

PRODUTOS COMERCIALIZADOS EM CANTINAS ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO PRETO

Products sold in school canteens of the municipality of Ribeirão Preto

Productos del comercio de cafeterías de las escuelas del municipio de Ribeirão Preto

Artigo Original

RESUMO

Objetivo: Avaliar os tipos de produtos comercializados em cantinas escolares do município de Ribeirão Preto, São Paulo. **Métodos:** Desenvolveu-se um estudo transversal e analítico, realizado de maio a dezembro de 2014, com amostra selecionada por conveniência, composta por cinco escolas estaduais e cinco escolas particulares de ensino fundamental. Aplicou-se, em cada uma das dez escolas, com o responsável pela cantina, um questionário estruturado contendo uma lista de alimentos e bebidas e variáveis relacionadas à implantação de uma cantina saudável. A classificação dos alimentos em saudáveis e não saudáveis baseou-se nos documentos “Os 10 Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas”, do Ministério da Saúde e da Portaria do Estado de São Paulo sobre comercialização de alimentos saudáveis no ambiente escolar. Utilizou-se análise descritiva para tratamento dos dados. **Resultados:** Nas escolas particulares, observou-se maior apoio do profissional de Nutrição, disponibilidade de materiais educativos, propaganda de produtos industrializados e maior número de opções de alimentos saudáveis (81,7%). Nas escolas públicas, verificou-se a restrição de determinados alimentos não saudáveis, mas poucas opções de alimentos saudáveis (25,0%); entretanto, houve uma maior participação dos cantineiros em atividades de educação nutricional e conhecimento sobre legislação específica. Identificou-se o desinteresse de pais e alunos como limitador para a instalação e operacionalização da cantina saudável nas escolas. **Conclusão:** As cantinas investigadas, tanto de escolas públicas quanto de particulares, não seguiam integralmente as recomendações do Ministério da Saúde e da Portaria do Estado de São Paulo sobre comercialização de alimentos saudáveis no ambiente escolar, pois ofertavam alimentos considerados não saudáveis. Além disso, as escolas particulares oferecem mais opções de alimentos, tanto saudáveis quanto não saudáveis, para seus alunos.

Descritores: Alimentação; Alimentação Escolar; Legislação Sobre Alimentos.

ABSTRACT

Objective: To evaluate the types of products sold in school canteens of the municipality of Ribeirão Preto, São Paulo. **Methods:** Analytical cross-sectional study conducted from May to December 2014 with a convenience sample composed of five public primary schools and five private primary schools. A structured questionnaire containing a list of foods and beverages and variables related to the implementation of healthy canteens was applied to the person in charge of the canteen of each school. The classification of foods as healthy and unhealthy was based on the document “Os 10 Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas” (The 10 Steps to Promoting Healthy Eating in Schools) developed by the Ministry of Health and the São Paulo State Government. **Results:** In the private schools, there was greater support from a nutritionist, availability of education materials, advertising of processed foods and a greater number of healthy food options (81.7%). In the public schools, there was a restriction of certain unhealthy foods, but few options of healthy foods were available (25.0%); however, there was a greater participation of canteen workers in nutrition education activities and greater knowledge of specific legislation. The lack of interest of parents and students was identified as a hindrance to the implementation and operation of healthy canteens in schools. **Conclusion:** Both public and private school canteens did not

Raquel dos Santos Gaetani⁽¹⁾
Luciana Cisoto Ribeiro⁽¹⁾

1) Universidade de São Paulo/Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP/FMRP - Ribeirão Preto (SP) - Brasil

Recebido em: 22/10/2015
Revisado em: 23/11/2015
Aceito em: 08/12/2015

fully follow the recommendations of the Ministry of Health and the São Paulo State Government regarding the selling of healthy foods in the school environment, as they offered unhealthy foods. In addition, private schools offer more food options – both healthy and unhealthy – to students.

