

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA E DA CASA DE CUSTÓDIA DO SISTEMA PENITENCIÁRIO DE MATO GROSSO.

Sirlene Izabel Pinheiro de Almeida¹, Jakeline da Silva Ribeiro¹, Eudislene Laura Correa de Carvalho¹, Bárbara Grassi Prado²

1. Graduanda em Nutrição. 2. Bárbara Grassi Prado –Orientadora e Nutricionista, Doutora em Saúde Pública

RESUMO

O Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) é considerado um direito social de suma importância para a sobrevivência e manutenção ou recuperação da saúde dos indivíduos. Para assegurar o DHAA, o Estado torna-se constitucionalmente responsável pela elaboração e efetividade de políticas e programas sociais universais, alcançando indivíduos vulneráveis e suscetíveis à violação desse direito. Dentre os diversos grupos da população brasileira, nota-se que os escolares e reeducandos possuem a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), por meio de programas e políticas específicas e estratégicas. Seguindo este pressuposto, o presente estudo poderá identificar possíveis inadequações a respeito das refeições fornecidas aos escolares e reeducandos, cumprindo papel relevante na melhoria da elaboração dos cardápios e preparação dos alimentos, podendo trazer impactos positivos na qualidade de vida e nutrição desses indivíduos. Esta pesquisa objetivou avaliar a qualidade dos cardápios de uma escola pública e da casa de custódia do sistema penitenciário de Mato Grosso. Trata-se de um estudo de caso, do tipo descritivo, em que foram avaliados o cardápio de um mês de uma escola pública e de uma casa de custódia, utilizando-se o método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC), adaptado. Os cardápios foram classificados considerando os pontos positivos ou negativos e, posteriormente, categorizados como ótimo, bom, regular, ruim ou péssimo. Como pontos positivos do cardápio da escola, pode-se destacar a baixa oferta de doce e a combinação de doce e fritura ofertados no mesmo dia e alimentos ricos em enxofre, classificados como ótimo. Entretanto, apresentou resultados negativos na oferta de folhosos, legumes, frutas, carnes gordurosas, sendo classificados como péssimo e frituras e cores semelhantes, ambos classificados como ruim. Na casa de custódia notou-se resultados positivos na oferta de doce folhosos, legumes, e de doce e fritura ofertados no mesmo dia, alimentos ricos em enxofre e cores semelhantes, estes itens foram classificados como ótimo. Entretanto, houve ausência de frutas e alta oferta de carnes gordurosas e frituras, classificado respectivamente como péssimo e regular. Dessa forma, destaca-se a necessidade da atuação do profissional nutricionista para formulações de cardápios cujos aspectos nutricionais e cocção dos alimentos sejam adequados para a população na qual se aplica, garantindo segurança alimentar, qualidade de vida e nutrição desses indivíduos. Além do acompanhamento mais rigoroso na escola, averiguando as situações dos escolares, assim como ocorre na Secretaria de Justiça dos Direitos Humanos (SEJUDH), conferindo se tais direitos de fato são garantidos.

Palavras-Chave: Planejamento de Cardápio. Alimentação escolar. Alimentação saudável. Alimentação coletiva.

ABSTRACT

The human right to food and nutrition (in Portuguese known by the sigla - DHAA) is considered a social right of main importance of subsistence and maintenance or for the health recovering of the individuals. To ensure that the DHAA, the state becomes constitutionally responsible for elaborate and efficacy of politics and social universal programmes, reaching vulnerable and susceptible individuals to infringe this right. Among the diverse groups of the Brazilian population, it is noticeable that educational and re-educating ones, are guaranteed by the food and nutritional security (in Portuguese – SAN) by means of political, specific and strategical programmes. However the following studies will identify possible inadequacies about the diets provided by the educational institute and re-educating proposing a relevant role to improve the creation of new menus and preparation of food, being able to bring positive impact, quality and nutrition of these consumers. This research has as objective to measure the quality diet of a public school and custodial house of the penitentiary system of Mato Grosso. It is a cross sectional study which one month diet in a public school and a custodial house were rated, using the method of qualitative evaluation of the menus preparation (AQPC in Portuguese sigla) adapted. The menus were classified considering two sides: positives and negatives. After, categorized as great, good, regular, bad and terrible. As positives points of the Public School, it can be observed that the low supply of sweet and fried food offered at the same day as foods rich in sulphur were classified as great. However, showed negative results when it came to leafy, vegetables, fruits, fat meat classifieds as terrible. And fried foods and similar colours, both classified as bad. When it comes to the results observed at the Custodial House, it was found that leafy, vegetables were positive and in the meanwhile, the offer of sweet food and fried food in the same day. Food rich in sulphur and match colours were classified as great. Although, there was a absence of fruits, a high in fat meat and fries respectively terrible and regular. It is more than apparent that a professional nutritionist is needed to formulate menus with accurate nutritional aspects whose diet will suitable cook for the right population ensuring food safety, quality of life of these individuals. Furthermore a rigorous supervision at the schools verifying a the situation of the students, as well as, at the Secretariat of Justice for Human Rights (SEJUDH), verifying whether such rights are in fact guaranteed.

