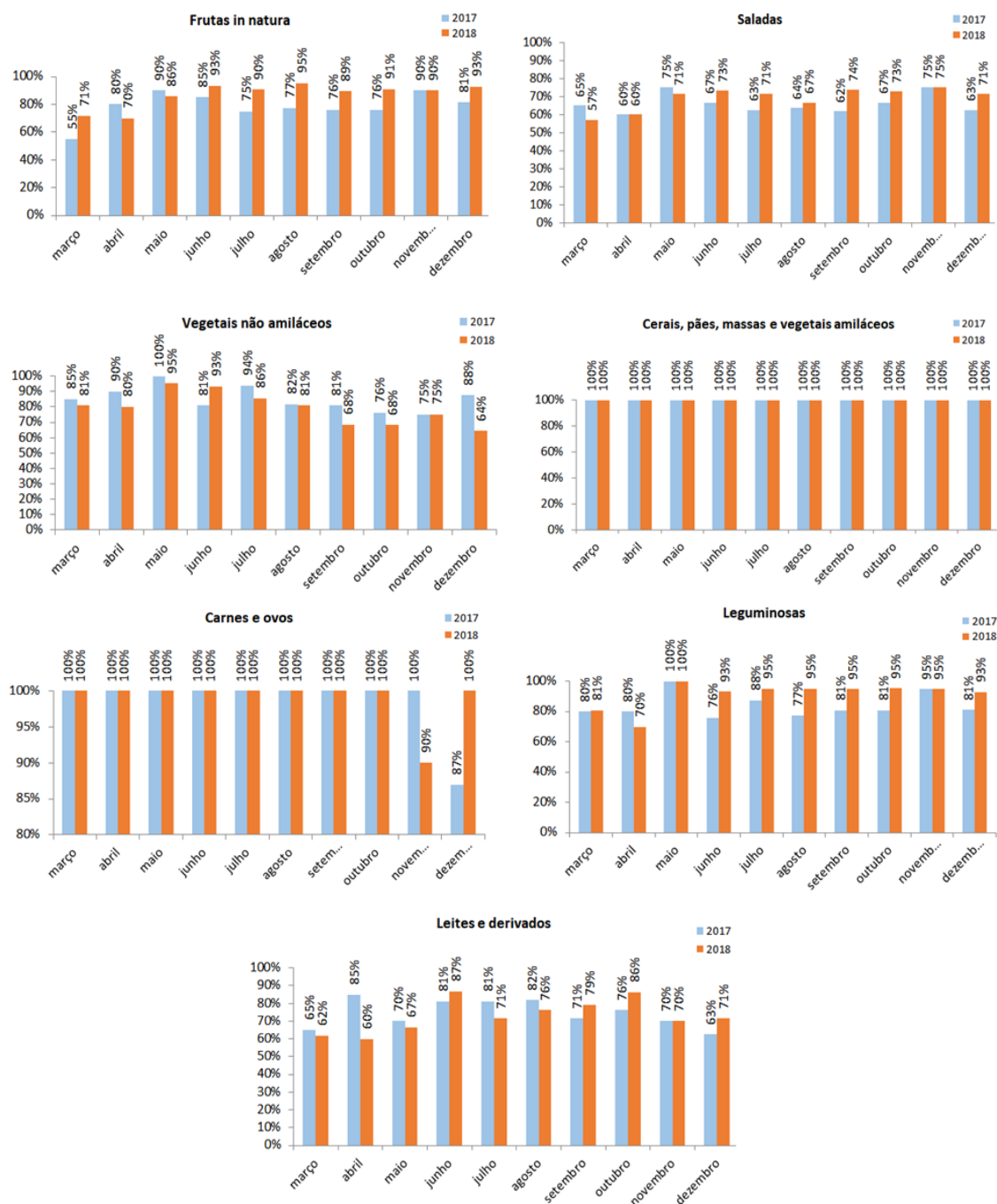


Figura 2. Percentual dos alimentos recomendados. Frutas *in natura*; Saladas; Vegetais não amiláceos; Cereais, pães, massas e vegetais; Carnes e ovos; Leguminosas; Leites e derivados.

