

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA  
CAMPUS GOVERNADOR VALADARES  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA VIDA  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

**ANA CLAUDIA BATISTA**

**COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS DE ALUNOS MATRICULADOS EM UMA  
ESCOLA PARTICULAR DE GOVERNADOR VALADARES - MG**

**Governador Valadares - Minas Gerais  
2019**

**ANA CLAUDIA BATISTA**

**COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS DE ALUNOS MATRICULADOS EM UMA  
ESCOLA PARTICULAR DE GOVERNADOR VALADARES MG**

Trabalho de Conclusão de Curso,  
apresentado ao Departamento de  
Nutrição da Universidade Federal de  
Juiz de Fora – Campus Governador  
Valadares, como parte das  
exigências para a obtenção do título  
de Nutricionista.

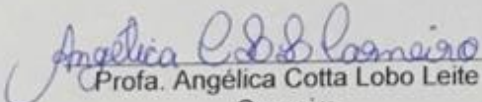
Orientador (a): Prof. Dra. Clarice  
Lima Alvares da Silva.

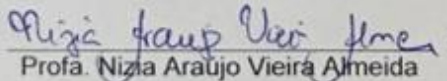
ANA CLAUDIA BATISTA

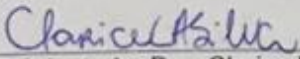
COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS DE ALUNOS MATRICULADOS EM UMA  
ESCOLA PARTICULAR DE GOVERNADOR VALADARES MG

Trabalho de Conclusão de Curso,  
apresentado ao Departamento de  
Nutrição da Universidade Federal de  
Juiz de Fora – Campus Governador  
Valadares, como parte das  
exigências para a obtenção do título  
de Nutricionista.

APROVADO: 13 de 11 de 19.

  
Prof. Angélica Cotta Lobo Leite  
Carneiro  
Nutrição/UFJF-GV

  
Prof. Nizia Araújo Vieira Almeida  
Nutrição/UFJF-GV

  
Prof. Orientador Dra. Clarice Lima  
Alvares da Silva  
Nutrição/UFJF-GV

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a Deus, pois, a Ele sempre será dada toda honra e toda glória. Aos meus pais José Amaro e Maria Aparecida por serem meu porto seguro ao qual sempre posso confiar, aos meus irmãos Danilo e Matheus, a minha família em especial minhas tias Jucilene, Lourdes, Eni, Eliane, Antonieta e Maria da Consolação, aos meus avós paternos João Figueiredo e Cecita, meus avós maternos João Pereira (*in memoriam*) e Almira (*in memoriam*), aos antigos e novos amigos, a meu sobrinho Matheus Felipe e meu afilhado Héctor aos quais tenho um imenso carinho.

## AGRADECIMENTOS

“Mas graças a Deus, que nos dá a vitória por meio de nosso Senhor Jesus Cristo. 1 Coríntios 15:57.”

Primeiramente, gostaria de agradecer a Deus por ter me dado forças e me abençoado para chegar até aqui. Aos meus pais, José Amaro e Maria Aparecida, pelo amor incondicional e por nunca terem medido esforços para que eu alcançasse meus objetivos. Aos meus irmãos, Danilo e Matheus, pelas palavras de incentivo e cumplicidade. À minha família, em especial a minha tia Eliane que, mesmo distante, se fez presente em orações. Aos meus primos, Lorrany; Saíra; Aloany e Cristina, que já vivenciaram a mesma luta e, por isto, sempre me encorajaram a continuar. Aos meus avós, João e Cecita, pelas palavras de amor. Aos amigos, Flaviani; Gláucia; Rafaella e Tamires, que conquistei na universidade, e, em especial, a minha amiga Laura, que se não fosse pelo seu apoio teria desistido e hoje não estaria aqui. A 1ª igreja do Evangelho Quadrangular e ao pastor Flamarion Rolando pela oportunidade do batismo e crescimento espiritual. A todos irmãos em Cristo que sempre oraram por mim. Aos meus mestres pelos ensinamentos, a professora Nizia pela oportunidade de monitoria e em especial minha orientadora Profª. Dra. Clarice Lima Alvares da Silva pela paciência e por ter se disposto a me orientar, dedicando ao meu trabalho e contribuindo, assim, para o meu conhecimento e aprendizado e sem a qual o trabalho não teria a mesma significância. Agradeço a banca examinadora composta pelos professores Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro, Nizia Araújo Vieira Almeida, e Kelleme Rosendo Vincha, pela disponibilidade de participar. À Universidade Federal de Juiz de Fora – *Campus* Governador Valadares pela oportunidade de fazer o curso.

*“Mas aqueles que esperam no Senhor renovam as suas forças. Voam como águias; correm e não ficam exaustos, andam e não se cansam.”*

*Isaías 40:31*

## RESUMO

A alimentação escolar nas redes de ensino particular é na maioria das vezes de responsabilidade dos pais ou responsáveis pelos alunos, que devem garantir que a criança esteja tendo uma alimentação com qualidade nutricional para atender suas necessidades. Na maioria das vezes, as lancheiras infantis são compostas por cereais, bolos, biscoitos recheados e sucos industrializados, sendo que, de forma geral, essas lancheiras não apresentam uma composição adequada. Diante desse contexto, o objetivo desse estudo foi avaliar a composição e qualidade nutricional das lancheiras de alunos matriculados em uma escola privada da cidade de Governador Valadares, MG. Foi realizado estudo transversal descritivo com 14 estudantes de 53 a 71 meses de idade de ambos os sexos. Os dados foram coletados através de fotografias e anotações das lancheiras em 3 dias não consecutivos, bem como aplicação do Questionário de Frequência Alimentar referente ao lanche da criança levado para a escola no último semestre preenchido pelos pais da criança, que também responderam a um questionário sobre nível econômico da família e saúde da criança. A ocorrência de desvios nutricionais foi detectada em 50% das crianças avaliadas. Verificou-se que a maioria (92,9%) leva o lanche de casa, sendo o mesmo parcialmente preparado em casa e parcialmente comprado pronto também na maior frequência (78,6%). Apenas 6 (15,0%) alimentos apresentaram frequência de consumo mediano igual ou superior a 1 vez por semana como lanche escolar, sendo somente 2 (5,0%) *in natura*. A combinação cereal mais suco foi a mais presente nas lancheiras (43,2%). As lancheiras dos pré-escolares não apresentaram uma qualidade adequada, havendo muita presença de alimentos considerados marcadores de alimentação não saudável.