Keywords: Menu Planning. School Feeding. Healthy Diet. Collective Feeding.

INTRODUÇÃO

A alimentação é caracterizada pela necessidade biológica, emocional e social dos seres humanos, podendo reunir conceitos como amizade, hospitalidade e diálogo, não sendo restrita apenas à ingestão de nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento humano (RUDNICKI, 2013). Para Valente (2002), o acesso à alimentação saudável é um direito humano, estando este, diretamente relacionado à cidadania e a vida.

Neste sentido, o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) é considerado um direito social de suma importância para a sobrevivência e manutenção ou recuperação da saúde dos indivíduos, pois garante a aquisição permanente, regular e sem restrição, de alimentos saudáveis, seguros, suficientes e adequados tanto em qualidade, quanto em quantidade, sendo considerada a cultura e tradição regional (BURITY *et al.*, 2010).

Para assegurar o DHAA, o Estado torna-se constitucionalmente responsável pela elaboração e efetividade de políticas e programas sociais universais,

alcançando indivíduos vulneráveis e suscetíveis à violação desse direito (CONSEA, 2010).

Dentre os diversos grupos da população brasileira, nota-se que os escolares e reeducandos possuem a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), através de programas e políticas específicas e estratégicas.

Assim, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), criado em 1954, desempenha papel relevante para o consumo alimentar apropriado dos estudantes da rede pública de ensino, pois objetiva-se auxiliar no crescimento, desenvolvimento (biológico, psicológico e social), aprendizagem, desempenho escolar e melhoria dos hábitos alimentares dos escolares, por meio do fornecimento adequado de nutrientes e da implantação da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) (MENEGAZZO *et al.*, 2011).

O PNAE se caracteriza pelo subsídio alimentar de suplementação aos alunos durante sua permanência no ambiente escolar (CAMOZZI *et al.*, 2015). Vale ressaltar que o PNAE é executado por meio de transferências financeiras às escolas, para aquisição dos produtos alimentícios, e fornecido de forma gratuita aos alunos do ensino infantil e fundamental da rede pública de educação (FLÁVIO *et al.*, 2008).

A alimentação adequada e saudável para escolares é essencial para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde (MENEGAZZO *et al.*, 2011). E os hábitos alimentares adquiridos na infância e adolescência podem ser fatores determinantes para o estado nutricional e predileção alimentar na fase adulta (SANTOS *et al.*, 2008).

Para Boaventura *et al.*, (2013), as refeições fornecidas nas escolas devem atender às necessidades nutricionais dos estudantes, ofertando preparações com elevada biodisponibilidade, completas, suficientes, harmônicas e adaptadas ao público, considerando a situação da instituição e tempo de permanência dos alunos.

No que diz respeito à alimentação dos reeducandos, foi observado mudanças importantes, pois a partir de 2004 o armazenamento, o preparo e a distribuição das refeições foram terceirizados, ou seja, executados em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), por meio de licitações, e acompanhados por nutricionistas, com o objetivo de reduzir as inadequações higiênicas, sanitárias e até mesmo de segurança vivenciadas quando os próprios detentos as manipulavam (PAREDES, 2005).

As UAN responsáveis pelo fornecimento das refeições nos presídios devem seguir normas padronizadas determinadas por órgãos governamentais, como a Secretaria de Justiça dos Direitos Humanos (SEJUDH), visando à garantia do direito explícito na Lei 2.230/2011, que na Seção III ressalta sobre a oferta da alimentação com elevada qualidade, segura, suficiente, nutritiva, planejada por nutricionista e servida em horários fixos (BRASIL, 2011).

A SEJUDH atua constantemente na organização e fiscalização das UAN, para que os direitos, como saúde e infraestrutura adequada, sejam respeitadas, destacando principalmente o direito a alimentação digna e saudável (CONSEA, 2004).

Ainda, segundo Paredes (2005), a administração do sistema penitenciário possui inúmeras obrigações, e entre elas, a de reduzir possíveis ocorrências de doenças relacionadas à desnutrição, por meio da oferta de refeições e bebidas apropriadas.

Apesar disso, Machado e Guimarães (2014) afirmam que as refeições concedidas aos carcerários são insatisfatórias e repartidas de maneira desproporcional nas embalagens, e que isso pode ser justificado devido à discriminação e preconceito por parte dos manipuladores de alimentos. Assim, essas inadequações podem ser fatores de risco à saúde dos detentos (ARRUDA *et al.*, 2013).

Seguindo este pressuposto, o presente estudo poderá identificar possíveis inadequações a respeito das refeições fornecidas aos escolares e reeducandos, cumprindo papel relevante na melhoria da elaboração dos cardápios e preparação dos alimentos, podendo trazer impactos positivos na qualidade de vida e nutrição desses indivíduos.

Sendo assim, este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade dos cardápios de uma escola pública e da casa de custódia do sistema penitenciário de Mato Grosso.