Quanto à presença de leguminosas nas refeições, nos dois anos foi unânime a oferta de feijão (tipo carioca e fradinho), sendo que em todos os meses analisados a frequência desses alimentos foi superior a 70%. Já com relação à presença de leites e derivados, observou-se

que uma oferta superior a três vezes por semana. No ano de 2017 o menor percentual obtido foi de 63% no mês de dezembro e em 2018, 60% no mês de abril (Figura 2).

A análise da categoria de alimentos controlados evidenciou altos níveis de inadequação, por alcançar percentuais mensais acima de 20% nos quesitos avaliados em quase todos os cardápios (Figura 1B). Como exemplos incluem os quesitos: preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar, alimentos industrializados semiprontos ou prontos, alimentos flatulentos e de difícil digestão, frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos (Figura 1B).

No item preparações doces ou com adição de açúcar foi observado uma alta frequência de oferta desses alimentos nos cardápios de ambos os anos (Figura 3). Em 2017 dos dez meses avaliados, sete deles alcançaram 100% (Figura 3). Embora tenha se observado uma diminuição no ano de 2018, ainda foi percebida uma frequência elevada destes alimentos em pelo menos 78% dos cardápios, e em três dos 10 meses foi observada a oferta diária destes alimentos. O consumo elevado deste grupo de alimentos envolvia preparações como arroz doce, mingau, canjica, achocolatado, leite caramelado e sucos com uma oferta de pelo menos três dessas preparações em todos os dias dos 10 meses avaliados.

Alimentos embutidos ou produtos cárneos industrializados não foram observados em nenhum dos cardápios avaliados (Figura 1). Já a presença de alimentos industrializados variou entre 14 a 44% em 2017, com um aumento na frequência desses alimentos nos cardápios de 2018, para 24 a 50% (Figura 3). A ocorrência recorrente de alimentos desse quesito deve-se predominantemente à oferta de achocolatado, que era oferecido pelo menos três vezes por semana em todos os meses analisados, principalmente no café da manhã.

A frequência de alimentos concentrados, em pó ou desidratados foi elevada em ambos os anos, com variações entre 81 a 100% e 71 a 100%, em 2017 e 2018, respectivamente (Figura 3). Porém, deve-se ter em conta que a presença constante de alimentos desse item nos cardápios foi determinada pela oferta frequente de leite em pó. Os itens cereais matinais, bolos e biscoitos obtiveram percentuais acima de 50% nos cardápios de 2017, com variação entre 56% a 80% (Figura 3). Já nos cardápios de 2018 notou-se uma redução significativa na oferta de alimentos deste item, em que o maior percentual atingido foi 55% e o menor de 19% (Figura 3). Destaca-se que deste grupo, o biscoito foi o único alimento presente no cardápio.

A oferta de alimentos flatulentos e de difícil digestão variou entre 45 a 75% em 2017 (Figura 3). Já em 2018 foi observada uma redução, com variações de mínimo e máximo de 37 a 64%, respectivamente (Figura 3). Neste quesito, os principais alimentos oferecidos foram feijão, ovo, maçã e melancia.

Com relação à categoria de frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos foram observados uma frequência de oferta entre 35 a 45% em 2017 e entre 29 a 47% em 2018 (Figura 3). Entretanto, é importante frisar que a inadequação se deu, exclusivamente, pela presença de margarina, que foi adicionada a alimentos como pão e cuscuz.