Descriptors: *Food; School Feeding; Food legislation.*

RESUMEN

Objetivo: *Evaluar los tipos de productos del comercio de las cafeterías de las escuelas del municipio de Ribeirão Preto, São Paulo. Métodos:* *Se desarrolló un estudio transversal y analítico realizado entre mayo y diciembre de 2014 con una muestra seleccionada por conveniencia formada de cinco escuelas del estado y cinco escuelas privadas de la enseñanza básica. En cada una de las escuelas se aplicó al responsable de la cafetería un cuestionario estructurado con una lista de alimentos y bebidas y las variables relacionadas a la implantación de una cafetería saludable. La clasificación de los alimentos en saludables y no saludables estuvo basado en los documentos “Los 10 pasos para la Promoción de la Alimentación Saludable de las Escuelas”, del Ministerio de la Salud y de la Portaria del Estado de São Paulo sobre el comercio de alimentos saludables en el ambiente de la escuela. Se utilizó un análisis descriptivo para el tratamiento de los datos. Resultados:* *Se observó en las escuelas privadas mayor apoyo del profesional de Nutrición, disponibilidad de materiales educativos, anuncios de productos industrializados y mayor número de opciones de alimentos saludables (81,7%). En las escuelas públicas se verificó la restricción para determinados alimentos no saludables pero pocas opciones de alimentos saludables (25,0%); sin embargo, hubo mayor participación de los cantineros en actividades de educación nutricional y conocimiento de la legislación específica. Se identificó la falta de interés de los padres y alumnos como limitación para la instalación y el funcionamiento de la cafetería saludable en las escuelas. Conclusión:* *Las cafeterías públicas y privadas investigadas no seguían en la íntegra las recomendaciones del Ministerio de la Salud y de la Portaria del Estado de São Paulo sobre el comercio de alimentos saludables en el ambiente de la escuela pues ofrecían alimentos considerados no saludables. Además, las escuelas privadas ofrecen más opciones de alimentos saludables y no saludables para los alumnos.*

Descriptorios: *Alimentación; Alimentación Escolar; Legislación Sobre Alimentos.*

INTRODUÇÃO

A crescente modernização e urbanização brasileira trouxe inúmeras transformações no estilo de vida da população, entre elas, mudanças nos padrões alimentares^(1,2). A Pesquisa de Orçamento Familiar, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística em 2008 e 2009, verificou na população brasileira com idade acima de 10 anos o alto consumo de alimentos como *fast-food*,

salgadinhos industrializados, doces, refrigerantes e sua relação com a elevada ingestão de energia, açúcar, sódio e gordura saturada. Além disso, a pesquisa também apontou a redução no consumo de micronutrientes e fibras. Esse padrão alimentar está diretamente relacionado ao aumento da obesidade infantil e ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes mellitus e doenças cardiovasculares⁽³⁾.

Como a infância é o período da vida em que se estabelecem as preferências alimentares, torna-se o momento adequado para a promoção da saúde e consolidação de hábitos saudáveis⁽¹⁾. A escola é um ambiente de aprendizado e local onde crianças e adolescentes passam grande parte do dia. Por conseguinte, é também um ambiente propício para a implementação de estratégias que visem uma alimentação saudável^(2,4,5).

A promoção de hábitos saudáveis nas escolas deve envolver a participação de diversos agentes, como alunos, professores, coordenadores, donos de cantinas e pais ou responsáveis, por meio de ações conjuntas que permitam uma visão integral e multidisciplinar do ser humano, a fim de buscar em todas as oportunidades educativas a prevenção de condutas de risco. As cantinas escolares podem ser importantes ambientes educativos para estimular o consumo de alimentos saudáveis. Todavia, para potencializar a mudança no ambiente escolar e, conseqüentemente, a adoção de hábitos alimentares saudáveis pelas crianças, é essencial a capacitação de todos os envolvidos^(2,6,7).

No Brasil, as cantinas escolares estão presentes em 48,9% das escolas, com maior prevalência entre as instituições privadas (94,8%). Apesar de em menor proporção, 39,4% das escolas públicas também possuem cantinas⁽⁸⁾.

Nesse contexto, em 2006, os Ministérios da Educação e da Saúde, por meio da Portaria Interministerial nº 1.010⁽⁹⁾, instituíram, em âmbito nacional, diretrizes para a promoção da alimentação saudável em escolas públicas e privadas de ensino infantil, fundamental e médio. Essas diretrizes apontam estratégias que visam à adoção dos 10 passos para uma alimentação saudável por meio de um processo contínuo de educação e monitoramento do estado nutricional dos alunos^(10,11). Também inclui a necessidade de integração família-escola nesse processo e a capacitação dos profissionais (de saúde, educação, merendeiras, cantineiros, conselheiros de alimentação escolar). Outro ponto de destaque é a restrição da oferta e venda de alimentos com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal⁽⁹⁻¹¹⁾.

O documento elaborado pelo Ministério da Saúde e Educação, chamado “Os 10 Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas”⁽⁵⁾, possui como finalidade a promoção da saúde no ambiente escolar e

o aumento da adesão de escolas a hábitos alimentares saudáveis. Segundo o documento, os alimentos classificados como não saudáveis devem ter sua oferta restrita. Estes incluem: balas; pirulitos; gomas de mascar; biscoitos, principalmente os recheados; refrigerantes; sucos artificiais ou adoçados; frituras como risoles, pastéis e coxinhas; maionese; salgados com salsichas e presuntos/apresentados; salgadinhos de pacote e pipocas industrializadas^(5,12,13). A restrição à oferta de doces e preparações doces no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) está respaldada pela legislação e deve servir de base para manter um ambiente favorável à alimentação saudável nas cantinas escolares⁽¹³⁾.

