

Simpósio de Integração Acadêmica

“Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável”

SIA UFV 2023



Contribuição calórica dos grupos de alimentos, segundo a classificação NOVA, para um cardápio planejado para o ensino fundamental I da rede estadual de ensino de Aracaju (SE)

Valéria Silva de Lana, DNS, valeria.lana@ufv.br | Izabela Maria Montezano de Carvalho, Departamento de Nutrição e Saúde (DNS), izabela.carvalho@ufv.br | Thaís Barcelos de Castro, DNS, thais.barcelos@ufv.br | Livia Carolina Câmara de Souza, CAP-COLUNI, livia.c.souza@ufv.br | Carolina Ferreira Silva, Escola Estadual Santa Rita de Cássia, carolina.cfs09@gmail.com

Grande área: Ciências Biológicas e da Saúde | Área temática: Nutrição | Categoria: Pesquisa

Ultraprocessados, cardápios escolares, grau de processamento

Introdução

A classificação NOVA de alimentos é baseada na extensão e propósito do processamento industrial usado na sua produção. Quatro grupos principais são definidos, sendo eles: alimentos *in natura* ou minimamente processados (IMP), ingredientes culinários processados (IC), alimentos processados (AP) e produtos alimentícios ultraprocessados (UP)¹. Os UPs são definidos como formulações industrializadas, prontas para consumo, contendo poucos alimentos em sua forma *in natura*. Normalmente, são produtos de alta densidade calórica, ricos em açúcar, gorduras e sal, além de serem pobres em fibras, proteínas, vitaminas e minerais¹, por isso têm sido investigados devido ao efeito negativo na saúde, como maior consumo associado a desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis^{2,3}. Nas escolas públicas brasileiras, a oferta desses produtos é limitada pela legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Embora haja o incentivo para a oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados, uma vez que ao menos 75% do recurso público deve ser utilizado para a compra desses alimentos para a elaboração das refeições, uma porcentagem do recurso financeiro (20%) ainda é destinada para compra de produtos processados e ultraprocessados⁴.

Objetivos

Calcular o percentual de contribuição calórica de cada grupo dos alimentos segundo a classificação NOVA, em relação à média de conteúdo total de calorias oferecido por dia, em um cardápio planejado para a rede pública de ensino de Aracaju (SE).

Material e Método

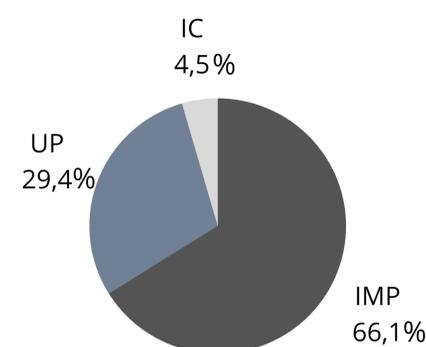
Inicialmente todos os alimentos presentes no cardápio foram listados considerando a quantidade per capita ofertada (em gramas) e as quilocalorias correspondentes. Após esse processo, foi calculada a média de calorias ofertada por dia. Em seguida, os alimentos foram classificados em quatro grupos segundo a classificação NOVA. Então, as quilocalorias de cada grupo foram somadas e em seguida foi calculada a porcentagem de contribuição em relação à média de calorias das refeições oferecidas.

Apoio financeiro



Resultados e Discussão

A média diária de quilocalorias ofertada foi de $314,4 \pm 74,89$ Kcal, constituída principalmente por IMP. Já o segundo maior percentual de oferta calórica foi oriundo dos UP, os quais contribuíram com aproximadamente $\frac{1}{3}$ da média diária de calorias. Em relação aos IC contribuíram com total de 4,5% da média de calorias. Não foi observada a oferta de alimentos enquadrados como processados.



Conclusões

Foi observada uma elevada oferta calórica oriunda de UP. Uma vez que o planejamento de cardápios é a etapa inicial do processo produtivo de refeições para coletividades, é de suma importância que este planejamento seja revisto na alimentação escolar avaliada, de maneira que a oferta calórica a partir de alimentos *in natura* e minimamente processados seja aumentada em detrimento do uso de produtos industrializados.

Bibliografia

- MONTEIRO, Carlos A. et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public health nutrition**, v. 22, n. 5, p. 936-941, 2019.
- PAGLIAI, G. et al. Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis. **British Journal of Nutrition**, v. 125, n. 3, p. 308-318, 2021.
- JUUL, Filippa; VAIDEAN, Georgeta; PAREKH, Niyati. Ultra-processed foods and cardiovascular diseases: potential mechanisms of action. **Advances in Nutrition**, v. 12, n. 5, p. 1673-1680, 2021.
- BRASIL. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Ministério da Educação**, Brasília, 2020.

Agradecimentos