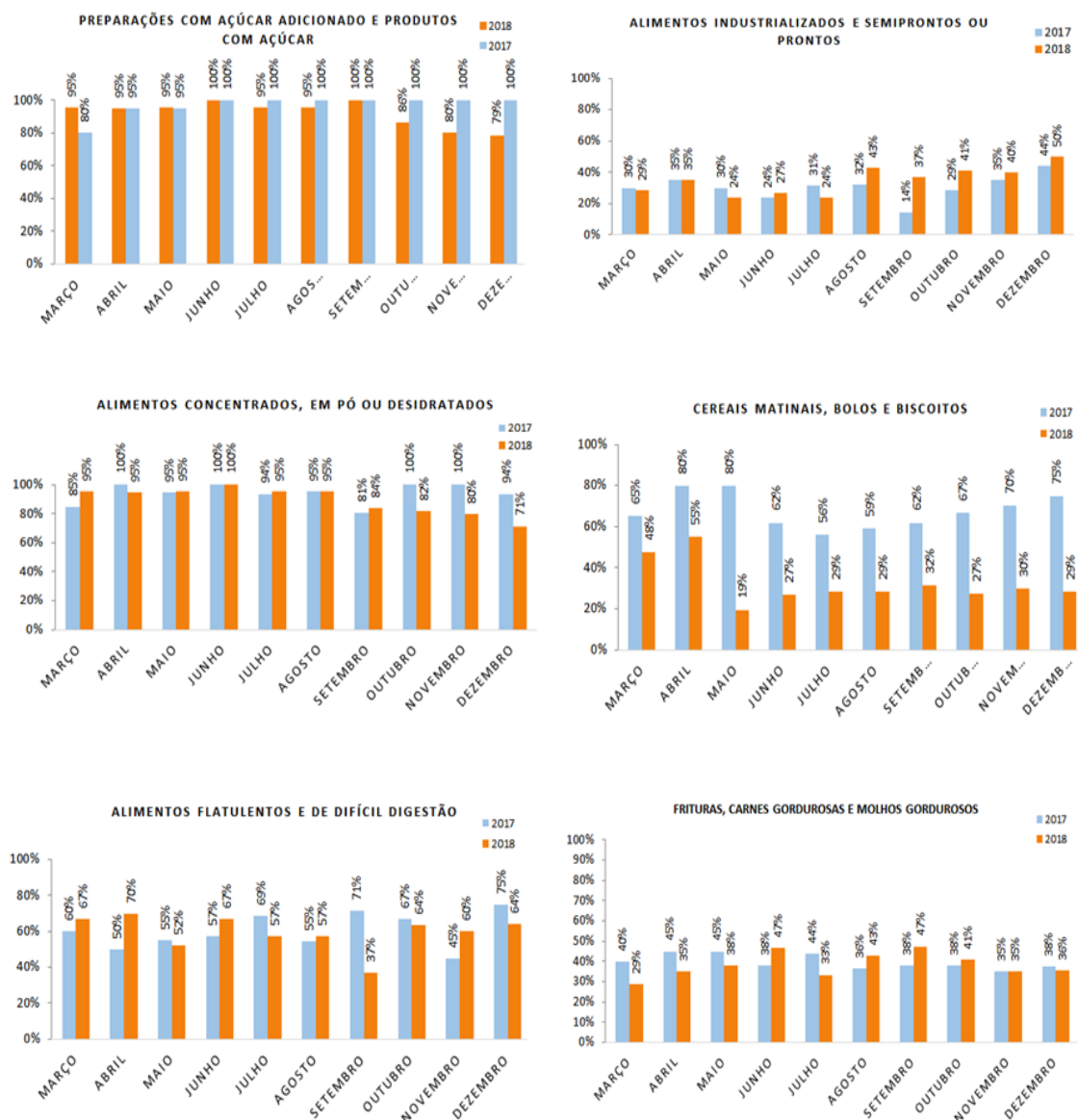


Figura 3. Percentual dos alimentos controlados. Preparações com açúcar; Alimentos industrializados; Alimentos concentrados em pó ou desidratados; Cereais matinais, bolos e biscoitos; Alimentos flatulentos e de difícil digestão; Frituras, carnes gordurosas e molhos.

3 DISCUSSÕES

A alimentação escolar fornecida através do PNAE é considerada um importante instrumento para a promoção da saúde, visto que além de priorizar a oferta de refeições equilibradas e saudáveis, inclui estratégias de educação alimentar e nutricional na rotina

escolar, de forma a favorecer a adoção de hábitos alimentares saudáveis (MELO et al., 2016)²⁰.

