

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

¹Graduadas do curso de Nutrição, Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG

²Doutora em Saúde Pública, Nutricionista, Docente do Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG

Palavras-chave: Alimentação, Qualidade dos alimentos, Cardápio, Alimentação escolar

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) (BRASIL, 2009).

No que diz respeito à alimentação dos reeducandos, foram observadas 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).

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.

OBJETIVO

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.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caso documental. 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.

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 de 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

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.

Outro ponto negativo encontrado na escola foram as carnes gordurosas com frequência de 90%, classificadas como péssimo e a fritura (60%) considerada ruim. Já na casa de custódia observou-se que as carnes gordurosas estavam presentes, com uma frequência de 80%, classificadas como péssimo e a fritura como regular (30%).

Referente a análise da oferta de doce e 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.

A oferta de cores semelhantes apresentou frequência de 60%, para os escolares, classificado como ruim e, na casa de custódia, 10%, classificado como ótimo. 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 linguíça em três dias e arroz branco e carne moída com batata em dois dias.

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. Averiguou-se o consumo de bolo simples (massa pronta) e consumo frequente de suco de polpa de fruta na merenda escolar. Quanto ao suco de polpa de frutas, não avaliado pelo método AQPC, foi observado em 71,42% dos lanches da merenda escolar.

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

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

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 nº 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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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 Detenção/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 enxofre | c/ 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 |

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 com 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 |