No Brasil, o Estado de Santa Catarina é pioneiro na determinação de legislação específica sobre a comercialização de alimentos e bebidas no ambiente escolar^(13,14). No estado de São Paulo, a cidade de Ribeirão Preto publicou em 2002 uma resolução que definia uma lista de alimentos proibidos para consumo nas unidades escolares pertencentes à rede municipal de ensino. E apesar de não existir uma lei estadual vigente, uma portaria estadual publicada em 2005 traz normas para o funcionamento de cantinas escolares⁽¹⁵⁾. Entre seus artigos, destaca-se:

Artigo 8º - Fica permitida a comercialização dos seguintes alimentos, visando aquisição de hábitos alimentares saudáveis para melhoria de qualidade de vida: I- frutas, legumes e verduras; II- sanduíches, pães, bolos, tortas e salgados e doces assados ou naturais: esfiha aberta ou fechada, coxinha e risoles assados, pão de batata, enroladinho, torta, quiche, fozazza assada, entre outros produtos similares; III- produtos a base de fibras: barras de cereais, cereais matinais, arroz integral, pães, bolos, tortas, biscoitos; IV- barras de chocolate menores de 30g ou mista com frutas e fibras; V- suco de polpa de fruta ou natural; VI- bebidas lácteas: sabor chocolate, morango, coco, capuccino, aveia, vitamina de frutas, entre outros produtos similares; VII- bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros).

No entanto, pesquisas demonstram que os alimentos vendidos nesses estabelecimentos apresentam um alto teor de energia, açúcares, gorduras e sal, e apontam para a necessidade de se alterar essa realidade^(1,10).

Apesar dos esforços, sabe-se que a conscientização não é um processo imediato, portanto, ações contínuas e eficientes são necessárias⁽¹¹⁾. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi avaliar os tipos de produtos comercializados em cantinas escolares do município de Ribeirão Preto, São Paulo.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal e analítico realizado no período de maio a dezembro de 2014. A amostra

foi selecionada por conveniência e composta por cinco instituições da rede estadual e cinco instituições particulares do ensino fundamental do município de Ribeirão Preto, São Paulo.

A seleção das escolas participantes baseou-se nos seguintes critérios de inclusão: possuir cantina e atender a um mínimo de 50 alunos matriculados entre o primeiro e o oitavo ano (ensino fundamental de oito anos) ou entre o primeiro e o nono ano (ensino fundamental de nove anos). Em 2014, havia na cidade de Ribeirão Preto 61 escolas estaduais de ensino fundamental, segundo a Diretoria de Ensino da Região de Ribeirão Preto. Destas, 32 escolas não atendiam aos critérios de inclusão, em 18 escolas não foi possível o contato devido à indisponibilidade dos responsáveis pelas instituições e 6 não aceitaram participar do estudo.

A seleção das instituições de ensino particulares baseou-se em um levantamento pela internet, com a identificação de 16 escolas particulares de ensino fundamental, das quais 5 não atendiam aos critérios de inclusão, 4 delas não responderam ao contato com os responsáveis das escolas e 2 não concordaram em participar da pesquisa. As escolas de ensino fundamental do município não foram incluídas no estudo devido ao fechamento de todas as cantinas nessas unidades escolares. Portanto, participaram da pesquisa 10 escolas, sendo 5 estaduais e 5 particulares.

A coleta de dados consistiu na aplicação de um questionário estruturado por escola (n=10) com os responsáveis pelas cantinas escolares. O instrumento continha uma lista de alimentos e bebidas e também abordava informações sobre funcionamento da cantina, envolvimento da direção escolar, disponibilidade diária de frutas e materiais educativos, existência de propaganda de produtos industrializados e de atividades de educação alimentar para cantineiros, dificuldades para implementar uma cantina saudável e conhecimento dos cantineiros sobre a regulamentação de produtos vendidos no interior das escolas.

A definição dos alimentos considerados saudáveis e não saudáveis baseou-se em documentos que indicam a restrição ou permissão de sua comercialização em cantinas escolares. O documento do Ministério da Saúde, "Os 10 Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas", aponta os alimentos cuja comercialização em cantinas é restrita (balas; pirulitos; gomas de mascar; biscoitos, principalmente os recheados; refrigerantes; sucos artificiais ou adoçados; frituras; maionese; salgados com salsichas e presuntos/apresentados; salgadinhos de pacote; pipocas industrializadas e outros com o perfil similar)⁽⁵⁾. A lista de alimentos e bebidas permitidos baseou-se na Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23 de março de 2005, do Estado de São Paulo (frutas, sanduíches, pães,

bolos, tortas, salgados e doces assados ou naturais; produtos a base de fibras como barras de cereais, cereais matinais, pães, bolos, tortas, biscoitos; suco de polpa de fruta ou natural; bebidas lácteas; bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados de soja e leite)⁽¹⁵⁾.

Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva e apresentados por meio de frequências relativas de ocorrências das variáveis nas cantinas escolares.

O estudo foi autorizado pela Diretoria de Ensino do Estado de São Paulo e pelas escolas particulares selecionadas. O Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Saúde Escola da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo aprovou o projeto de pesquisa (Parecer CEP/CSE-FMRP-USP n° 706.217), e os responsáveis pelas cantinas escolares assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

Todas as cantinas de escolas avaliadas ofereciam opções consideradas saudáveis pela legislação, como também produtos não saudáveis. As cantinas de escolas particulares ofereciam 81,7% dos itens saudáveis avaliados, enquanto apenas 25,0% desses mesmos itens estavam disponíveis nas cantinas de escolas públicas. Com relação aos alimentos não saudáveis, observou-se que 53,84% e 41,5% das opções

estavam disponíveis nas cantinas das escolas privadas e públicas, respectivamente.

Dentre os alimentos não saudáveis, destaca-se a comercialização de suco artificial, refrigerantes, salgados com presunto/apresentado e salgados com salsicha em todas as cantinas de escolas particulares. Já nas cantinas de escolas públicas estaduais, verificou-se que todas disponibilizavam salgados com salsicha e balas. Grande parte da amostra também comercializava suco artificial e salgados com presunto/apresentado (Figura 1).

Salienta-se que todas as cantinas das escolas públicas analisadas restringiam a venda de biscoito recheado, goma de mascar, maionese, refrigerantes e salgado frito. Dentre os alimentos apontados como saudáveis, verificou-se que todas as cantinas de escolas particulares possuíam frutas frescas, iogurte, salada de frutas, salgado assado e sanduíche natural. Quando comparadas às cantinas de escolas públicas estaduais, observou-se que o salgado assado era o único produto saudável presente em todas as escolas e que nenhuma das cantinas analisadas, nas escolas públicas, possuía bebidas à base de soja e leite, cereais matinais, frutas frescas e saladas de frutas (Figura 2).

Quanto ao comportamento dos cantineiros e da direção escolar, houve, nas escolas públicas, maior intervenção da direção escolar por meio da restrição de propaganda e venda de alguns produtos, conhecimento da legislação

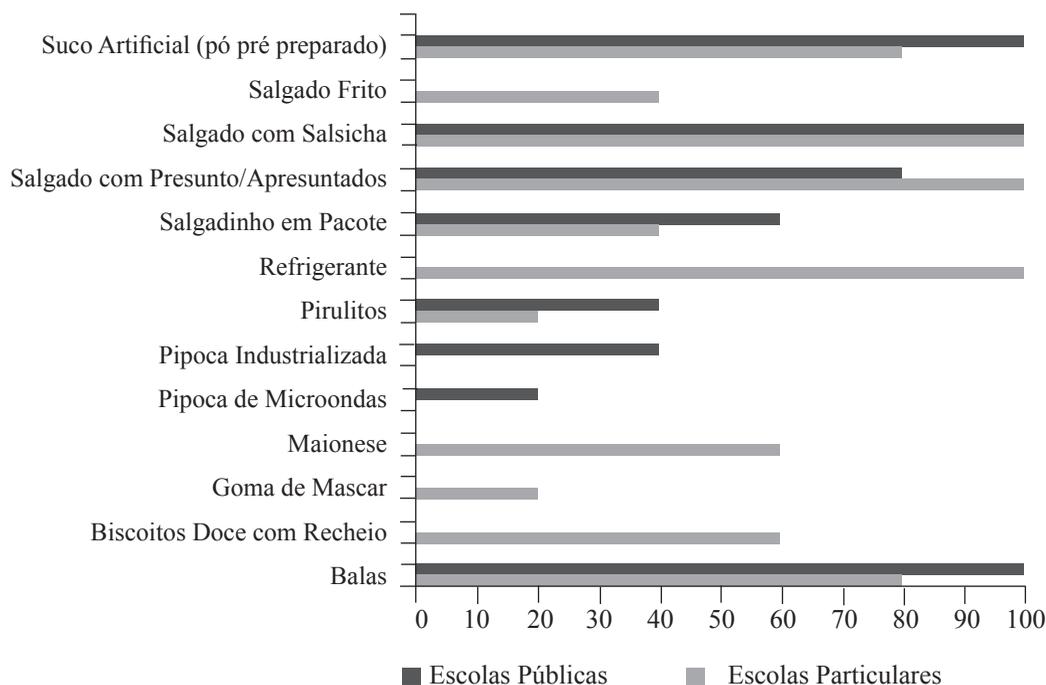


Figura 1 - Distribuição percentual dos alimentos não saudáveis oferecidos nas cantinas de escolas públicas e particulares. Ribeirão Preto, SP, 2014.