**Palavras-Chave:** alimentação escolar, alimentação infantil, lanches, nutrição infantil.

## ABSTRACT

School feeding in private schools is often the responsibility of parents or guardians, who should ensure that the child eating nutritionally quality for meet their needs. Most of the time, children's lunch boxes are made up of cereals, cakes, stuffed cookies and processed juices, and these lunch boxes generally do not have an adequate composition. Given this context, the objective of this study was to evaluate the composition and nutritional quality of lunchboxes of students enrolled in a private school in the city of Governador Valadares, MG. A descriptive cross-sectional study was conducted with 14 students aged 53 to 71 months of both sexes. Data were collected through photographs and annotations of lunch boxes on 3 non-consecutive days, as well as application of the Food Frequency Questionnaire referring to the child's snack taken to school last semester completed by the child's parents, who also answered a questionnaire about economic level of the family and child health. The occurrence of nutritional deviations was detected in 50% of the children evaluated. It was found that most (92.9%) take the snack from home, being partially prepared at home and partially bought ready also more often (78.6%). Only 6 (15.0%) foods had a frequency of median consumption equal to or greater than once a week as a school snack, and only 2 (5.0%) in natura. The cereal plus juice combination was the most present in the lunch boxes (43.2%). The preschoolers' lunchboxes were not of adequate quality, with many foods considered to be markers of unhealthy eating.

**Keywords:** school feeding, child feeding, snacks, child nutrition.



## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

**Figura 1** - Alimentos com maior mediana de frequência de consumo semanal no lanche escolar de crianças de 53 a 71 meses matriculadas em uma instituição privada de Governador Valadares MG (2019).  
.....26

**Figura 2** - Ocorrência de grupos de alimentos em lancheiras escolares de crianças com 53 a 71 meses de idade matriculadas em uma instituição privada de Governador Valadares MG (2019).  
.....28

**Figura 3** - Nível de processamento dos alimentos em lancheiras escolares de crianças com 53 a 71 meses de idade matriculadas em uma instituição privada de Governador Valadares MG (2019).  
.....29

**Figura 4** - Tipos de Combinação de alimentos presentes em lancheiras pré escolares de crianças com 53 a 71 meses de idade matriculadas em uma instituição privada de Governador Valadares MG (2019).  
.....30

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1-</b> Caracterização das condições de vida e saúde dos pais e crianças do pré-escolar matriculados em uma instituição privada da cidade Governador Valadares MG.....	24
---	----

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

**DCNT:** Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

**PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**VIGITEL:** Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico.

**IBGE:** Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

**TCLE/R:** Termo de Consentimento de Livre e Esclarecido/Responsável.

**QFA:** Questionário de Frequência Alimentar.

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	13
<b>2. OBJETIVOS</b> .....	16
<b>3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA</b> .....	17
3.1. Transição Nutricional no Brasil .....	17
3.2. Alimentação Escolar .....	18
3.3. Composição das Lancheiras .....	19
<b>4. CASUÍSTICA E MÉTODOS</b> .....	21
4.1. Tipo e Local de Estudo.....	21
4.2. População e Amostra.....	21
4.3. Critérios de Inclusão.....	21
4.4. Critérios de Exclusão.....	21
4.5 Coleta de Dados.....	21
4.5.1 Aplicação de Questionário.....	21
4.5.2 Avaliação das Lancheiras.....	22
4.6. Aspectos Éticos.....	22
4.7. Análise de Dados.....	22
<b>5. RESULTADOS E DISCUSSÃO</b> .....	24
<b>6. CONCLUSÃO</b> .....	33
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	34
<b>APÊNDICES</b> .....	38
<b>ANEXOS</b> .....	46

## 1. INTRODUÇÃO

A partir da década de 90 o Brasil, assim como demais países em desenvolvimento, passou por grandes modificações nas condições de saúde da população, incluindo mudanças na composição da dieta, que passou a conter maiores quantidades de produtos alimentícios industrializados ricos em gorduras saturadas e carboidratos simples e pobres em vitaminas e minerais (SOUZA et al, 2013).

Tais mudanças levaram à ocorrência de novos problemas de saúde, como o aumento da ocorrência de sobrepeso, obesidade e Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), as quais têm afetado cada vez mais cedo à população infantil (SOUZA et al, 2013).

Outro aspecto importante em relação a isto, é que o excesso de peso adquirido na infância pode se estender até a vida adulta (PARK et al, 2012).

Alguns fatores influenciam diretamente na ocorrência do excesso de peso/obesidade na infância. Entre eles está a má alimentação, o número de irmãos, sendo que os irmãos mais novos e os filhos únicos tendem a apresentar peso elevado, o estilo de vida sedentário, a condição socioeconômica e o tempo despendido com aparelhos eletrônicos (computador, TV, celulares, jogos) (BORGHESE et al, 2015; OCHIAI et al, 2012; SANTANA; OLIVEIRA; CLEMENTE, 2015;).

O consumo alimentar das crianças pode ser influenciado pela cultura, o ambiente que a criança está inserida e a mídia/marketing destinado aos alimentos, que traz em suas propagandas riqueza de cores e animações em seus produtos alimentícios processados e ultraprocessados, tornando-os atrativos e promovendo seu consumo exagerado. Esses produtos ainda oferecem melhores possibilidades de armazenamento/durabilidade e facilidade no transporte, estimulando a escolha dos mesmos pelos pais (MATUK, et al, 2011; SANTANA; OLIVEIRA; CLEMENTE, 2015;).

Além disso, crianças são grandes imitadoras de comportamentos, e isso influencia diretamente o seu consumo alimentar, que reflete muito do comportamento alimentar de seus pais e outras pessoas que fazem parte de seu convívio (MATUK; et al, 2011).

A partir do momento que essas crianças começam a frequentar a escola e passam a ter convívio com outras crianças, adquirem novos aprendizados e experiência, incluindo a alimentação baseada nas escolhas de outras crianças. Associado a isso, a disponibilidade de alimentos na cantina ou lanchonetes também pode influenciar em sua escolha alimentar. Nessa lógica, a escola é um ambiente propício para o desenvolvimento de conhecimentos sobre alimentação, dado que na infância se adquirem hábitos e práticas alimentares. Caso a infância seja rodeada por hábitos ruins e práticas incorretas, será alta a probabilidade de elas perdurarem até a fase adulta, tornando-se assim mais difícil a sua modificação (GODOY; TEIXEIRA; RUBIATTI, 2013).

Com o intuito de contribuir para a formação de hábitos alimentares adequados na fase infante/juvenil, a lei n. 11.947, de 16 de Junho 2009 em seu artigo 15, confere ao Ministério da Educação a função de sugerir ações educativas com relação à educação nutricional, além de temáticas para realização de práticas saudáveis, no intuito de atingir a segurança alimentar (BRASIL, 2009).

Nas escolas mais recentemente, a lei 13.666 de 17 de maio de 2018 torna obrigatória a inclusão da educação alimentar e nutricional nos currículos escolares do ensino fundamental e médio, como estratégia de apoio a formação de hábitos alimentares adequados (BRASIL, 2018).