MATERIAIS E MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caso do tipo descritivo. A amostra foi constituída por 2 cardápios de 36 dias, sendo 1 cardápio de 18 dias do centro de custódia e outro com 18 dias da escola, tendo o mês selecionando por meio de sorteio aleatório simples. Sabendo-se que a escola possuía 17 dias letivos, realizou-se um sorteio de 17 dias do cardápio dos reeducandos, equiparando-se apenas nos lanches oferecidos.

Para realização da pesquisa, o responsável pelo estabelecimento assinou um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Por se tratar da análise de preparações, não houve necessidade de submissão do projeto para análise do Comitê de Ética em Pesquisa.

A coleta dos dados foi realizada em uma escola estadual do município de Várzea Grande-MT e em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), compreendendo o intervalo entre os dias 1 a 31 de março de 2016.

A instituição de ensino estudada atende alunos do ensino fundamental nos períodos matutino e vespertino, oferecendo uma refeição por turno, de segunda à sexta-feira, e servindo em média 350 refeições diárias.

Os cardápios da escola são elaborados pelo nutricionista do Estado, tendo como referência a RDC 38/2009 e a Lei 11.947/2009. Durante o planejamento do cardápio é considerado a cultura alimentar, epidemiologia, agricultura e hábitos alimentares da região, focando na diversidade, sustentabilidade e alimentação adequada e saudável. (BRASIL, 2009)

A UAN, responsável pelo fornecimento de refeições para a casa de custódia de Cuiabá-MT, é uma empresa privada de grande porte que fornece desjejum,

almoço, jantar, lanche e ceia, todos os dias da semana, servindo em média 3150 refeições diárias.

Para avaliação dos dados, foi empregado o método AQPC, adaptado por Veiros e Proença (2003), que analisa as variáveis como: fornecimento de folhosos e frutas; existência de cores similares; presença de duas ou mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão); carne gorda; fritura; doce; doce e fritura no mesmo dia.

Os cardápios foram classificados considerando os pontos positivos ou negativos e, posteriormente, categorizados como Ótimo, Bom, regular, ruim ou Péssimo, seguindo o protocolo proposto por PRADO et al. (2013).

Assim, a porcentagem da distribuição de frutas, legumes e folhosos no cardápio foi julgada como aspecto positivo e categorizada de acordo com o Quadro 1. No entanto, a presença de cores semelhantes, duas ou mais preparações ricas em enxofre, carne gorda, fritura, doce e fornecimento de doce e fritura no mesmo dia foram considerados aspectos negativos do cardápio e seu percentual classificado de acordo com o Quadro 2.

Quadro 1. Critério para classificação dos pontos positivos do cardápio.

Classificação	Categorias
Ótimo	≥ 90%
Bom	75 a 89%
Regular	50 a 74%
Ruim	25 a 49%
Péssimo	< 25%

Fonte: PRADO, et al., 2013.

Quadro 2. Critério para classificação dos pontos negativos do cardápio.

Classificação	Categorias
Ótimo	≤ 10%
Bom	11 a 25%
Regular	26 a 50%
Ruim	51 a 75%
Péssimo	> 75%

Fonte: PRADO, et al., 2013

As refeições da escola, que incluíam preparações comumente oferecidas para alimentação dos escolares como forma de almoço e/ou jantar foram comparadas com refeições da penitenciária ofertadas durante o almoço, totalizando 10 dias. E quando a refeição dos escolares era em forma do lanche para alimentação, da

mesma forma, foi comparada com o café da manhã da penitenciária, totalizando 7 dias.

Os dados foram analisados por meio de tabelas e apresentaram-se medidas de frequência absolutas e relativas. Na comparação qualitativa dos cardápios, utilizou-se o teste de Qui - Quadrado de Pearson.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Este artigo objetivou comparar qualitativamente as refeições e lanches servidos na merenda escolar e na casa de detenção/custódia de Mato Grosso, em 2016. A comparação entre os itens avaliados das refeições da merenda escolar e da casa de detenção podem ser observados na Tabela 1.

A análise de classificação dos folhosos para casa de custódia foi ótima, entretanto, na merenda escolar, classificada como péssimo, sendo a frequência estatisticamente maior na casa de custódia ($p < 0,001$). Observou-se na merenda escolar que as frutas e legumes (20%) nos cardápios diários, obtiveram resultados negativos, classificados como péssimo, sendo que as frutas foram ausentes em todo o período de análise em ambos locais. Entretanto somente os reeducandos com diagnóstico de patologias recebem frutas. Todavia, na casa de custódia os legumes tiveram frequência de 90%, classificados como ótimo.

Resultado similar ao desta pesquisa foi encontrado por Menegazzo *et al.*, (2011) que avaliou qualitativamente os aspectos nutricionais das preparações de um cardápio mensal oferecido aos Centros de Educação Infantil na Grande Florianópolis (SC) durante 25 dias, e notou-se a baixa oferta de frutas (4,0%), folhosos (16,0%) e legumes (48,0%). Em contrapartida, Boaventura *et al.*, (2013) observaram em seu estudo sobre a avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil dos municípios de São Paulo, que a oferta de frutas e hortaliças estiveram presentes todos os dias nos cardápios, caracterizando esse resultado como satisfatório.