e envolvimento do cantineiro em atividade de educação nutricional, entretanto não oferecem frutas na cantina. Nas escolas particulares, destacam-se, em comparação com as públicas, a divulgação de material educativo sobre alimentação saudável e o oferecimento de pelo menos uma

fruta na cantina. Com relação às principais dificuldades para a implementação de uma cantina saudável, os cantineiros relataram, nas escolas particulares, a falta de interesse dos pais/responsáveis e, nas escolas estaduais, a dificuldade financeira e a falta de interesse das crianças (Tabela I).

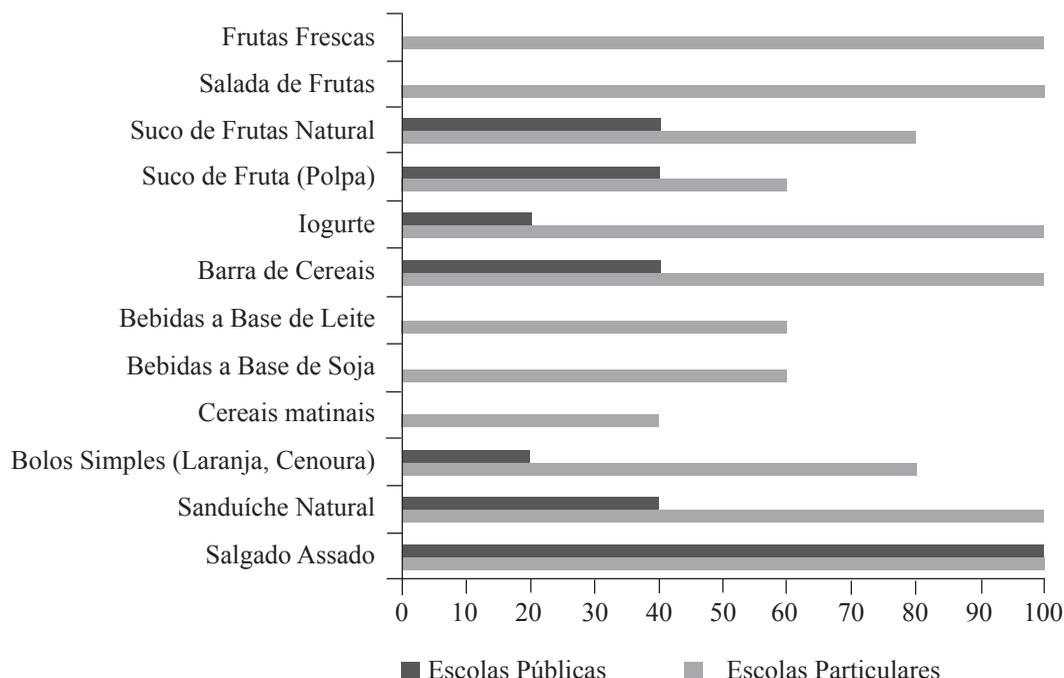


Figura 2 - Distribuição percentual dos alimentos saudáveis oferecidos nas cantinas de escolas públicas e particulares. Ribeirão Preto, SP, 2014.

Tabela I - Distribuição percentual de variáveis questionadas com os cantineiros de escolas públicas e particulares. Ribeirão Preto, SP, 2014.

Variáveis	Pública (%)	Particular (%)
Recebe suporte de profissional da Nutrição	60	80
Disponibilização de materiais educativos sobre alimentação saudável	0	60
Apresenta recomendações e/ou restrições pela direção escolar	100	80
Escola promove atividade de educação nutricional para o cantineiro	100	20
Possui conhecimento sobre a regulamentação de produtos comercializados em cantinas	100	60
Presença de <i>marketing</i> de produtos industrializados	20	80
Dificuldades para implementação de uma cantina saudável:		
Falta de interesse dos pais/responsáveis	20	100
Dificuldade financeira	40	20
Falta de interesse das crianças	60	20
Competição com a merenda escolar	20	0
Não vê necessidade de mudanças	20	0
Variedade de frutas oferecidas na cantina, por dia:		
Nenhuma	100	0
Uma	0	20
Duas ou mais	0	80

DISCUSSÃO

As cantinas escolares, tanto de escolas públicas quanto de particulares, não se adequam totalmente às restrições de comercialização de alimentos não saudáveis, conforme apontado no documento do Ministério da Saúde, “Os 10 Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas”⁽⁵⁾. O ambiente escolar é um espaço propício para a promoção da saúde e formação de hábitos saudáveis^(7,9,10), e a alimentação adequada deve ser incentivada em todos os espaços coletivos, seja por meio de ações dos professores/educadores durante as aulas⁽¹⁶⁾, como também em atividades esportivas e recreativas, proporcionando a criação de ambientes favoráveis à adoção e manutenção de comportamentos saudáveis^(2,17).