No âmbito estadual/distrital ou municipal pode haver leis específicas de regulamentação da venda de lanches dentro de lanchonetes e cantinas escolares e/ou até mesmo próximo das escolas públicas e privadas, o que proíbe a venda de alimentos gordurosos e doces (IBGE, 2016).

No caso de Minas Gerais, o governo com intuito de adequar a alimentação nas escolas, regulamenta a Lei 15.072, de 5/04/2004, com decreto 47557, de 10/12/2018, que discorre a relação de promover o ensino nutricional e alimentar nas redes de ensino pública e privadas (MINAS GERAIS, 2018).

A alimentação escolar nas redes de ensino particular é na maioria das vezes de responsabilidade dos pais/responsáveis pelos alunos e da própria escola, que devem garantir que a criança receba uma alimentação com qualidade nutricional para atender suas necessidades (MATUK et al, 2011).

Quando a escola não oferece a merenda e/ou serviço de cantina, os

lanches consumidos normalmente são preparados em casa pela família do estudante o que não garante adequação nutricional dessas refeições, que são responsáveis pela oferta mínima de 15% das necessidades diárias dos alunos, para energia, macronutrientes e micronutrientes. (MATUK et al, 2011).

Diante do exposto, mais estudos são necessários, visto que a análise dos alimentos consumidos neste local e de sua adequação nutricional para a faixa etária poderá contribuir para o desenvolvimento de ações educativas destinadas aos pais e alunos, bem como para o desenvolvimento de novas diretrizes e recomendações na prática clínica de cuidado nutricional de pré-escolares.

## **2. OBJETIVOS**

### 2.1. Objetivo Geral

Avaliar a composição e qualidade nutricional do lanche escolar de alunos matriculados em uma escola particular de Governador Valadares, MG.

### 2.2. Objetivos Específicos

- Caracterizar as crianças participantes quanto as suas condições de vida e saúde;
- Identificar os principais grupos alimentares presentes nos lanches;
- Analisar a qualidade dos alimentos contidos na lancheira segundo seu nível de processamento.



### 3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

#### 3.1. Transição Nutricional no Brasil

Países em desenvolvimento estão passando por uma fase de transição demográfica e epidemiológica, onde a urbanização e o envelhecimento populacional provocam o aumento e a predominância de DCNT em detrimento das doenças infectocontagiosas. Essa transição se mostra em sincronia com as mudanças nutricionais, onde a obesidade se eleva à medida que a desnutrição e carências nutricionais se estabilizam ou reduzem sua ocorrência (RAMOS et al, 2014).

Em meio a transição, houve a inserção da mulher no mercado de trabalho com melhoria no aspecto econômico das famílias, garantindo mais acesso a alimentação. Isso levou mudanças no aspecto alimentar, o que caracteriza uma elevação do consumo dos produtos ultraprocessados, que por serem de fácil acesso e de durabilidade maior em prateleiras despertou o interesse do consumidor (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003; SOUZA et al, 2013).

Atualmente, no país, é possível verificar maior ocorrência de casos de obesidade em relação a desnutrição, observável em todas as regiões país. De acordo com o estudo pela Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), no ano de 2017, 55,7% dos brasileiros maiores de dezoito anos estavam com excesso de peso e que nessa mesma faixa etária 19,8% apresentavam obesidade (BRASIL, 2018b).

Dados do estudo feito pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2008/2009, demonstrou que 11,8% das crianças de cinco a nove anos de idade apresentavam obesidade e 32% excesso de peso (IBGE, 2009).

A progressiva elevação dos índices de obesidade pode gerar um prejuízo no desenvolvimento e na saúde da população infantil, que se agrava ainda mais pelo estilo de vida sedentário e de uma dieta com alto valor energético, açúcares, gorduras e sódio e baixo teor de minerais, fibras e vitaminas, com crescente difusão de alimentos de fácil transporte, armazenamento, preparo e consumo, bem como as propagandas e embalagens atrativas que chamam a atenção da população, especialmente a infantil (PONTES et al, 2009; SILVA; TORAL, 2018).

### 3.2. Alimentação Escolar

Na década de 50, no Brasil, utilizando como política de alimentação, iniciou-se verdadeiramente o programa de merendas nas escolas, que tinha como intuito diminuir as deficiências nutricionais que o público infantil apresentava. Com o tempo, passou por diversas mudanças através leis, que visam adequar a alimentação no ambiente escolar (RODRIGUES, 2013).

A lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. A lei descreve em suas diretrizes da alimentação escolar, a importância da variedade e segurança dos alimentos, dos hábitos culturais e tradições de alimentação saudável, para colaborar com o progresso e crescimento dos estudantes e contribuir com o aprendizado. Em seu artigo 15 confere ao Ministério da Educação a função de sugerir ações educativas com relação à educação nutricional, além de temáticas para realização de práticas saudáveis, no intuito de atingir a segurança alimentar (BRASIL, 2009).

Já a lei 13.666 de 17 de maio de 2018 altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar, o que torna obrigatório a inclusão da educação alimentar e nutricional nos currículos escolares do ensino fundamental e médio, como estratégia de apoio a formação de hábitos alimentares adequados (BRASIL, 2018).

A educação alimentar e nutricional exerce uma função importante para produzir práticas saudáveis no início da vida, principalmente porque é na infância que começa a se construir os hábitos alimentares que são deliberados sobretudo por aspectos socioculturais, psicológicos e fisiológicos (ZANCUL; DUTRA DE OLIVEIRA, 2008).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é a garantia dos alunos da rede pública de ensino em adquirir uma refeição de qualidade nutricional, de

maneira que atenda às necessidades energéticas daquele aluno em tempo de estudo (BRASIL, 2018a).

A alimentação desses estudantes é supervisionada por um nutricionista, que aplicam condutas de educação nutricional e alimentar que são direcionadas as escolas estaduais, municipais e federais, contando ainda com a fiscalização for meio do Conselho de Alimentação Escolar (BRASIL, 2018a).

Com isso, o decreto 47.557 de 10 de dezembro de 2018, do Governo de Minas Gerais, sugere que a alimentação da rede privada tenha como base a alimentação da rede pública que segue os princípios de uma alimentação adequada através do PNAE (MINAS GERAIS, 2018).

### 3.3. Composição das Lancheiras

Uma alimentação saudável presume o consumo necessário de nutrientes para o adolescente e a criança se desenvolverem dentro dos padrões recomendados, além de evitar surgimento de doenças ligadas a alimentação, como obesidade, doenças cardiovasculares e diabetes, que levam ao aumento de notificações de morbimortalidade em todo o mundo e estão interligadas ao estilo de vida atual, que são de pessoas sedentárias que não praticam atividades físicas e possuem hábitos inadequados de alimentação (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2012).

