

capa

NOVAS LEIS E PROJETOS TENTAM TORNAR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MAIS SAUDÁVEL E LIVRE DE PRODUTOS RICOS EM CALORIAS E POBRES EM NUTRIENTES

“NÃO”

aos ultraprocessados

Bernardo gosta de comer “comida”, melão, melancia e salada de frutas. Já Kelvin sabe que quer arroz, feijão e carne, no almoço, e uva de sobremesa. Pyetro Leonardo prefere o tradicional arroz e feijão acompanhado de farofa, e não hesita em dizer que banana é sua fruta favorita. O que essas crianças, com idades entre 7 e 8 anos, têm em comum? Todas estudam na Escola Municipal Humberto de Campos, no Morro da Mangueira, no Rio de Janeiro, onde moram, e consomem merenda livre de ultraprocessados.

Eles fazem parte do grupo de cerca de 650 mil alunos da rede municipal de ensino que contam com uma alimentação saudável, cujo cardápio é elaborado pela Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar Annes Dias, seguindo





Almoço dos alunos da Escola Municipal Humberto de Campos, no Rio: comida de verdade

os padrões do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Em julho do ano passado, a Prefeitura do Rio de Janeiro reforçou ainda mais esse compromisso ao sancionar a Lei 7.987/23, que proíbe a oferta e a venda de produtos comestíveis e bebidas ultraprocessados nos colégios públicos e privados do município.

Não se trata de uma ação isolada. Outras iniciativas como essa vêm sendo adotadas no País, nas esferas municipal e estadual, e têm como objetivo prevenir tanto a obesidade como a desnutrição infantil ao restringir ou proibir a distribuição e a venda de produtos nutricionalmente pobres e caloricamente ricos nas cantinas escolares. Em âmbito nacional, está em tramitação o Projeto de Lei 4.501/2020 sobre “comercialização, propaganda, publicidade e promoção comercial de alimentos e bebidas ultraprocessados e uso de frituras e gordura trans em escolas públicas e privadas”.

ADEUS, BISCOITOS!

No Rio de Janeiro, a rede pública de ensino conta com 1.550 escolas que, há 20 anos, não possuem cantinas, apenas cozinhas. No total, são servidas mais de 1 milhão de refeições por dia, o que representa cerca de 400 toneladas de alimentos. Segundo a Secretaria Municipal de Educação, refrigerantes, doces, frituras, biscoitos recheados e outros ultraprocessados já não faziam parte do menu. Com a aprovação da lei, foram retirados também os biscoitos de maisena e de água e sal. “Para que o cardápio ficasse

redondinho, esse foi o único ajuste necessário. Sabemos que a qualidade do que é oferecido nas escolas é essencial para que possamos garantir uma nutrição apropriada para as crianças. Levamos esse compromisso a sério. Para muitos alunos, a merenda é a única alimentação balanceada do dia”, diz o secretário municipal de Educação, Renan Ferreirinha.

“Sabemos que a qualidade do que é oferecido nas escolas é essencial para que possamos garantir uma nutrição apropriada para as crianças. (...) Para muitos alunos, a merenda é a única alimentação balanceada do dia”

RENAN FERREIRINHA, secretário municipal de Educação do Rio de Janeiro

Os colégios do município têm até o fim do primeiro mês de 2024 para se adaptar. A partir daí um desafio se impõe: a fiscalização. Como verificar se estão cumprindo o que determina a nova legislação? Ferreirinha responde: “O cardápio é publicado quinzenalmente em nosso site, para que todos possam

ver, e ele é seguido à risca pelas escolas. Todas têm em seu quadro de avisos o menu da semana”. Para ele, estar por perto é importante, para que as alterações ocorram efetivamente. “Eu mesmo sempre visito as unidades, almoço por lá e confiro. Claro que, em uma estrutura tão grande, podemos ter falhas pontuais por conta, por exemplo, da escassez de um determinado item por um fornecedor. Mas a nossa logística existe para resolver esses problemas de forma rápida”, detalha.

Na escola Humberto de Campos, três profissionais preparam diariamente a refeição de Bernardo, Kelvin, Pyetro e outras 161 crianças entre 4 e 10 anos. A educação alimentar é incentivada também por meio de atividades relativas à elaboração dos pratos. A ideia é que os alunos conheçam melhor os alimentos e sua importância para a saúde, aprendam sobre o manuseio e a forma correta de higienizá-los, bem como o paladar para itens saudáveis. “Fora da escola, as crianças têm um consumo alto de ultraprocessados. Não sei se vão conseguir mudar os hábitos alimentares de suas famílias, mas, pelo menos, elas estão sendo afetadas. A merenda faz a diferença e ajuda os alunos a comerem de forma saudável”, analisa Zailene Mello Brogno, diretora da unidade.