Já os dados obtidos por Resende *et al.*, (2016), pesquisa realizada em uma UAN de Leopoldina-MG, apontaram frequência de 86,5% de folhosos e 78,9% de frutas, disponibilizada exclusivamente como sobremesa. Veiros *et al.*, (2003) analisaram qualitativamente o cardápio de uma UAN de Florianópolis-SC e observaram a ocorrência de 82,6% de folhosos e 33,9% de frutas. Prado *et al.*, (2013) verificaram o cardápio de uma UAN de Cuiabá-MT, onde apontou a oferta de folhosos e legumes em 100% dos dias e uma frequência de 65% para a oferta de frutas.

O planejamento do cardápio escolar deve alcançar os objetivos proposto pelo PNAE (2013), por meio da Resolução nº. 26, de 17 de junho. Tanto a oferta de folhosos, legumes e frutas na escola pública, não atingiram o proposto pela legislação, o qual preconiza a oferta de, no mínimo, 3 porções de frutas e hortaliças, sendo 200g/aluno/semana (BRASIL, 2013). Para os reeducandos a LEI N.º 2.230, DE 2011, CAPÍTULO III seção I, art. 08 preconiza que a instituição deverá fornecer alimentação adequada e de qualidade, com nutrientes suficientes para manutenção ou promoção da saúde do indivíduo, essas refeições devem ser servidas em

horários determinados. Assim, há necessidade de melhoria no cardápio tanto da merenda escolar quanto para a casa de custódia, principalmente na oferta de frutas.

O baixo consumo destes grupos de alimentos por escolares, apresenta-se preocupante, visto que são essenciais para o crescimento, bom funcionamento do organismo e prevenção de diversas doenças, além de ter importante papel na formação dos hábitos alimentares, pois estimular o consumo de tais alimentos desde a infância também é papel da escola, para colaborar com a oferta de uma alimentação nutricionalmente balanceada, promovendo saúde e hábitos alimentares saudáveis (MARTINELLI *et al.*, 2012; BRASIL, 2013).

Na alimentação da assistência penal, o objetivo é fornecer aos presos, nas horas pré-estabelecidas de alimentação, refeição adequada, provida de qualidade, cujo valor nutritivo deve ser suficiente para a amparo de sua saúde e vigor físico (RUDNICKI, 2013). Cabe evidenciar que a garantia da realização do DHAA, e dos direitos humanos de uma forma geral, provoca mudanças de normas que influenciam todo processo de ação pública. Essa alternativa é complexa e requer uma sequência de transformações que exige fortificação dos processos e lutas sócias e a elaboração de novas relações de poder. Portanto, a mudança tem que ser resistente e concluída com o acesso à informação e o compartilhamento de experimentação. (BURITY *et al.*, 2010)

De acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), as frutas e hortaliças são excelentes fontes de vitaminas, minerais e fibras, fornecendo vários nutrientes em uma baixa densidade energética, atuando na prevenção de deficiências de micronutrientes, do consumo excessivo de calorias, obesidade e das doenças crônicas associadas a esta condição, como o diabetes e doenças cardiovasculares. A presença de vários antioxidantes nestes alimentos justifica a proteção que conferem contra diversos tipos de câncer. As doenças antigamente, mais prevalentes entre os idosos, nos dias atuais é crescente entre os adultos jovens, adolescentes e crianças. Isso ocorre pela mudança de padrão alimentar na preparação culinária onde os alimentos naturais são substituídos pela praticidade dos alimentos industrializados, pronto para o consumo, essa mudança na alimentação, notavelmente com alta intensidade no Brasil, determinando em decorrência do desequilíbrio na oferta de nutrientes e o consumo demasiado de calorias. (BRASIL, 2014).

Outro ponto negativo encontrado na escola foram as carnes gordurosas com frequência de 90%, classificada como péssimo e a fritura (60%) considerada ruim. Apesar de o PNAE proibir fritura, há a utilização frequente de carnes gordas nas preparações, e a forma de cocção na preparação ocasiona a liberação de muito óleo, chegando a ficar submersa nesta, o que foi observado na unidade escolar, e ainda, o excesso desse óleo não era descartado, fazendo a preparação com a mesma quantidade de óleo que seria utilizado para a fritura.

Já na casa de custódia observou-se que as carnes gordurosas estavam presentes, com uma frequência de 80%, classificada como péssimo e a fritura como regular (30%). As carnes gordurosas e frituras, são fontes de colesterol, lipídios e ácidos graxos saturados, que contribuem para o aparecimento de dislipidemias,

obesidade, diabetes e hipertensão. O estudo de Vieiros *et al.* (2003) em uma UAN, indicou frequência de carne gordurosa e de frituras em 15,6% e 49,5% dos dias analisados, respectivamente. Prado *et al.*, (2013), observaram a oferta de carne gordurosa em 25% dos cardápios e de 15% de frituras, desfechos contrários a presente pesquisa. Resende *et al.*, (2016) ao avaliar a quantidade de carne gordurosa presente nos cardápios estudados, observaram frequência de 28,9% e presença de frituras em 44,2%.