Em uma escola particular de Brasília-DF, observou-se que as lancheiras consideradas saudáveis continham frutas e/ou sucos de frutas, já as julgadas parcialmente saudáveis, além desses alimentos, incluíam bolos industrializados, embutidos, biscoitos recheados, salgadinho chips e pão de queijo. Por fim, nos lanches considerados não saudáveis, havia salgadinhos de pacote, guloseimas, refrigerantes, biscoitos recheados e bolos industrializados, sem englobar nenhum alimento saudável na lancheira (SABINO; SILVA, 2018).

Em outro estudo realizado em escolas públicas e privadas de Araçatuba-SP, durante os três dias de observação, verificou-se que os lanches dos alunos da rede pública apresentavam na composição, bebidas, sendo os mais notados suco artificial e refrigerantes. Observou-se também, a existência do grupo de lácteos como leite fermentado e bebida láctea, mas em quantidade e

regularidade baixa. De todos os lanches que foram avaliados, total de 17, somente 1 teve como opção de bebida a água. Notou-se, ainda, ausência das frutas. Sobre grupo dos cereais, observou-se os biscoitos principalmente os recheados e bolos industrializados. Os cereais matinais e pães foram menos presentes (ANHANI; SILVA, 2016).

Em contrapartida, as lancheiras dos alunos na rede privada revelaram entre si uma diferença significativa. Apesar de apresentarem refrigerantes e sucos artificiais, houve também a presença de sucos naturais, suco de soja e outros, bem como de lácteos dentre eles, leite, bebidas lácteas, leite fermentado e requeijão. No tocante a água, constatou-se uma proporção maior do que na escola pública, mas ainda é considerada baixa. Quanto às frutas, percebeu-se que estas apareceram em quantidade baixa, tendo em vista que foram apenas três em cada dia (ANHANI; SILVA, 2016).

Em relação aos carboidratos, ocorreu uma aparição maior dos biscoitos, principalmente os recheados, seguidos pelos bolos pães do tipo bisnaguinhas e cereais matinais. Os lanches continham predominantemente alimentos industrializados e baixa frequência de frutas e cereais integrais, ainda se observou que as escolas tinham maior prevalência de lanches industrializado, carboidratos, alimentos altamente calóricos e ultraprocessados, em consequência alimentos naturais como frutas, água, proteínas tinham menor prevalência. Isso levou a conclusão do autor que essas lancheiras não apresentavam uma qualidade adequada para serem consideradas saudáveis (ANHANI; SILVA, 2016).

## **4. CASUÍSTICA E MÉTODOS**

### **4.1. Tipo e Local de Estudo**

O estudo teve um delineamento transversal e descritivo, e foi realizado com o pré-escolar em uma escola particular localizada em Governador Valadares Minas Gerais.

### **4.2. População**

Foi constituída por 14 alunos na faixa etária de 53 a 71 meses de idade ambos os sexos matriculados na escola selecionada.

### **4.3. Critérios de Inclusão**

A escola selecionada foi convidada a participar do estudo através de uma carta convite (APÊNDICE A) que foi assinada pelo diretor/responsável da escola. Foram convidados a participar do estudo todos os estudantes da escola na faixa etária indicada, sendo excluídas aquelas que não demonstrarem interesse em participar e cujos pais não assinaram o Termo de Consentimento de Livre e Esclarecido/Responsável (TCLE/R) (APÊNDICE B).

### **4.4. Critérios de Exclusão**

Foram excluídos do estudo os alunos cujos os pais não assinaram o TCLE/R.

### **4.5. Coleta de Dados**

#### **4.5.1 Aplicação de Questionário**

Foi enviado aos pais um questionário estruturado contendo perguntas sobre nível socioeconômico da família e as condições de saúde como, dados antropométricos (peso ao nascer, estatura ao nascer, peso atual, estatura atual) nutrição e alimentação das crianças, o Questionário de Frequência Alimentar

(QFA) era composto por 40 alimentos distintos referente ao lanche trazido para a escola nos últimos 6 meses (APÊNDICE C). Os dados foram coletados em Agosto de 2019. Para avaliação do estado nutricional das crianças foram utilizadas as curvas da Organização Mundial de Saúde (WHO, 2006; WHO, 2007).

#### 4.5.2 Avaliação das Lancheiras

A avaliação das lancheiras das crianças foi realizada no mês de Agosto de 2019, por meio de registro fotográfico dos lanches: a pesquisadora abria as lancheiras trazidas de casa com auxílio das professoras, as análises foram feitas durante três dias não consecutivos, sem aviso prévio para os pais e escola, as lancheiras foram analisadas antes do consumo no início da aula, também foram feitos preenchimento pelo pesquisador por meio de um *check-list* para anotações dos itens alimentares e suas quantidades presentes nas lancheiras.

#### 4.6. Aspectos Éticos

Os pais que concordaram que os filhos participassem da pesquisa assinaram o TCLE/R para a participação de seus filhos na pesquisa e para resposta ao questionário. Esse estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer número: 3.439.197) (ANEXO 1).

#### 4.7. Análise de Dados

Os dados foram analisados no programa Stata®, versão 14.0. Foram realizadas estatísticas univariadas descritivas (mediana, valores mínimo e máximo e frequências) para descrever as características dos lanches das crianças.

Cada lancheira fotografada foi comparada com o questionário alimentar. Foi feito um agrupamento dos alimentos para identificar os principais grupos alimentares presentes nos lanches, bem como a análise da qualidade dos

alimentos contidos na lancheira segundo seu nível de processamento.

Após análise dos dados, foi desenvolvido uma cartilha educativa (APÊNDICE D) como forma de retorno para os pais, a respeito da composição das lancheiras.

## 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliadas 14 crianças de uma escola particular na cidade de Governador Valadares com idade variando entre 53 e 71 meses e mediana de 62 meses. Participaram 8 crianças do sexo masculino (57,1%) e 6 do sexo feminino (42,9%). Aproximadamente um terço das crianças apresentava alguma doença, entre alergias, bronquite e refluxo.

Em relação aos dados da família, a mediana de idade do pai foi de 41 anos (26-55) e da mãe 36 anos (24-46). A família era composta por 2 adultos no domicílio (2-3) e 1,5 criança (1-5) (Tabela 1). Os dados antropométricos das crianças participantes demonstram uma mediana de peso ao nascer de 3425,5 g (2600-4200), peso atual de 20 Kg (14,8- 25) e estatura atual de 110 cm (102-116).

**Tabela 1.** Caracterização das condições de vida e saúde dos pais e crianças do pré-escolar matriculados em uma instituição privada da cidade Governador Valadares MG.