Renan Ferreirinha se mostra mais otimista. “Acreditamos muito que as crianças funcionam como multiplicadoras. Elas aprendem que a comida saudável é boa e que não precisa haver ultraprocessados para que haja sabor. O que é aprendido nas escolas pode ser replicado em casa.”

PIONEIRISMO NO SUL

No Rio Grande do Sul, a Lei 15.216/2018, que vigora há seis anos, proíbe a comercialização de produtos que colaboram para a obesidade, o diabetes e a hipertensão nas escolas públicas e privadas do estado. “Produtos industrializados não estão na nossa base alimentar. Nós encaminhamos para os colégios um formulário com todas as preparações que temos no cardápio, e o que eles escolherem será a base para a oferta do ano seguinte”, explica Mayara da Silva Mello, nutricionista da Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Estadual da Educação.

Na região, existem aproximadamente 700 mil alunos matriculados nos 2.342 colégios da rede pública. Em todos eles, o funcionamento de cantinas



CANTINAS SAUDÁVEIS



EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



PROIBIÇÃO DA PUBLICIDADE DE ALIMENTOS



CAPACITAÇÃO DOS CANTINEIROS

é proibido. No entanto, de acordo com Mayara, ocasionalmente a Secretaria recebe denúncias de descumprimento da lei. Quando isso acontece, a Divisão de Alimentação Escolar faz a inspeção no local e fecha o estabelecimento de venda. A Vigilância Sanitária, que realiza ações para eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde, também relata quando esses casos são observados.

O estado conta ainda com as escolas agrícolas, nas quais alunos, além de seguirem a grade curricular do ensino médio, fazem cursos ligados à temática rural e produzem mel, leite e carne, entre outros alimentos. O que é produzido é vendido para a comunidade ou consumido pela própria da escola.

No âmbito privado, a lei também foi uma grande conquista, na opinião da nutricionista, uma vez que proíbe a comercialização de alimentos comprovadamente prejudiciais à saúde.

O envolvimento de alunos, famílias, professores, funcionários da escola, proprietários e empregados de cantinas escolares nas ações de promoção da alimentação saudável é algo disposto na lei; porém, Mayara acredita que ainda são essenciais mais esclarecimentos. “Os pais terão mais informação se realmente se interessarem pelo tema. Não contamos com a divulgação necessária para entenderem a legislação e como ela beneficia a criança que está na escola.”

OBJETIVOS ALINHADOS – OU NÃO

Leis como as do Rio de Janeiro e do estado gaúcho contribuem para que o Pnae seja respeitado. O repasse de verba para as redes municipal, distrital, estadual e federal e entidades filantrópicas visa promover a educação alimentar e nutricional, seguindo o *Guia Alimentar para a População Brasileira*. O programa também está fundamentado no apoio ao desenvol-

vimento econômico e sustentável das comunidades e à valorização dos alimentos produzidos localmente. No mínimo 30% dos recursos federais destinados a ele devem ser utilizados na compra direta de produtos da agricultura familiar.

“As leis precisam estar atreladas à defesa do Pnae, tal qual ele se constitui atualmente: na perspectiva de garantia do direito humano à alimentação e pautado nas necessidades nutricionais de estudantes, no respeito às culturas regionais e na oferta de refeições preparadas diariamente, à base de alimentos in natura ou minimamente processados e em cozinhas escolares de toda rede pública de ensino”, detalha a diretora do Instituto de Nutrição (INU) da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Luciana Maldonado.

“Os pais terão mais informação se realmente se interessarem pelo tema. Não contamos com a divulgação necessária para entenderem a legislação e como ela beneficia a criança que está na escola”

MAYARA DA SILVA MELLO, nutricionista da Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Estadual da Educação do Rio Grande do Sul

Na contramão da Prefeitura do Rio, também em 2023, a Assembleia Legislativa do Estado do Rio vetou projeto de lei proibindo a comercialização de ultraprocessados nas escolas públicas e privadas do estado. Apesar do veto, a nutricionista da Secretaria de Estado de Educação Lívia Ribera informou que, por meio da Coordenadoria de Se-



gurança Alimentar, o órgão “atende às diretrizes do Pnae, que, alinhado ao *Guia Alimentar...*, busca superar barreiras e incentivar a adoção de hábitos saudáveis por meio da oferta de uma alimentação equilibrada e da educação nutricional”.

DIA A DIA NOS COLÉGIOS

Segundo a *Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2019 (PeNSE)*, 75,3% dos estudantes de 13 a 17 anos, das redes pública e privada, relataram que o colégio oferece merenda. Desses alunos, 77,8% consumiam o que era ofertado. No que se refere à comercialização de alimentos em cantinas, 31,4% das escolas do ensino público disseram haver pontos de venda nas unidades de ensino. Na rede privada, 88,3%. Os alimentos e bebidas mais disponibilizados nesses locais foram salgadinhos assados, suco natural de frutas e refrigerantes.