Desse modo, entre outros quesitos, o cardápio deve contemplar a oferta de pelo menos três porções de frutas e hortaliças por semana, sendo que, sucos de fruta e outras bebidas que contenham frutas, não substituem a recomendação da oferta de frutas *in natura* (FNDE, 2009)¹⁰. Nossos dados demonstram o fornecimento de frutas e hortaliças pelo menos 3 vezes por semana foi contemplado, e cujo adequado consumo, especialmente durante a infância, é importante para promoção do bom funcionamento do organismo, além de prevenir quadros de constipação, e auxiliar na redução dos níveis de lipídios plasmáticos (BEZ, 2017)¹⁸. Além disso, a presença abundante de micronutrientes nestes alimentos contribui com fortalecimento do sistema imunológico e o bom funcionamento do organismo de uma forma geral (BEZ, 2017)¹⁸. Resultados similares também foram encontrados por Boaventura et al. (2013)⁷, que observaram uma boa oferta de frutas e hortaliças em todos os cardápios de escolas municipais de educação infantil nas cidades de Barueri, Guarulhos, São Bernardo do Campo e São Paulo (SP) e por Costa (2011)²¹ que constatou frequência de oferta em 100% dos dias avaliados dos cardápios de uma creche pública do Distrito Federal. Resultados divergentes foram observados por Menegazzo et al. (2011)¹⁶ em Centros de Educação Infantil em Santa Catarina, em que com amostragem bem inferior à do presente estudo (cinco semanas) a oferta de frutas ocorreu em apenas 4% dos dias analisados.

No entanto, embora a frequência da oferta de frutas tenha sido adequada, o mesmo não se pode dizer com relação a variedade, uma vez que em todos os cardápios foi observado a presença de somente quatro tipos de frutas. Além disso, é válido destacar a ausência de frutas típicas da região (bioma Cerrado), como cajuí, umbu, seriguela, buriti, mangaba, cagaíta, araticum, pequi, as quais por possuírem baixo custo, intensa produção e alto valor nutricional, poderiam contribuir para melhoria da qualidade e da variedade da alimentação das crianças (LIMA e PORTARI, 2019²²; REIS e SCHMIELE, 2019²³). Estas frutas típicas da região poderiam ser consumidas *in natura* e também na forma de seus subprodutos como geleias, vitaminas, sucos e adicionados às preparações, como é o caso do pequi (REIS e SCHMIELE, 2019)²³. Outro ponto extremamente importante é que além favorecer a economia da região e a conservação da biodiversidade o consumo de frutos nativos também estimula a preservação da cultura e hábitos alimentares locais, pois desde cedo as crianças passam a conhecer e a experimentar esses alimentos (GONÇALVES et al., 2015²⁴; LIMA e PORTARI, 2019)²³.

O fornecimento de cereais e tubérculos é de grande importância, pois, este grupo de alimentos contém as principais fontes de carboidratos da alimentação, consequentemente,

representam um alto teor calórico, essencial para a manutenção e crescimento do organismo (BRASIL, 2019)²⁵. No entanto, o consumo excessivo desses alimentos, como evidenciado em nossos dados e nos dados de Bez et al. (2017)¹⁸ está associado ao aumento do sobrepeso e obesidade infantil, além de favorecer o surgimento de diabetes e o aumento dos níveis séricos de triglicerídeos (CARVALHO et al., 2015²⁶; BEZ, 2017)¹⁸. A ausência de alimentos integrais, em todos os cardápios analisados em nosso estudo também demonstra preocupação, uma vez que o consumo de alimentos integrais deve ser estimulado para aumentar o aporte de fibras, vitaminas e minerais (BRASIL, 2019)²⁵. Dados similares também foram observados por Mauro (2016)²⁷ ao avaliar os cardápios de uma escola que contempla a modalidade Educação Infantil, no estado de Mato Grosso.

Outro grupo essencial na composição do prato das crianças é o das carnes e ovos, cuja oferta adequada é de grande relevância, visto que são fontes de proteínas de alta biodisponibilidade, gorduras, ferro, zinco, vitaminas B12 e vitamina A (COSTA et al., 2017²⁸; BRASIL, 2019²⁵). Tais nutrientes são necessários para o alcance do crescimento e desenvolvimento adequados, uma vez que são essenciais para a síntese de tecido muscular, bem como no funcionamento adequado de vários sistemas orgânicos, maturidade e proteção do sistema imune (COSTA et al., 2017²⁸; BRASIL, 2019²⁵). Para essa faixa etária, é considerada ideal a ingestão diária de duas porções de alimentos desse grupo, conforme observado em nossos dados (PHILIPPI et al., 2003)²⁹. Similarmente aos nossos dados, Longo-Silva et al. (2013)¹⁷ observaram uma oferta adequada desses alimentos, cuja frequência de carnes foi registrada em 76,2% dos dias avaliados. É válido mencionar que as técnicas empregadas no preparo das carnes servidas nas creches em nosso estudo foram principalmente o cozimento e a grelhagem, similarmente ao observado por Costa (2011)²¹.