Variáveis	N, Mediana	%, Mínimo-Máximo
<b>Gênero</b>		
Masculino	8	57,1
Feminino	6	42,9
<b>Idade</b>		
Criança	62	53-71
Pai	41	26-55
Mãe	36	24-46
<b>Adultos no domicílio</b>	2	2-3
<b>Crianças no domicílio</b>	1,5	1-5
<b>Antropometria</b>		
Peso ao nascer (g)	3425,5	2600 – 4200
Peso atual (kg)	20	14,8 – 25
Estatura atual (cm)	110	102-116
<b>Estado Nutricional</b>		
Peso baixo para idade	1	7,1
Peso adequado para idade	7	50
Peso elevado para idade	6	42,9
Baixa Estatura para idade	0	0
Estatura Adequada para idade	10	71,4
Perda	4	28,5
<b>Ocorrência de Doenças</b>		
Sim	4	30,8
Não	10	69,2



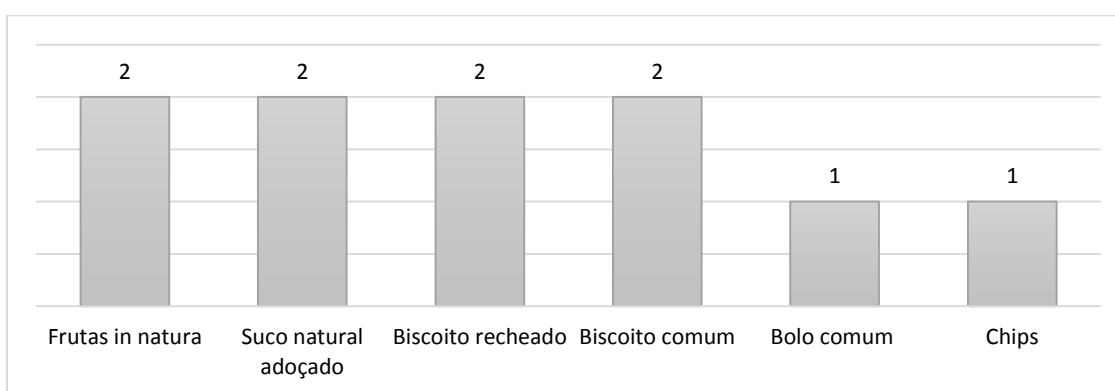
Os dados referentes ao estado nutricional atual demonstram que 50% dessas crianças apresentam desvios nutricionais, sendo que apenas uma (7,1%) apresentou baixo peso para idade e nenhuma apresentou estatura baixa para idade, enquanto, por outro lado, 42,9% apresentaram peso elevado para idade, indicando que os dados encontrados no presente estudo não estão dentro das recomendações para estatísticas de adequação, se tratando de mais de 3% das crianças com excesso de peso.

Já que segundo os dados de relatório no acesso público sobre o estado nutricional 2018 do SISVAN entre as 5.124 crianças de 2 a 5 anos de idade de Governador Valadares, 2,62% apresentou peso elevado para idade e 2,28% baixo peso (BRASIL, 2019). Isso indica dados aceitáveis segundo as estatísticas, considerando que dentro de uma população é aceitável que até 3% esteja com baixo peso e considera-se as mesmas estatísticas para elevação de peso (WHO, 2019).

Com relação ao lanche consumido na escola pelas crianças, o presente estudo verificou-se que 92,9% (n= 13) levam o lanche de casa para escola e que em 57,1% (n=8) dos casos, os pais não observam sobras na lancheira. A maioria do lanche ofertado para a criança 78,6%, (n=11) é parte preparado em casa e parte comprado pronto, seguido de 14,3% (n=2) que compram todo o lanche pronto para o consumo da criança e apenas 7,1% (n=1) que preparam todo o lanche em casa.

No estudo de Rossi, et al (2019) que analisou os fatores associados ao consumo alimentar e ao sobrepeso/obesidade de escolares de 7-10 anos em Santa Catarina, verificou-se que dentro da rede de ensino público, mesmo contando com a existência do PNAE, mais de 50% dos escolares disseram levar alimentos de casa para a escola, e que mais de um terço dos alunos disseram comprar alimentos nas cantinas. Os alunos das instituições privadas mostraram consumir alimentos de valores nutricionais altos em periodicidade maior dos que os alunos da rede pública, dentre os alimentos estavam presentes frutas, sucos naturais, verduras e sopa de verduras. A periodicidade e a probabilidade de consumo de alimentos de valores nutricionais baixos foram mais elevadas entre os alunos que levavam os alimentos de casa para a escola, tanto na rede pública quanto particular.

No presente estudo entre os 40 alimentos listados no QFA, apenas 15,0% (n=6) apresentaram frequência de consumo mediano igual ou superior a 1 vez por semana como lanche escolar, verificando-se monotonia com repetição dos alimentos, sendo baixa a variedade nessa refeição (Figura 1). Por outro lado, 80% (n=32) alimentos foram relatados pelos pais como não sendo opções de lanche escolar para as crianças, incluindo suco de fruta sem açúcar, iogurtes, aveia, queijos e ovos, além de alimentos de fato não recomendados para essa faixa etária como: sucos e vitaminas industrializados, chás e cafés, refrigerantes, embutidos, *fast food*, e guloseimas.



**Figura 1:** Alimentos com maior mediana de frequência de consumo semanal no lanche escolar de crianças de 53 a 71 meses matriculadas em uma instituição privada de Governador Valadares MG (2019).

Dos 6 alimentos mais consumidos, apenas 2 (33,3%) eram in natura/minimamente processados (frutas, suco natural adoçado) sendo que 1 deles continha adição desnecessária de açúcar. Ainda, a frequência de consumo desses alimentos é muito baixa, com sua inclusão na lancheira apenas 2 vezes por semana. Por outro lado, observou-se ausência de alimentos importantes como opção de lanche, especialmente leites, queijos e cereais integrais. O que indica que essas crianças apresentam alto consumo de cereais açucarados em relação aos alimentos *in natura*.

As crianças e jovens que consomem alimentos ricos em açúcares propendem a consumir menos alimentos saudáveis como vegetais, laticínios de baixo teor de gordura, cereais integrais e frutas. Esses costumes inadequados são vistos como causas que podem ser evitadas de doenças que atingem o mundo todo. O excesso de açúcares nas preparações de alimentos, que são

geralmente encorpadas de energia e com poucos nutrientes, elevam a possibilidade de doenças cardiovasculares, obesidade, cânceres, hipertensão e cárie dentária. Esse impacto pode ser diminuído quando se introduz a alimentação saudável na primeira infância e faz com que esses hábitos sejam rotineiros (SANTOS, 2016).