Ao compartilhar a responsabilidade de construir modos de vida saudáveis, as escolas devem estimular a capacitação dos educadores e de outros profissionais, como também restringir o comércio de produtos alimentícios com elevados teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, e incentivar o consumo de frutas, legumes e verduras^(2,5).

Nessa perspectiva, verificou-se que nas escolas particulares existe uma maior disponibilidade de alimentos saudáveis (frutas, salada de frutas, bebidas a base de leite e soja), de acordo com recomendações da Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE⁽¹⁵⁾ do Estado de São Paulo, contudo, também há uma maior oferta de alimentos não saudáveis (biscoito doce recheado, goma de mascar, maionese, refrigerante e salgado fritos), produtos não encontrados nas cantinas das escolas públicas avaliadas. Estudos realizados em Santa Catarina e no Distrito Federal também verificaram maior oferecimento de alimentos saudáveis (frutas, saladas de frutas, produtos à base de leite, sanduíches e sucos naturais) nas escolas particulares^(11,17).

Em estudo que avaliou oito municípios de Santa Catarina, após a implementação da lei estadual das cantinas, verificou-se uma maior chance (3,22 vezes) de a direção de redes particulares limitar ou sugerir os produtos comercializados em suas cantinas, quando comparadas à rede estadual⁽⁴⁾. No entanto, no presente estudo, verificou-se uma proporção maior de restrições ou recomendações da direção escolar em cantinas de escolas públicas, mas ambas referiram seguir orientações da direção escolar. As principais limitações impostas referem-se à venda de refrigerantes e salgados fritos.

A restrição a esses produtos ricos em açúcares e gorduras é uma conduta positiva para a promoção da saúde na escola e está presente na legislação municipal de algumas localidades no país⁽¹⁸⁾. Porém, o comércio de diversos produtos de baixo valor nutricional (balas, salgadinho de pacote, suco artificial, salgados com presunto e salsicha) ainda é uma realidade no universo escolar.

Neste estudo, destaca-se que a maioria das cantinas de escolas particulares também apresentou restrições, principalmente a frituras e salgadinho de pacote. Além das restrições, a direção escolar também incentivava o oferecimento de produtos saudáveis diariamente, como suco natural⁽¹⁵⁾.

Os cantineiros de escolas públicas referiram conhecer medidas de regulamentação dos produtos vendidos e participavam de atividades de educação nutricional promovidas pela escola. Ressalta-se que profissionais esclarecidos e bem informados podem se tornar sujeitos ativos na orientação de hábitos saudáveis para as crianças⁽¹⁾ e impactar na diminuição da oferta de alimentos ricos em gorduras saturadas e hidrogenada⁽¹⁹⁾.

A propaganda de alimentos industrializados esteve mais frequente nas escolas particulares, geralmente associada à disponibilidade desses produtos na cantina e vinculada ao equipamento usado para conservação desses alimentos (geladeiras de refrigerantes e sorvetes).

Apesar das normas e recomendações existentes, ainda há uma grande resistência para a efetivação das cantinas como coadjuvantes na aquisição de bons hábitos alimentares. A questão financeira relacionada ao retorno econômico, o pequeno envolvimento da comunidade escolar e a baixa aceitação dos estudantes são identificados como os principais obstáculos à implementação de uma cantina saudável⁽²⁰⁾, corroborando as observações dos cantineiros que apontaram o desinteresse dos pais e das crianças como um dos principais desafios a serem superados, tanto nas escolas públicas como particulares. Dessa forma, cabe à escola um duplo papel como educador em saúde: inclusão do tema da alimentação saudável no projeto político pedagógico da escola e aproximação com as famílias, ressaltando a responsabilidade partilhada para a manutenção da saúde dos estudantes^(2,7,9,21).

As ações de educação nutricional têm impacto positivo sobre as escolhas alimentares de crianças e adolescentes, entretanto, se realizadas de forma isolada e pontual, são pouco efetivas para refletir mudanças permanentes nos hábitos alimentares⁽²²⁾. O relato dos cantineiros sobre a qualidade dos alimentos provenientes de casa mostra que as ações para a incorporação de bons hábitos alimentares devem iniciar-se em casa. Um estudo realizado em Lajeado/RS mostrou que os alimentos consumidos na escola são provenientes principalmente dos lanches trazidos de casa (bolachas, salgadinhos e sanduíches com pão branco) ou comprados na própria escola (refrigerantes, doces, sanduíche com salsicha e guloseimas)⁽²³⁾.