O consumo de leguminosas, como os feijões, é considerado essencial na alimentação dos indivíduos de todas as faixas etárias, pois, a oferta diária desses alimentos, conforme observado nos cardápios, fornece ao organismo alguns nutrientes importantes como proteínas, fibras, ferro, zinco e vitaminas do complexo B (BRASIL, 2019)²⁵. Em seu estudo, Mauro (2016)²⁷ também notou uma frequência de oferta semelhante desses alimentos nos cardápios. Outro grupo de alimentos importante no crescimento das crianças é o de leites e derivados, pois são alimentos ricos em proteínas, gorduras, vitamina A e são as principais fontes de cálcio da alimentação, (BRASIL 2019)²⁵. Assim, a oferta diária desses alimentos, como visto nos cardápios analisados é essencial, pois, o consumo adequado além de fornecer nutrientes propicia a manutenção dos níveis séricos de cálcio e assim reduz a desmineralização óssea

(CÂMARA et al., 2019)³⁰. O oposto foi observado no estudo de Mauro (2016)²⁷ em que a oferta desses alimentos no cardápio foi considerada baixa (30%).

Por outro lado, o excessivo fornecimento de alimentos da categoria de alimentos controlados evidenciado em nossos resultados é preocupante, uma vez que os alimentos que compõem este grupo possuem alto teor calórico e o seu consumo elevado favorece o balanço energético positivo, e como consequência, pode favorecer o desenvolvimento de sobrepeso e obesidade (BIELEMANN et al., 2015)³¹. Além disso, são alimentos ricos em gorduras totais, gordura saturada, colesterol, sódio e açúcares, que em excesso no organismo podem contribuir para o desenvolvimento de patologias como a hipertensão, dislipidemias, diabetes mellitus tipo 2, obesidade e doenças cardiovasculares, consideradas um grave problema de saúde pública a nível mundial (BIELEMANN et al., 2015³²; CLARO et al., 2015³²).

Nossos dados evidenciam oferta insatisfatória de preparações doces ou com adição de açúcar nos cardápios, similarmente ao observado nos estudos de Menegazzo et al. (2011)¹⁶, Costa (2011)²¹ e Mauro (2016)²⁷. Esses resultados contrariam o que é estabelecido pela legislação do PNAE, que limita a oferta de doces e/ou preparações doces a duas porções por semana, com o intuito de melhorar a qualidade da alimentação ofertada aos alunos e favorecer a formação de hábitos alimentares adequados (FNDE, 2009)¹⁰. Além disso, o consumo excessivo de açúcar está associado a inúmeros prejuízos à saúde da criança, entre eles maior propensão ao desenvolvimento de cárie dentária, aumento de sobrepeso e obesidade, além de elevar o risco do surgimento de distúrbios cardiometabólicos (AZEVEDO et al., 2017³³; COSTA et al., 2017²⁸). Ainda nesta categoria (alimentos doces e/ou com açúcar adicionado) nosso estudo revela a presença frequente de achocolatado, o que pode resultar também em danos à saúde das crianças, pois além do baixo valor nutricional, alguns estudos como Dallazen et al. (2018) têm associado o alto consumo desses alimentos (com açúcar adicionado) com o surgimento de distúrbios nutricionais como anemia e deficiência de vitamina A em crianças com 12 a 59 meses de idade (DALLAZEN et al., 2018)³⁴. Além disso, dados mostram que o consumo frequente deste alimento pode promover o aumento da concentração de lipídios plasmáticos, como LDL-colesterol e colesterol total, e também um aumento do índice de massa corporal (IMC) (DALLAZEN et al., 2018)³⁴.

A oferta inadequada do quesito de alimentos concentrados, em pó ou desidratados, foi devido à oferta frequente de leite em pó, o que pode não ser um fator totalmente negativo, uma vez que o mesmo é fonte de cálcio e proteínas de alto valor biológico, fósforo, vitamina D e vitamina A (BRASIL, 2019²⁵, CÂMARA et al., 2019)³⁰. Além disso, o leite em pó pode

ser mais seguro e de armazenamento mais simples e fácil quando comparado ao leite fluido (MEDEIROS et al., 2014)³⁶.