Comércios alternativos de venda de alimentos e/ou bebidas estavam presentes no entorno de 54,8% das unidades públicas e 39% das particulares. Nesses pontos, os itens mais vendidos são refrigerantes, salgadinhos industrializados ou fritos.

“Existe a ideia de que não há venda de lanches nas escolas públicas, mas a PeNSE veio para mostrar que tem, principalmente nas de ensino médio, etapa na qual ocorre redução da adesão ao Pnae e aumento do comércio alternativo. Mais da metade dos colégios têm algum ponto de venda em seu entorno. O que nos preocupa mais é que eles ofertam produtos prejudiciais à saúde, que competem com a merenda preparada de acordo com o Pnae. O estudante da rede pública também está muito exposto aos ultraprocessados”, alerta Giorgia Russo, nutricionista e consultora técnica do Programa de Alimentação Saudável e Sustentável do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec).

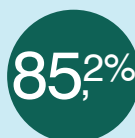
PONTO DE PARTIDA

O modelo de projeto de lei criado pelo Idec – em parceria com ACT Promoção da Saúde, Instituto Desiderata, Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas Brasil e Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável – vem servindo de base para a elaboração das mais recentes leis municipais e estaduais, visando um ambiente alimentar escolar mais saudável. Ainda assim, o caminho até a aprovação pode ser longo. No Rio, integrantes da Área de Obesidade do Instituto Desiderata dedicaram mais de três anos de trabalho intenso para garantir a promulgação da Lei 7.987/23.



1 Sua escola oferece comida ou merenda escolar?

SIM



Públicas



Particulares

2 Você consome comida ou merenda escolar?

SIM



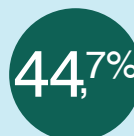
Públicas



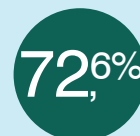
Particulares

3 Você costuma comprar alimentos ou bebidas na cantina da escola?

SIM



Públicas



Particulares

4 Você costuma comprar alimentos ou bebidas em ponto alternativo de venda nos arredores da escola?

SIM



Públicas



Particulares

Fonte: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2019

“Foram várias ações, desde “corpo a corpo”, visitando os parlamentares, a campanhas de mobilização na mídia e disseminação de material técnico, com linguagem simples, embasando a lei em evidências científicas”, relata a analista de saúde da Área de Obesidade do Desiderata, Carolina Rocha.

Desde 2019, o Instituto Desiderata – parceiro do INCA há 20 anos na estratégia de detecção precoce do câncer infantojuvenil – atua na temática da prevenção e cuidado da obesidade infantojuvenil. Entre os produtos e ações da equipe dedicada ao tema, formada por nove pessoas, também estão publicações, como cartilhas e notas técnicas.

MAIS DE 60 DISPOSITIVOS LEGAIS

Giorgia Russo é uma das organizadoras da publicação *Alimentação Saudável nas Escolas – Guia para Municípios*. De acordo com o guia, há 65 dispositivos legais vigentes nas cinco regiões brasileiras que promovem o estímulo à alimentação saudável: 39 estaduais (60%) e 26 municipais (40%). A cidade de Manaus e o Estado de Mato Grosso possuem legislação dedicada à temática há mais de uma década, com as leis nº 1414/2010 e 8.681/2007, respectivamente.

Para a especialista, as leis são uma parte necessária do processo para mudar a realidade nas unidades de ensino. “Ela empodera a família, que enxerga a im-

portância da educação nutricional. Também protege a criança para que, no colégio, não aprenda maus hábitos alimentares. Mas não basta aprová-las, precisamos sensibilizar a comunidade escolar, para que todos possam entender a mudança”, comenta.

Segundo a nutricionista, é fundamental que a conscientização chegue a educadores, gestores e cantineiros. “Produzir uma alimentação saudável não é caro. É economicamente viável e pode ser até mais lucrativo. A ideia oposta é uma narrativa da indústria que, infelizmente, está no senso comum e precisamos rompê-la. Para auxiliar o cantineiro a fazer a transição, desenvolvemos o *Guia Prático para uma Cantina Saudável*.” A publicação é do Instituto Desiderata em parceria com a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e o Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar e Saúde (Geppaas) da UFMG.