Desse modo, evidencia-se a importância de pais ou responsáveis compreenderem a alimentação saudável como fator de promoção da saúde e prevenção de doenças, por

meio de oferecimento de opções saudáveis para os lanches trazidos de casa, como também através de orientações aos filhos sobre as escolhas alimentares, sustentando os esforços para uma alimentação adequada.

Em escolas públicas e particulares, os recursos financeiros apareceram como importante limitador da implantação da cantina saudável, uma vez que a venda de alimentos saudáveis é baixa e não proporciona o lucro. Ainda, nas instituições públicas, observou-se a isenção de responsabilidade das cantinas em ofertar uma alimentação saudável, justificada pela disponibilidade desses alimentos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Porém, a qualidade da alimentação fornecida pelo programa nas escolas públicas não garante a adesão dos alunos, e a presença de pontos de venda de alimentos no ambiente escolar pode desestimular o consumo da alimentação saudável oferecida gratuitamente⁽²³⁻²⁵⁾.

Dessa forma, perpetua-se a contradição do papel da escola como formadora de hábitos alimentares saudáveis e a realidade do oferecimento de alimentos não saudáveis no ambiente escolar^(9,10).

Cabe também a reflexão sobre essa postura dos cantineiros, oposta à Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE de 2005, que preconiza o trabalho integrado das cantinas escolares com o PNAE para o desenvolvimento da alimentação saudável na infância^(15,21).

A inexistência de uma legislação específica, em âmbito nacional, sobre a comercialização de alimentos em cantinas escolares ainda é um importante desafio a ser superado. No entanto, as medidas regulamentadoras necessitam do respaldo de diversos setores para promover, de fato, mudanças alimentares a serem incorporadas e ressaltadas dentro das políticas públicas.

Portanto, o estabelecimento de normas ou a implementação de legislação sobre os produtos comercializados em cantinas não é suficiente para estimular a adoção de hábitos saudáveis. A adoção de medidas regulamentadoras e de fiscalização⁽¹⁸⁾ deve ser concomitante à promoção de atividades de educação nutricional para pais, alunos, profissionais da educação e cantineiros, visando à conscientização e modificação de comportamentos de risco^(10,21). Nesse sentido, a intersetorialidade exerce papel fundamental, na medida em que estimula as ações coletivas entre os diversos setores e sociedade^(7,10,26).

Cabe destacar a experiência de uma das cantinas de escola particular avaliada neste estudo, que através da educação nutricional e do incentivo financeiro conseguiu estimular mais da metade dos alunos a substituir o consumo de refrigerante por suco natural. Nessa cantina, uma das ações simples propostas pelo nutricionista responsável incluía a capacitação dos cantineiros para oferecimento

do alimento saudável ao aluno a um custo inferior ao do alimento não saudável. Essa ação visou primeiramente converter os consumidores e, posteriormente, excluir as bebidas açucaradas da cantina, adequando-a às normas para promoção de alimentação saudável no ambiente escolar.

Neste estudo, cabe apontar a limitação da obtenção da amostra, composta por 5 escolas de cada uma das categorias, e o elevado número de escolas que não responderam à solicitação de contato, ou que se recusaram a participar do estudo, condição que pode ser resultado de um desconhecimento sobre a importância do tema ou mesmo da legislação específica.

CONCLUSÃO

As cantinas investigadas, tanto de escolas públicas quanto particulares, não seguiam integralmente as recomendações do Ministério da Saúde e da Portaria do Estado de São Paulo sobre comercialização de alimentos saudáveis no ambiente escolar, pois ofertavam alimentos considerados não saudáveis. Além disso, as escolas particulares oferecem mais opções de alimentos, tanto saudáveis quanto não saudáveis, para seus alunos.

AGRADECIMENTOS

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) pela bolsa de Iniciação Científica (Processo 2013/27102-8) e à nutricionista Milene Polo de Melo por sua fundamental contribuição no recrutamento das instituições de ensino e na coleta de dados da pesquisa.

REFERÊNCIAS

1. Schmitz BAS, Recine E, Cardoso GT, Silva JRM, Amorim NFA, Bernardon R, et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. *Cad Saúde Pública*. 2008;24(Supl 2):s312-s22.
2. Ministério da Saúde (BR). Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.
3. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011.
4. Gabriel CG, Vasconcelos FAG, Andrade DF, Schmitz BAS. First Law regulating school canteens in Brazil:

- evaluation after seven years of implementation. Arch Latinoam Nutr. 2009;59(2):128-38.
5. Ministério da Saúde (BR), Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Dez passos para a promoção da alimentação saudável nas Escolas. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.
 6. Yokota RTC, Vasconcelos TF, Pinheiro ARO, Schmitz BAS, Coitinho DC, Rodrigues MLCF. Projeto “a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. Rev Nutr. 2010;23(1): 37-47.
 7. Ministério da Saúde (BR). Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas. Brasília: Ministério da Saúde; 2008. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).
 8. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, Ministério da Saúde (BR), Ministério do Planejamento e Gestão. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2012 (PENSE 2012). Rio de Janeiro: IBGE; 2013.
 9. Ministério da Saúde (BR). Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de Maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 2006 Maio 09.
 10. Ministério da Educação (BR), Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Nota Técnica nº 02/2012 - Regulamentação de cantinas em escolas públicas do Brasil. DIRAE/CGPAE/COTAN; 2012 [acesso em 2015 Fev 12]. Disponível em: file:///C:/Users/731095830/Downloads/nota_tecnica_02-2012_cantinas.pdf
 11. Gabriel CG, Santos MV, Vasconcelos FAG, Milanez GHG, Hulse SB. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação. Rev Nutr. 2010;23(2):191-9.
 12. Reis CEG, Vasconcelos IAL, Barros JFN. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. Rev Paul Pediatr. 2011;29(4):625-33.
 13. Ministério da Educação (BR), Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Nota Técnica nº 01/2014: restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar. Brasília: COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE; 2014.
 14. Ministério da Saúde (BR). Regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: experiências estaduais e municipais. Ministério da Saúde: Brasília; 2007. (Série B. Textos Básicos de Saúde)
 15. Coordenadoria do Ensino da Grande São Paulo - COGSP. Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23 de março de 2005. Normas para funcionamento de cantinas escolares [acesso em 2015 Fev 12]. Disponível em: <http://www.educacao.sp.gov.br/a2sitebox/arquivos/documentos/953.pdf>
 16. Davanço GM, Taddei JAAC, Gaglianone CP. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a Curso de Educação Nutricional. Rev Nutr. 2004;17(2):177-84.
 17. Porto EBS, Schmitz BAS, Recine B, Rodrigues MLCF. School canteens in the federal District, Brazil and the promotion of healthy eating. Rev Nutr. 2015;28(1):29-41.
 18. Gabriel CG, Ricardo GD, Ostermann RM, Corso ACT, Assis MAA, Pietro PF et al. Regulamentação da comercialização de alimentos no ambiente escolar: análise dos dispositivos legais que buscam a alimentação saudável. Rev Inst Adolfo Lutz. 2012;71(1):11-20.
 19. Amorim NFA, Schmit BAS, Rodrigues MLCF, Recine EGI, Gabriel CG. Implantação da cantina escolar saudável em escolas do Distrito Federal, Brasil. Rev Nutr. 2012;25(2):203-17.
 20. Gabriel CG, Ricardo GD, Vasconcelos FAG, Corso ACT, Assis MAA, Pietro PF, Alimentos comercializados nas escolas e estratégias de intervenção para promover a alimentação escolar saudável: revisão sistemática. Rev Inst Adolfo Lutz. 2011;70(4):572-83.
 21. Danelon MAS, Danelon MS, Silva MV. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. Segurança Alim Nutr. 2006;13(1):85-94
 22. Prado BG, Guimarães LV, Lopes MAL, Bergamaschi DP. Efeito de ações educativas no consumo de alimentos no ambiente escolar. Nutrire Rev Soc Bras Aliment Nutr. 2012;37(3):281-92.
 23. Ferreira JT, Lemos J, Dal Bosco SM, Adami FS. Alimentação na escola e estado nutricional de estudantes do ensino fundamental. Rev Bras Promoç Saúde. 2014;27(3):349-56.
 24. Carvalho CA, Fonsêca PCA, Oliveira FP, Coelho AA, Arruda SPM. Consumo de energia e macronutrientes no

lanche escolar de adolescentes de São Luís, Maranhão, Brasil. Cad Saúde Coletiva. 2014;22(2):212-7.

25. Sturion GL, Silva MV, Ometto AMH, Furtuoso, Pipitone MAP. Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil. Rev Nutr. 2005;18(2):167-81.
26. Ministério da Saúde (BR). Política nacional de alimentação e nutrição. Ministério da Saúde: Brasília; 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

Endereço do primeiro autor:

Raquel dos Santos Gaetani
Rua Marechal Taumaturgo de Azevedo, 56
Bairro: Tijuca
CEP: 20520-180 - Rio de Janeiro - RJ - Brasil
E-mail: raquel.gae@gmail.com

Endereço para correspondência:

Luciana Cisoto Ribeiro
Universidade de São Paulo/Faculdade de Medicina de
Ribeirão Preto
Departamento de Medicina Social
Avenida dos Bandeirantes, 3900
Bairro: Monte Alegre
CEP: 14049-900 - Ribeirão Preto - SP - Brasil
E-mail: lcisoto@fmrp.usp.br