Diante dos dados apresentados em relação à oferta de gordura, recomenda-se a maior oferta de carnes magras, como peixes e frango, ou sem pele ou gordura aparente, e a substituição do modo de preparo destes alimentos fritos por refogados, assados, grelhados ou cozidos (VINHOLES *et al.*, 2009). As carnes gordurosas podem ser substituídas por cortes magros e preparadas com a menor quantidade possível de óleo e sal.

O Ministério da Saúde, por meio do Guia Alimentar para a População Brasileira, ressalta que as carnes vermelhas são excelentes fontes de proteína de alta valor biológico e têm teor elevado de muitos micronutrientes, especialmente ferro, zinco e vitamina B12, entretanto, tendem a serem ricas em gorduras saturadas, que, quando consumidas em demasiada quantidade, aumentam a suscetibilidade de doenças cardiovasculares e de várias outras doenças crônicas. Assim, a baixa oferta de frutas e hortaliças, tidas como um fator de proteção, em conjunto com a elevada oferta de frituras e carnes gordurosas, tidas como fatores de risco, são preocupantes, pois podem elevar o risco de ocorrência de obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares, comprometendo a qualidade de vida, principalmente dos escolares, que estão em fase de crescimento. (BRASIL, 2014)

Referente a análise da oferta de doce, e a combinação de doce e fritura ofertados no mesmo dia, ambos resultados foram ótimos, sendo o mesmo observado para a oferta de alimentos ricos em enxofre. Esses resultados foram considerados pontos positivos, visto que, alimentos ricos em enxofre, se consumidos em excesso, podem causar desconforto gástrico.

O feijão, muito consumido pelo brasileiro, apesar de não ser contabilizado neste item, também contribui para o desconforto gástrico, devido à presença de compostos sulfurados, podem causar flatulências, à falta de atenção e à diminuição do rendimento escolar, por isso esses alimentos não devem ser servidos em grandes quantidades (PRADO *et al.*, 2013; BOAVENTURA *et al.*, 2013). O processo de remolho pode reduzir os teores de polifenóis e fitatos, e assim aumentar a digestibilidade. Neste caso, recomenda-se descartar a água em que o feijão ficou de molho e usar outra para cozinhá-lo (FERNANDES *et al.*, 2011).

Resende *et al.*, (2016), encontrou resultado similar a esta pesquisa, sendo que os alimentos sulfurados estiveram presentes em 37,5% dos dias analisados. Passos (2008) analisou a oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre e foi observada em 57,7% dos dias. Ramos *et al.*, (2013) em pesquisa realizada em uma UAN de uma empresa de Belo Horizonte MG, observaram frequência superior, sendo esses alimentos ofertados em 76,2% dos dias analisados. Dados que contrariam os achados do presente estudo.

A oferta de cores semelhantes apresentou frequência de 60%, para os escolares, classificado como ruim e, na casa de custódia, 10%, classificado como ótimo. A monotonia de cores pode interferir na aceitação das preparações, visto que o primeiro contato que o indivíduo tem com o alimento é o visual e que a uniformidade de cores diminui a atratividade do alimento. Além disso, a variedade de cores vai ao encontro das recomendações nutricionais de compor o prato de maneira mais colorida possível, com o intuito de garantir a ingestão de diferentes nutrientes (MENEGAZZO *et al.*, 2011).

Os resultados encontrados na presente pesquisa diferem daqueles encontrados por Menegazzo *et al.*, (2011), por meio da análise de preparações de um cardápio oferecido aos Centros de Educação Infantil, observaram monotonia em apenas 12% das grandes refeições. Já no estudo de Vieiros *et al.*, (2003), em uma UAN, 65,1% das refeições possuíam cores monótonas.

Além disso, o cardápio da casa de custódia apresentou mais variedades de preparações em comparação ao da escola, pois este, teve preparações repetidas como o macarrão com linguça em três dias e arroz branco e carne moída com batata em dois dias, conforme apresentado no quadro 1. É importante ressaltar que alimentos embutidos são restritos pelo PNAE, entretanto, estes foram listados com frequência no cardápio escolar, como a linguça e salsicha por conter, em geral, elevado teor de gordura saturada, sódio e conservantes, assim seu consumo deve ser moderado, pois o excessivo consumo pode levar ao desenvolvimento de DCNTs (BRASIL, 2013).

Em contrapartida a oferta de doces nos lanches (Tabela 2), foram observados em todos os dias na casa de custódia (100%) e 30% na merenda escolar. Este item deve ser observado como sinal de alerta, pois, doces em excesso podem acarretar diabetes, cáries dentárias, podendo agravar casos de quem já tem tais doenças, ou acelerar o desenvolvimento dos predispostos (PRADO, *et al.* 2013).