Já a oferta inadequada de alimentos flatulentos e de difícil digestão pode representar um fator negativo na alimentação das crianças, uma vez que o consumo elevado desses alimentos pode causar desconforto gástrico, e demonstra a necessidade de redução na oferta destes alimentos nos cardápios (MENEGAZZO et al., 2011)¹⁶. Mauro (2016)²⁷ percebeu de forma semelhante oferta insatisfatória de alimentos deste quesito em seu estudo. Estes dados divergem daqueles observados por Menegazzo et al. (2011)¹⁶ em que foi evidenciado uma oferta excessiva desses alimentos em apenas um dos dias avaliados.

É válido ressaltar que a ferramenta (AQPC-Escola) aplicada na análise dos cardápios avalia apenas a presença ou ausência do alimento, portanto não foi avaliado o número de porções ofertadas. Outro ponto a mencionar sobre o método, é que não existe um critério para avaliar o nível de adequação dos itens da categoria dos alimentos recomendados, o que pode dificultar a interpretação e comparação dos resultados com outros estudos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O panorama global da qualidade dos cardápios destinados às creches e as particularidades apresentadas pelo público atendido nesses locais, indica a necessidade de adequações nos cardápios, bem como de um acompanhamento mais rigoroso na elaboração nos mesmos, devido à elevada oferta de alimentos que compõem a categoria dos alimentos controlados, os quais são relacionados ao aumento do sobrepeso e obesidade infantil, além de favorecer o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e de carências nutricionais.

Fica evidente neste estudo que embora haja oferta adequada de alimentos como frutas *in natura*, hortaliças, carnes e ovos, leguminosas, leites e derivados há a necessidade de aumento na variedade de alimentos oferecidos e a inclusão de alimentos regionais, visando favorecer a formação de hábitos alimentares mais diversos e saudáveis.

5. REFERÊNCIAS

1. CUNHA, A.J da et al. The pediatrician's role in the first thousand days of the child: the pursuit of healthy nutrition and development. **Jornal de Pediatria**, Rio de Janeiro, 2015.
2. VITOLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
3. LOURENÇO, A. de S. N et al. Fatores associados ao ganho de peso rápido em pré-escolares frequentadores de creches públicas. **Revista Paulista de Pediatria**, São Paulo, 36 (3), p. 292-300, 2018.
4. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS- ONU. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/>>. Acesso em: 15 de out. 2019.
5. GOES, M. R. B DE. **Avaliação da alimentação escolar oferecida aos alunos em creche**. Natal, 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN)
6. GOMES, A. da C. **Avaliação qualitativa de cardápios de creches e escolas privadas, para pré escolares de Brasília**. Brasília, 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade de Brasília (UNB).
7. BOAVENTURA, P. dos S et al. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil da grande São Paulo. **Demetra: Alimentação, nutrição e saúde**. 8(3), p. 397-409, 2013.
8. FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A INFANCIA – UNICEF. **175 milhões de crianças não estão matriculadas na educação infantil**. Disponível em: <<https://www.unicef.org/brazil/comunicados-de-imprensa/175-milhoes-de-criancas-nao-estao-matriculadas-na-educacao-infantil>>. Acesso em 18 de set. 2019.
9. SILVA, E. O. et al. Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: merenda para pobres ao direito à alimentação. **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, 34(4), p. 1-13, 2018.
10. BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em:<<https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/3341-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-38-de-16-de-julho-de-2009>>. Acesso em: 30 de jul. 2019.
11. GOULART, R. M.M et al. Uma revisão das ações de nutrição e do papel do nutricionista em creches. **Revista de Nutrição**, Campinas, 23(4), p. 655-665, 2010.
12. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE/CD Nº 26 de 17 de junho de 2013. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, 2013.