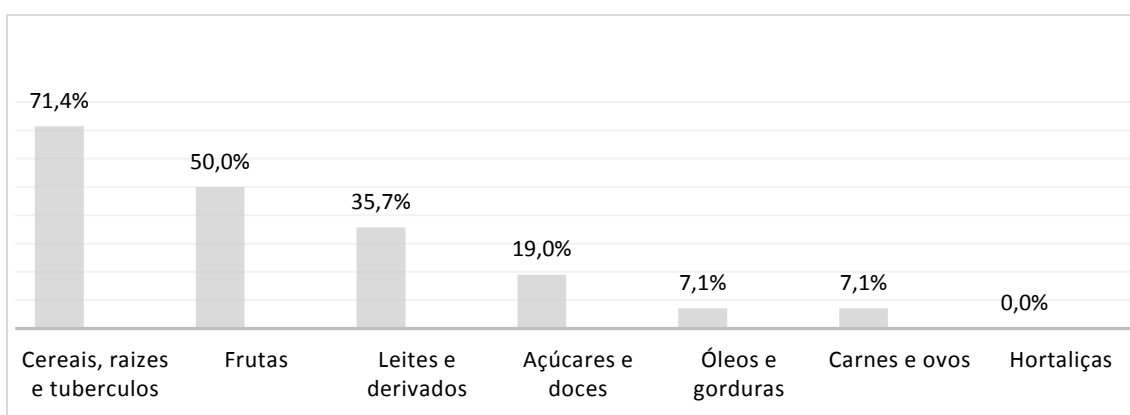
Dessa forma, as diretrizes de recomendações para a alimentação da população brasileira expressam a importância do consumo diário dos alimentos levando em consideração cereais integrais, leguminosas, frutas, verduras, laticínios, carnes magras como aves e peixes. Além da importância em evitar as preparações feitas à base de frituras e os alimentos com alto teor de açúcares, gorduras e sal. É considerável que haja uma valorização da cultura e dos alimentos da região, apreciando refeições diversificadas em alimentos saudáveis e procurar conhecer a rotulagem dos produtos (BRASIL,2008).

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, alimentos que se originam de animais correspondem a uma boa fonte de proteínas, vitaminas e minerais, mas devem ser consumidos com moderação e em equilíbrio, pois possuem alta quantidade calórica e excesso de gorduras saturadas, que são importantes fatores que podem favorecer aparecimento de DCNT. Em contrapartida os vegetais apresentam fontes favoráveis de fibras e vitaminas, e normalmente são menos calóricos que os de origem animal, o problema é que os vegetais não trazem em sua composição o equilíbrio adequado de nutrientes, isso mostra que as fontes de alimentos devem ser variadas (BRASIL, 2014).

É muito importante se atentar ao tamanho das porções no prato, pois as mesmas devem estar de acordo com a aceitabilidade da criança. É muito comum que os pais, por excesso de preocupação coloquem uma quantidade acima do que a criança consiga comer. Nesse caso, o certo é ofertar uma porção menor dos diversos grupos de alimentos e posteriormente questionar a criança se ela deseja mais. Se houver sobras, o infante não deve ser obrigado a ingeri-las (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2012).

Na avaliação in loco, verificou-se a presença de 31 variedades diferentes de alimentos nas lancheiras. Os alimentos do grupo dos cereais, raízes e tubérculos apresentaram ocorrência nas lancheiras avaliadas (71,4%, n=30),

seguido do grupo das frutas (50%, n= 21), leites e derivados (35,7%, n= 8) e açúcares e doces (19%, n= 8). Por outro lado, o grupo de óleos e gorduras e das carnes e ovos apresentaram as menores ocorrências nas lancheiras (7,1%, n=3), bem como os grupos das hortaliças e das leguminosas que não foram observados no período, isso demonstra que os alimentos do grupo dos cereais (biscoitos com e sem recheio, pães, bolos com recheio e/ou cobertura, pipoca caseira) trazidos nas lancheiras obteve maior frequência de aparição em relação com os demais grupos de alimentos. As frutas foram encontradas em uma frequência razoável nas lancheiras (50% delas), mas apresentaram poucas variedades em sua forma *in natura*. Em contrapartida, o grupo das hortaliças não foi observado como opção de lanche pelas crianças. (Figura 2).



**Figura 2.** Ocorrência de grupos de alimentos em lancheiras escolares de crianças com 53 a 71 meses de idade matriculadas em uma instituição privada de Governador Valadares MG (2019).

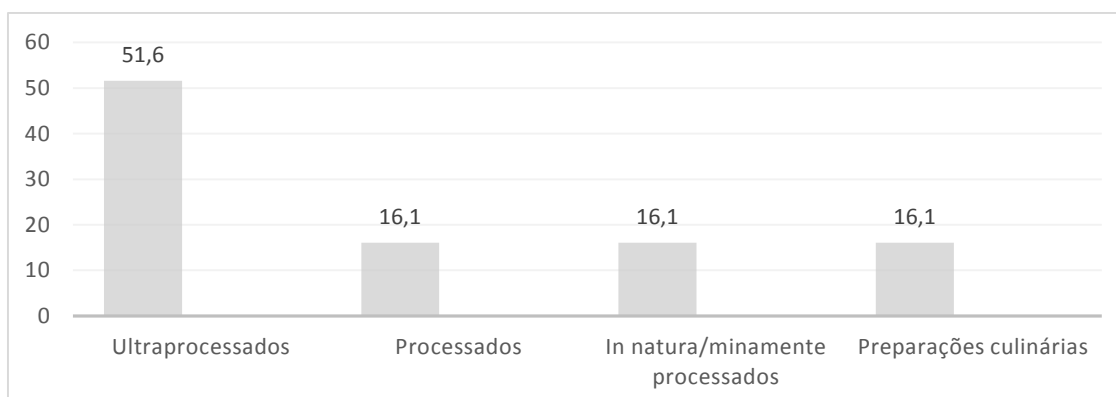
De acordo com Rossi, et al (2019), o problema do consumo de alimentos de baixo valor nutricional se dá pelos mesmos serem trazidos de casa, o que indica que as escolhas dos alimentos pela família não seguem um perfil de alimentação considerado saudável.

Já a relação entre o baixo número de alimentos consumidos pode ser explicada pelo que se chama de Neofobia, que é dificuldade de conhecer e consumir pela primeira vez novos alimentos. Há também como explicação a expressão que é dada como *Picky/fussy eating*: que se trata da criança que não aceita consumir alimentos diferentes, tendo uma dieta pobre e com poucas opções. A criança geralmente tem uma ingestão pequena de fontes de vitaminas e fibras em consequência da ingestão baixa de vegetais, que pode ser prejudicial

para o desenvolvimento físico e cognitivo (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2012).