Averiguou-se o consumo de bolo simples (massa pronta) e consumo frequente de suco de polpa de fruta (Quadro 2). A massa de bolo não pode ser considerada como merenda e seu consumo deve ser restrito por ser um alimento ultraprocessado, constituído de massa semi-pronta para o consumo, assim, recomenda-se, a inserção de bolos com ingredientes naturais, como mandioca, fubá, frutas, entre outros (BRASIL, 2013).

Quanto ao suco de polpa de frutas, não avaliado pelo método AQPC, foi observado em 71,42% dos lanches da merenda escolar (dados não apresentados em Tabela). O uso da polpa pode ser considerado bom, pela inviabilidade do preparo de sucos naturais para um grande número de comensais, mais recomenda-se que além da oferta do suco, inserir a fruta inteira, pois segundo a legislação do PNAE, não substitui a obrigatoriedade da oferta de frutas naturais e até mesmo o valor nutricional, principalmente de fibras (BRASIL, 2013).

A discussão deste artigo não está pautada na retirada do direito humano à alimentação adequada (DHAA) dos detentos da casa de custódia, pois compreende-se que este direito prevê uma alimentação adequada tanto do ponto de vista qualitativo como quantitativo, garantindo a segurança alimentar nutricional (SAN) e o

direito à vida para toda população, porém a SEJUDH trabalha para que todos esses direitos sejam garantidos, entende-se que da mesma forma deve ser o cumprimento da legislação do PNAE para a melhoria da mesma, pois notou-se a baixa oferta de frutas e hortaliças no cardápio, bem como a oferta de frituras e carnes gordurosas.

Vale ressaltar que o conselho de alimentação escolar (CAE) deve acompanhar a execução do PNAE em todos os níveis, desde o recebimento do recurso até a prestação de contas, portanto o CAE deve atuar respeitando os princípios e diretrizes do PNAE, acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados a alimentação escolar, zelar pela qualidade dos alimentos, emitir parecer conclusivo acerca da aprovação ou não da execução do programa e elaborar o regimento interno, visando atender as necessidades nutricionais dos escolares durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2013). A análise apontou para o não cumprimento da legislação e para uma preocupação com a saúde atual e futura dos estudantes. Assim, questiona-se a atuação do CAE na defesa do cumprimento da legislação.

A alimentação não adequada ou até mesmo a falta de alimentos pode gerar uma insegurança alimentar e nutricional, e trazer consequências futuras, muitas vezes, irreversíveis. Ressaltando que uma alimentação inadequada pode aumentar gastos com saúde pública e influenciar diretamente na economia das famílias e do país.

Em um relatório da Organização das Nações Unidas (ONU), veiculado em março de 2017, o Brasil aparece entre os 10 países mais desiguais do mundo. Sabe-se que a desigualdade social fomenta violência, analfabetismo, desemprego, drogas, roubos, assassinatos e seus correlatos que, por fim, leva à prisão e condições inadequadas de alimentação, moradia e educação, também podem aumentar o índice de criminalidade. Assim, uma criança que se desenvolve em um ambiente com condições inadequadas terá grandes chances de apresentar distúrbios em seu comportamento. Sabe-se também, que a partir do momento em que existe uma prisão na qual se retira a liberdade do cidadão e não se respeita os demais direitos universais, de modo que se os reeducandos viverem em condições precárias, pode gerar a falta de perspectiva de vida, e de imediato se está trabalhando de forma antagônica para recuperar esta pessoa, por isso, a importância desse estudo que tem a finalidade de chamar a atenção dos órgãos envolvidos e responsáveis, pela melhoria da alimentação da população (ANDRADE et al., 2015).

CONCLUSÃO

O cardápio da escola analisado demonstrou resultados positivos em relação a oferta de doce, e de alimentos com açúcares junto com frituras ofertados no mesmo dia e alimentos ricos em enxofre. Porém, apresentou resultados negativos na maioria dos itens, dentre eles, os folhosos, legumes, frutas, carnes gorduras, frituras e cores semelhantes.

Na casa de custódia notou-se resultados positivos na oferta de folhosos, legumes, de doce, e a combinação de doce e fritura ofertados no mesmo dia, alimentos ricos em enxofre e cores semelhantes. Entretanto, houve alta oferta de carnes gordurosas e frituras e, ausência de frutas.

Como os recursos públicos são escassos para atender toda a população, muitas vezes as políticas públicas são realizadas para parcelas da sociedade. Mesmo considerando as dificuldades, o programa PNAE representou uma tentativa válida por parte do governo para diminuir as desigualdades.