O Pnae é acompanhado e fiscalizado pelos conselhos de alimentação escolar (CAE) – grupos consultivos e deliberativos, municipais e estaduais, com poder de aprovar ou reprová-la a prestação de contas. Na opinião de Giorgia Russo, “o CAE atua muito bem quando é responsável por 10 ou 20 escolas”. “Quando pensamos num CAE responsável por 3 mil escolas, funciona apenas a partir de denúncias



EXCESSO DE PESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES BRASILEIROS

ENTRE TODAS AS CRIANÇAS ABAIXO DE 10 ANOS

6,4 MILHÕES
ESTÃO COM EXCESSO DE PESO

3,1 MILHÕES
ESTÃO COM OBESIDADE



ENTRE TODOS OS ADOLESCENTES, CERCA DE

11 MILHÕES
ESTÃO COM EXCESSO DE PESO

4,1 MILHÕES
ESTÃO COM OBESIDADE

Os dados são relativos às crianças acompanhadas na Atenção Primária à Saúde do SUS, em 2020

Fonte: *Alimentação Saudável nas Escolas - Guia para Municípios*. 2ª edição

aos órgãos de controle”, observa. Um modelo defendido pelo Idec é por participação e fiscalização social. O Conselho de Escola, que supervisiona o emprego dos diversos recursos, também pode olhar para o Pnae e reportar ao CAE. “Tentamos estimular que os Conselhos de Escola conheçam, entendam e acompanhem as diretrizes”, diz.

No âmbito do ensino privado, prover uma alimentação mais natural constitui um grande desafio. O projeto Comercialização de Alimentos em Escolas Brasileiras, do Departamento de Nutrição da Escola de Enfermagem da UFMG, identificou que alunos de colégios particulares consomem mais ultraprocessados do que os de estabelecimentos públicos. Em grande parte, porque estes são mais protegidos, uma vez que contam com iniciativas como o Pnae.

“Produzir uma alimentação saudável não é caro. É economicamente viável e pode ser até mais lucrativo. A ideia oposta é uma narrativa da indústria que, infelizmente, está no senso comum e precisamos rompê-la”

GIORGIA RUSSO, consultora técnica do Programa de Alimentação Saudável e Sustentável do Idec

Liderado por mais de 20 profissionais de diversas universidades públicas do Brasil, o projeto foi feito em parceria com o instituto de pesquisas Vox Populi entre junho de 2022 e agosto de 2023. Proprietários e gestores de cantinas de 981 escolas privadas dos ensinos fundamental e médio de oito cidades responderam a um questionário. A pesquisa também incluiu vendedores ambulantes do entorno de colégios em Aracaju (SE), Brasília (DF), Belo Horizonte (MG), Fortaleza (CE), Porto Alegre (RS), Recife (PE), Rio de Janeiro (RJ) e Niterói (RJ).

Segundo Larissa Loures, coordenadora do Geppaas, o intuito do projeto é identificar os colégios com os piores e os melhores índices de sauda-

DANOS NO LONGO PRAZO

Produtos alimentícios e bebidas prontos ou semiprontos para o consumo, salgadinhos, biscoitos, fast-food, refrigerantes, chás e sucos industrializados são alguns dos itens que fazem parte do rol dos ultraprocessados. Diferentes estudos já comprovaram que a ingestão excessiva desse tipo de artigos causa danos à saúde e gera ganho de peso devido à grande quantidade de açúcar, gordura e sal, à alta densidade energética, aos muitos aditivos químicos, além de fornecerem poucas fibras, vitaminas e minerais. Tal hábito pode levar à obesidade, que, por sua vez, está ligada ao maior risco de desenvolvimento de pelo menos 15 tipos de câncer.

“A relação é muito bem estabelecida para adultos e crianças. Estudos mostram que, quanto maior o consumo de ultraprocessados nas populações, maior é a prevalência de sobrepeso e obesidade. Também vem sendo observado que, no Brasil e no mundo, há aumento da ingestão desses artigos e que as crianças estão consumindo-os cada vez mais cedo”, diz a chefe da Área Técnica de Alimentação, Nutrição, Atividade Física e Câncer do INCA, Luciana Maya.

bilidade* e usar os resultados para fomentar a criação de novas legislações. Para os pesquisadores, a falta de regulamentação das cantinas favorece a venda de produtos não saudáveis.

Porto Alegre foi a cidade que se saiu melhor. “Acreditamos que isso se deve à legislação do Rio Grande do Sul”, diz Larissa. A segunda parte da iniciativa visa dar apoio ao cantineiro e ao colégio. “As pessoas precisam querer mudar, mas também temos que trazer soluções. A ideia é, em parceria com o Ministério da Saúde, liberar um curso autoinstrucional para os cantineiros e, assim, conseguir mudar essa realidade. O Estado precisa induzir e estimular o processo educativo”, acrescenta.■

* Pontuação que leva em conta a disponibilidade de 21 alimentos in natura, minimamente processados ou processados, e preparações culinárias baseadas nesses alimentos, além da não disponibilidade de 29 produtos ultraprocessados e preparações culinárias baseadas nesses produtos.