13. FISBERG, M et al. Obesogenic environment-intervention opportunities. **Jornal de Pediatria**, Rio de Janeiro, 2016.
14. VEIROS, M. B; PROENÇA, R. P. da C. Avaliação qualitativa do Cardápio e uma Unidade de alimentação e Nutrição – Método AQPC. **Nutrição em pauta**, São Paulo, 2003.
15. VEIROS, M. B; MARTINELLI, S. S. Avaliação das preparações do cardápio escolar – AQPC Escola. **Nutrição em pauta**, São Paulo, 2012.
16. MEGAZZO, M et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. **Revista de Nutrição**, Campinas, 26(2), p. 243-251, 2011.
17. LONGO-SILVA, G et al. Avaliação qualitativa do cardápio e desperdício de alimentos em creches públicas do município de São Paulo. **Revista de Nutrição**, Campinas, 24(2), p. 135-144, 2013.
18. BEZ, Andressa. Aceitação da alimentação e análise do cardápio escolar de uma escola municipal de Francisco Beltrão – PR. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, São Paulo, v 8, n. 2, p. 12-19, 2017.
19. SOUZA, V. R et al. Influência da intervenção na qualidade nutricional e sensorial de cardápios e resto-ingestão de centro de educação. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 24 (2), p. 411-418, 2019.
20. MELO, M. N. T et al. Sustentabilidade de um programa de alimentação escolar bem-sucedido: estudo de caso no Nordeste do Brasil. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 24 (2), p. 411-418, 2019.
21. COSTA, S. E.P. **Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de duas creches, uma pública e outra particular, no Distrito Federal**. Brasília, 2011. Trabalho de Conclusão de Curso. Centro Universitário de Brasília.
22. LIMA, M. C; PORTINARI, G. V. Composição centesimal e compostos antioxidantes de dois frutos do Cerrado brasileiro. **Revista Ceres**, Viçosa, v. 66, n.1, p. 41-44, 2019.
23. REIS, A. F; SCHIMIELE, M. Características e potencialidades dos frutos do Cerrado na indústria de alimentos. **Brazilian Journal of food Technology**, Campinas, v. 22, p. 1-22, 2019.
24. GONÇALVES, K. G et al. Espécies frutíferas do cerrado e seu potencial para os SAFs. **Periódicos científicos UFMT**, Mato Grosso, v. 1 n. 7, 2015.
25. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Atenção primária à Saúde. Departamento de promoção à saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília/DF, 2019.
26. CARVALHO, C. A de et al. Consumo de energia e macronutrientes no lanche escolar de adolescentes de São Luís, Maranhão, Brasil. **Caderno de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 22(2), p. 212-217, 2014.
27. MAURO, T. Y. R. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma escola de uma rede Municipal de ensino no estado de Mato Grosso**. Mato Grosso, 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT).

28. COSTA, C. do N. Disponibilidade de alimentos na alimentação escolar de estudantes do ensino fundamental no âmbito do PNAE, na cidade de Codó, Maranhão. **Caderno de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 25(3), p. 348-354, 2017.
29. PHILIPP, S. T et al. Pirâmide alimentar para crianças de 2 a 3 anos. **Revista de Nutrição**, Campinas, 16(1):5-19., 2003.
30. CAMARA, A. O et al. Tipos de leite e sua contribuição na ingestão diária de sódio de cálcio. **Ciência e saúde Coletiva**, 24(8), p. 3099-3106, 2019
31. BIELEMANN, R. M et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v 49, n. 28, p. 1-10, 2015.
32. CLARO, R.M et al. Consumo de alimentos não saudáveis relacionados a doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. **Revista Epidemiol. Serv. Saúde**, Brasília, 24(2): 257-265, 2015.
33. AZEVEDO, M. de O et al. Avaliação do consumo de alimentos açucarados por crianças menores de 5 anos. **Braspen Jornal**, São Paulo, 32(2), p. 149-154, 2017.
34. DALLAZEN, C. Introdução de alimentos não recomendados no primeiro ano de vida e fatores associados em crianças de baixo nível socioeconômico. **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, 34(2), p. 1-13, 2018.
35. MEDEIROS, K. C et al. Qualidade de leite em pó integral comercializados em Pombal – PB. **Revista Verde**, Pombal, v. 9, n.4, p. 50-52, 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA – UFOB

FOLHA DE APROVAÇÃO

GRAZIELLE HELLEN APARECIDA SOARES COSTA

Aprovada em: ____/____/2020

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento do curso de Nutrição da Universidade Federal do Oeste da Bahia como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharela em Nutrição.

BANCA EXAMINADORA

Professora Orientadora Cláudia Vieira Prudêncio

Professor (a) avaliador 1

Professor (a) avaliador 2