Desta maneira, destaca-se a necessidade da atuação do profissional nutricionista para formulações de cardápios cujos aspectos nutricionais e cocção dos alimentos sejam adequados para a população na qual se aplica, sendo assim, garantindo segurança alimentar, qualidade de vida e nutrição desses indivíduos. Além do acompanhamento mais rigoroso na escola, averiguando as situações dos escolares, assim como ocorre na SEJUDH, conferindo se tais direitos de fato são garantidos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, U. S.; FERREIRA, F. F. **Crise no sistema penitenciário brasileiro: capitalismo, desigualdade social e prisão**. Revista Psicologia, Diversidade e Saúde, v. 4, n. 1, p. 116-129, 2015.

ARRUDA, A. J. C. G.; OLIVEIRA, M. H. B.; GUILAM, M. C.; VASCONCELOS, D. I. B.; COSTA, T. F.; LEITE, I. F. **Direito à saúde no sistema prisional: revisão integrativa**. Rev. Enferm UFPE on line., v. 7, p. 6646-6654, 2013.

BOAVENTURA, P. S.; OLIVEIRA, A. C.; COSTA, J. J.; MOREIRA, P. V. P.; MATIAS, A. C. G.; SPINELLI, M. G. N.; ABREU, E. S. **Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil da grande São Paulo**. Demetra, v. 8, n. 3, p. 397-409, 2013.

BRASIL. **Atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. RDC n° 38, 2009.

BRASIL. **Atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**. RDC n° 26, 2013.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, 2° edição, 2014.

BRASIL. **Estatuto Penitenciário Nacional**. Lei n.º 2.230, 2011.

BRASIL. **O atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**. Lei n° 11.947, 2009.

BURITY, V.; FRANCESCHINI, T.; VALENTE, F.; RECINE, E.; LEÃO, M.; CARVALHO, M. F. **Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional**. ABRANDH, p. 5 – 204, 2010.

CAMOZZI, A. B. Q.; MONEGO, E. T.; MENEZES, I. H. C. F.; SILVA, P. O. **Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?**. Cad. Saúde Colet., v. 23, n. 1, p. 32-37, 2015.

CONSEA. **A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil**. Brasília. Ministério da Saúde, 2010.

CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2004.

FERNANDEZ, D. C.; SOUZA, E. M.; NAVES, M. M. V. **Feijão macerado: alternativa para melhorar a qualidade nutricional**. Semina: Ciências Biológicas e da Saúde, v. 32, n. 2, p. 177-184, 2011.

FLÁVIO, E. F.; BARCELOS, M. F. P.; CIRILLO, M. A.; RIBEIRO, A. H. **Avaliação da alimentação escolar oferecida aos alunos do ensino fundamental das escolas municipais de lavras, MG**. Ciênc. Agrotec. v. 32, n. 6, p. 1879-1887, 2008.

MACHADO, N. O.; GUIMARÃES, I. S. **A Realidade do Sistema Prisional Brasileiro e o Princípio da Dignidade da Pessoa Humana**. Revista Eletrônica de Iniciação Científica, v. 5, n.1, p. 566-581, 2014.

MARTINELL, S. S.; VEIROS, M. B. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola**. Revista Nutrição em Pauta, n. 114, 2012.

MENEGAZZO, M.; FRACALLOSSI, K.; FERNANDES, A. C.; MEDEIROS, N. I. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil**. Revista Nutr. v. 24, n. 2, p. 243-251, 2011.

PAREDES, L. C. **Avaliação da alimentação terceirizada no sistema penitenciário do Paraná**. Monografia. Curso de Pós-Graduação em Administração em Saúde Pública. ISEPE – Instituto Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão, 2005.

PASSOS, A. L. A. **Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília DF segundo o método “avaliação qualitativa das preparações do cardápio**. [monografia]: Brasília: Universidade de Brasília, 2008.

PIRES, B. Brasil despenca 19 posições em ranking de desigualdade social da ONU. **EL PAÍS: O jornal global**, São Paulo, 21 MAR. 2017. Disponível em: <http://brasil.elpais.com/brasil/2017/03/21/politica/1490112229_963711.html>. Acesso em: 26 de Maio de 2017.

PRADO, B. G.; NICOLETTI, A. L.; FARIA, C. S. **Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá- MT**. UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde, v. 15, n. 3, p. 219-223, 2013.

RAMOS, S. A.; SOUZA, F. F. R.; FERNANDEZ, G. C. B.; XAVIER, S. K. P. **Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição**. Food Nutr., v. 24, n. 1, p. 29-35, 2013.

RESENDE, F. R.; QUINTÃO, D. F. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Leopoldina-MG**. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, v. 11, n. 1, p. 91-98, 2016.

RUDNICKI, D. **Comida e direitos humanos no presídio**. Revista Direito Gv., v. 7, n. 2, p. 515-537, 2013.

SANTOS, I. H. V. S.; XIMENES, R. M.; PRADO, D. F. **Avaliação do cardápio e da aceitabilidade da merenda oferecida em uma escola estadual de ensino fundamental de Porto Velho, Rondônia**. Revista Saber Científico, v.1, n. 2, p. 100 - 111, 2008.