É importante se atentar para as dificuldades alimentares das crianças, pois quando apresentadas é normal que elas consumam quantidades pequenas e em baixa velocidade, e podem apresentar comportamentos inesperados na hora das refeições como brincadeiras, recusar os alimentos e desinteresse com a refeição. Nesse período deve se dobrar a atenção, pois é o momento onde ocorre mudanças internas e de aprendizado, devendo ser priorizada a nutrição e a qualidade dos alimentos ofertados (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2012; WEFFORT et al, 2011).

No presente estudo, quando se avaliou o nível de processamento dos alimentos, entre as 31 variedades observadas verificou-se a predominância de ultraprocessados, seguido de processados e in natura/minimamente processados e preparações culinárias, indicando que os alimentos com alto nível de processamento obtiveram consumo acima de 50% pelo público estudado, o que contraria as recomendações do Guia Alimentar para a população brasileira que indica que a base da alimentação dos brasileiros deve ser advinda dos alimentos *in natura* ou minimamente processados. (Figura 3).



**Figura 3:** Nível de processamento dos alimentos em lancheiras escolares de crianças com 53 a 72 meses de idade matriculadas em uma instituição privada de Governador Valadares MG (2019).

O Guia Alimentar para a População Brasileira preconiza maior consumo de alimentos *in natura*, extraídos diretamente dos animais ou vegetação sem que tenham passado por modificações ou minimamente processados, utilizando com moderação os alimentos processados, aqueles produzidos praticamente com

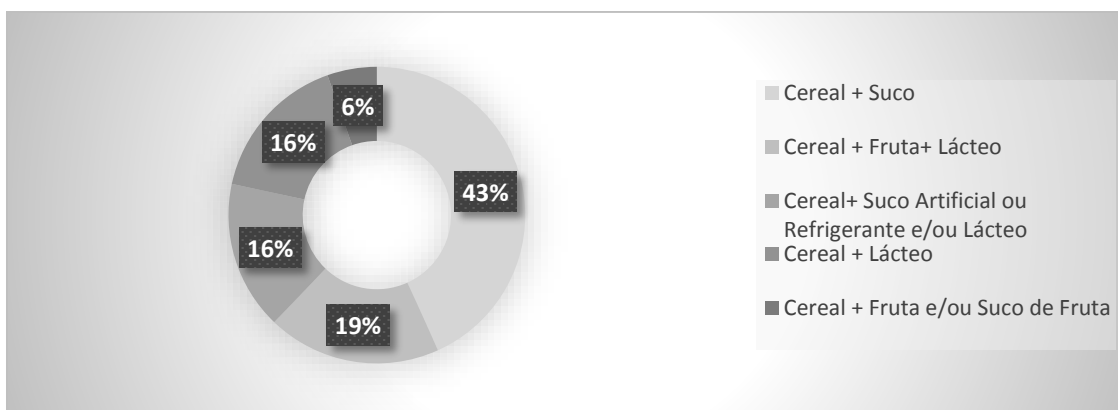
acréscimo de sal ou açúcar, e evitar ao máximo o consumo de alimentos ultraprocessados que se trata de produtos alimentícios que são refinados através de técnicas apropriadas para indústrias (BRASIL, 2014).

Um estudo realizado em escolas públicas e privadas de Araçatuba-SP, verificou que os lanches continham predominantemente alimentos industrializados e baixa frequência de frutas e cereais integrais (ANHANI,2016).

Por outro lado, em uma escola particular de Brasília-DF, observou-se elevado consumo de frutas e suco de frutas na lancheira, sendo esta refeição considerada saudável (SABINO; SILVA, 2018).

Segundo a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PENSE 2015), os ultraprocessados ingeridos em grande quantidade são prejudiciais à saúde podendo acarretar DCNT como obesidade, diabetes, neoplasias, hipertensão e doenças cardiovasculares, tendo em vista que se tratam de produtos com índices elevados de sódio, densidade energética, gorduras e açúcares, e com isso baixa concentração de minerais e vitaminas (IBGE, 2016).

Dos três dias de avaliação foi possível avaliar 37 lancheiras, uma vez que alguns alunos estavam ausentes em algum dos dias. Dentre as combinações de lanches presentes nas lancheiras foi possível observar que a combinação cereal (biscoitos com e sem recheio, pães, bolos com recheio e/ou cobertura, pipoca caseira) mais sucos (trazidos de casa sem possível identificação de processamento) apareceu 16 vezes (43,2%), sendo a mais frequente (Figura 4).



**Figura 4:** Tipos de Combinação de alimentos presentes em lancheiras pré-escolares de crianças com 53 a 71 meses de idade matriculadas em uma instituição privada de Governador Valadares MG (2019).

No estudo realizado em Jaguariaíva- PR com 28 crianças, foi feita uma avaliação dos lanches que eram levados de casa. Onde o grupo de sucos artificiais e refrigerantes foi o mais destacado apresentando 84,63%, os grupos com salgados industrializados ou fritos 69,23%, e por fim as bolachas e bolos com recheio ou cobertura 61,54%. E quando foi feito à análise da presença desses alimentos na cantina da escola, observou-se a venda dos grupos de sucos artificiais e refrigerantes, salgados assados, bolachas, bolos com cobertura ou recheio, gorduras e óleos e outros (DE ABREU; TARZIA; CORADINE 2019).

Outra pesquisa em que se avaliou os Alimentos que Compõem as Lancheiras de Crianças de uma Creche e Pré-Escola de Brasília, chegou-se à conclusão que a rotina de alimentação saudável previne o desenvolvimento de doenças físicas ou psicológicas, ou seja, escolhas certas da composição da dieta na infância pode refletir na saúde da vida adulta (BARACAT, 2015).

Os estudos sobre o tema realizados até o momento são controversos. Na maioria das vezes as lancheiras dos alunos do pré-escolar nas escolas particulares brasileiras, são compostas por grupos de cereais, bolos, biscoitos recheados, sucos industrializados, e apenas poucos alunos, principalmente meninas levam frutas, verduras e sucos naturais. De forma geral essas lancheiras não apresentam uma composição adequada, já que são encontrados muitos alimentos industrializados ricos em açúcares e gorduras (GODOY; TEIXEIRA; RUBIATTI, 2013).

Ainda, de acordo com o estudo sobre o consumo de açúcar entre crianças e jovens, o acréscimo em alimentos durante a infância está relacionado ao surgimento de fontes de risco para doenças cardiovasculares, além de obesidade. As crianças que já apresentam obesidade e continuam ingerindo quantidade elevadas de açúcares adicionais em suas refeições, apresentam condições favoráveis para desenvolver no decorrer da vida diabetes mellitus tipo II. Isso não é tudo, os jovens e crianças que ingerem alimentos com alto teor de açúcar propendem a consumir quantidades baixas de alimentos como vegetais, frutas, laticínios com pouca gordura e farinhas integrais além do mais, segundo a opinião da principal autora do artigo as criança que consomem menos de seis colheres de chá de açúcares por dia estão utilizando de um marcador saudável

e possível de se alcançar (SANTOS, 2016).