VALENTE, F. L. S. **Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas**. Editora Cortez, p. 137, 2002.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. **Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC**. Revista Nutrição em Pauta, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

VINHOLES, D. B.; ASSUNÇÃO, M. C. F.; NEUTZLING, M. B. **Frequência de hábitos saudáveis de alimentação medidos a partir dos 10 Passos da Alimentação Saudável do Ministério da Saúde**. Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. Caderno de Saúde Pública, v. 25, n. 4, p. 791-799, 2009.

Boas práticas pedagógicas

Tabela 1. Avaliação dos dias, frequência e classificação das refeições fornecidas na merenda escolar e na casa de custódia. Mato Grosso, 2016.

Itens	Merenda escolar			Casa de Custódia			P valor
	Dias	Frequência	Classificação	Dias	Frequência	Classificação	
Folhosos	0	0%	Péssimo	10	100%	Ótimo	< 0,001
Fruta	0	0%	Péssimo	0	0%	Péssimo	1,000
Legumes	2	20%	Péssimo	9	90%	Ótimo	0,007
Cores iguais	6	60%	Ruim	1	10%	Ótimo	0,061
Alimentos c/ enxofre	0	0%	Ótimo	2	20%	Bom	0,456
Carne gordurosa	9	90%	Péssimo	8	80%	Péssimo	1,000
Fritura	6	60%	Ruim	3	30%	Regular	0,369
Doce	0	0%	Ótimo	0	0%	Ótimo	1,000
Fritura + Doce	0	0%	Ótimo	0	0%	Ótimo	1,000

I Mostra de Trabalhos do Curso de Nutrição do Univag (ISSN 2594-6757)

Tabela 2. Avaliação dos dias, frequência e classificação dos lanches fornecidos na merenda escolar e na casa de custódia. Mato Grosso, 2016.

Itens	Merenda escolar			Casa de Custódia			P valor
	Dias	Frequência	Classificação	Dias	Frequência	Classificação	
Folhosos	0	0%	Péssimo	0	0%	Péssimo	1,000
Fruta	0	0%	Péssimo	0	0%	Péssimo	1,000
Legumes	0	0%	Péssimo	0	0%	Péssimo	1,000
Cores iguais	1	10%	Ótimo	0	0%	Ótimo	0,936
Alimentos c/ enxofre	0	0%	Ótimo	0	0%	Ótimo	1,000
Carne gordurosa	2	20%	Bom	0	0%	Ótimo	0,445
Fritura	0	0%	Ótimo	0	0%	Ótimo	1,000
Doce	3	30%	Regular	7	100%	Péssimo	0,076
Fritura + Doce	0	0%	Ótimo	0	0%	Ótimo	1,000

Quadro 1. Cardápio de refeições oferecidas na merenda escolar e na casa de custódia.

Dia	Merenda Escolar	Casa de Custódia
01	Arroz com carne seca e feijão	Arroz branco, feijão, bife ao molho madeira, abobrinha refogada, folhas e cenoura ralada
02	Arroz, peito de frango com batata e cenoura	Arroz branco, feijão, suíno acebolado, mandioca cozida, folhas e beterraba ralada.
03	Macarrão com linguiça	Arroz branco, feijão, carne moída refogada, jardineira de legumes, folhas, pepino.
04	Arroz com carne suíno, feijão, salada de cenoura e beterraba.	Arroz branco, feijão, isca bovina acebolada, batata com açafrão, folhas, repolho verde.
05	Arroz branco e carne moída com batata.	Arroz branco, feijão, frango acebolado, chuchu refogado, folhas, pepino.
06	Macarrão com linguiça	Arroz branco, feijão, bife ao molho madeira, abobrinha temperada, folhas e cenoura ralada.
07	Arroz branco e carne moída com batata	Arroz branco, feijoado, virado de cenoura, folhas, duo de repolho
08	Arroz com carne suíno e feijão.	Arroz branco, feijão, bife acebolado, purê rosado, folhas e pepino
09	Arroz branco e carne moída com batata.	Arroz branco, feijão, frango ao molho, polenta, folhas e tomate.
10	Macarrão com linguiça	Arroz branco, feijão, bife ao molho vermelho, cenoura sauté, folhas e beterraba ralada.

Quadro 2. Cardápio de lanches oferecidos na merenda escolar e na casa de custódia.

Data	Merenda Escolar	Casa de Custódia
01	Bolacha doce simples e suco de acerola (polpa)	Pão com margarina e bebida láctea sabor chocolate
02	Cachorro quente e suco de abacaxi (polpa)	Pão com margarina e bebida láctea sabor chocolate
03	Bolacha água e sal e bebida láctea sabor chocolate	Pão com margarina e bebida láctea sabor chocolate
04	Bolo simples (branco) e suco abacaxi (polpa)	Pão com margarina e bebida láctea sabor chocolate
05	Bolacha doce simples e suco de acerola (polpa)	Pão com margarina e bebida láctea sabor chocolate
06	Pão com carne moída e suco de acerola (polpa)	Pão com margarina e bebida láctea sabor chocolate
07	Bolo simples (branco)	Pão com margarina e bebida láctea sabor chocolate