A falta de diversidade alimentar com preparações repetidas, pode ser um desencadeador para a falta de apetite e desinteresse das crianças pelos alimentos e refeições. Nesse sentido, as lancheiras dos pré-escolares devem seguir uma composição baseada nos grupos alimentares, contendo cereais preferencialmente integrais, frutas *in natura* e leites ou derivados; além de líquidos como água de coco, sucos (preferencialmente os naturais ou feitos com polpas) e a própria água. É de extrema importância saber se o ambiente escolar possui local adequado para armazenamentos dos lanches que necessitam de resfriamento (SACRAMENTO, 2018).

Se faz necessário também, conhecer o turno escolar, os alimentos ofertados pela escola e os tipos de lanches presentes nas cantinas. Quando a escola oferta a alimentação escolar, deve-se investigar se criança está consumindo todos os tipos de alimentos, se tem o hábito de repetir, e se quando chega em casa realiza outra refeição. Já nas escolas que dispõem de cantina, esse acesso deve ser controlado pelos pais, fazendo assim, um acordo dos dias em que ela pode adquirir esses alimentos, dando orientações sobre os alimentos que devem ser escolhidos. Agora, quando o lanche é levado de casa, deve-se ofertar opções como frutas, laticínios, pães, preparações caseiras, vegetais e sucos naturais (SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA, 2012).

O presente estudo observou a presença dos grupos alimentares citados nos estudos acima, mas com qualidade inadequada, já que dos cereais observados nas lancheiras a maioria são açucarados e refinados, com presença de sucos industriais e líquidos não recomendados como refrigerantes e pouca diversidade no grupo de leites e derivados sendo apenas iogurtes e bebidas lácteas, sendo então que esses grupos estão distribuídos de forma correta, mas com uma qualidade de alimentos inadequada.



## 6. CONCLUSÃO

O estudo conseguiu atingir os objetivos, sendo que foi possível verificar o padrão nutricional levando em consideração peso e altura, no qual a maior parte das crianças avaliadas se encontram dentro da adequação. As lancheiras dos pré-escolares não apresentaram uma qualidade adequada, havendo muita presença de alimentos considerados marcadores de alimentação não saudável, haja vista as considerações do Guia Alimentar para a População Brasileira que preconiza que nível de processamento elevado não traz benefícios para a saúde.

Em relação a monotonia de alimentos podem ser explicados pela fase de vida que apresenta esse tipo de características, mas isso não significa que novos alimentos não devem ser ofertados. Considerando a composição dos alimentos foi possível notar baixa quantidade de frutas em relação aos cereais, poucas opções de laticínios e escassez de vegetais.

Os resultados ainda indicam que são necessários novos estudos com esse público, uma vez que possuem o hábito de levar lanches de casa para a escola, bem como por serem dependentes das escolhas dos pais ou responsáveis na escolha destes alimentos.

Foi possível perceber que a falta da educação nutricional, assim como a importância da presença do nutricionista no ambiente escolar da rede privada, para que esses alunos possam aprender a desenvolver práticas alimentares saudáveis. Importante ressaltar que os pais dos alunos também devem ter acesso a ensinamentos sobre alimentação, principalmente quando se trata das refeições fora de casa, como na escola que é um ambiente no qual a criança passa grande parte do seu dia.

## REFERÊNCIAS

ANHANI, C. C. C.; SILVA, V. N. da. **Qualidade nutricional das lancheiras de escolares de escolas pública e privada.** 2016.

BARACAT, R. W. **Avaliação dos alimentos que compõem as lancheiras de crianças de uma creche e pré-escola de Brasília.** 2015.

BATISTA FILHO, M; RISSIN, A. **A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais.** Cadernos de saúde pública, v. 19, p. S181-S191, 2003.

BRASIL. Lei n. 11.947, de 16 de Junho 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2009. Disponível em:>[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm). Acesso em: 7 Out. 2018.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.666, de 16 de Maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. **Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 2018. Disponível em:>[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2018/Lei/L13666.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Lei/L13666.htm). Acesso em: 7 Out. 2018.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica.** – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf). Acesso: 3 Out. 2019.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde.** – Brasília: Ministério da Saúde, 2008). Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2008.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf). Acesso 16 Out. 2019.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde (Org.). **Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.** 2019. Disponível em: <<http://sisaps.saude.gov.br/sisvan/relatoriopublico/index>>. Acesso em: 15 out. 2019.

\_\_\_\_\_. **Programa Nacional de Alimentação Escolar.** Disponível em:<<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae>. Acesso em: 15 Set. 2018a.

\_\_\_\_\_. **Vigitel vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2017.** Brasília: MS, 2018b. Disponível em :><https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2019/julho/25/vigitel-brasil-2018.pdf>. Acesso em: 3 de Out. 2019.

BORGHESE, M. M. et al. Television viewing and food intake during television viewing in normal-weight, overweight and obese 9-to 11-year-old Canadian children: a cross-sectional analysis. **Journal of nutritional science**, v. 4, n.8; 2015.

DE ABREU, D. G. M; TARZIA, A; CORADINE, A. V. P. Avaliação do lanche escolar de crianças do ensino fundamental de uma escola particular de jaguariáiva-pr. **Revista eletrônica biociências, biotecnologia e saúde**, v. 12, n. 23, p. 7-15, 2019.

GODOY, T; TEIXEIRA, V. M.; RUBIATTI, A. M. M. Avaliação do Estado Nutricional e do Lanche Consumido por Crianças entre 2 e 3 Anos em Escola Particular de São Carlos (SP). **Saúde em Revista**, v. 13, n. 33, p. 55-65, 2013.

IBGE, **Pesquisa nacional de saúde do escolar 2015: manual de instrução.** Rio de Janeiro, p.131. 2016. Disponível em :><https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv97870.pdf> . Acesso em: 3 de Out. 2019.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Ministério da Saúde.** Rio de Janeiro, p.130. 2009. Disponível em :><https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>. Acesso em: 3 de Out. 2019.

MATUK, T.T. et al. Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 29, n. 2, p. 157-163, 2011.

MINAS GERAIS (Estado). Constituição (2018). Decreto nº 47.547, de 10 de dezembro de 2018. O GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS, no uso de atribuição que lhe confere o inciso VII do art. 90 da Constituição do Estado e tendo em vista o disposto na Lei nº 6.763, de 26 de dezembro de 1975. **Decreto Nº 47.547, de 5 de Dezembro de 2018 (mg de 06/12/2018)**. Minas Gerais, MG. Disponível em :>[http://www.fazenda.mg.gov.br/empresas/legislacao\\_tributaria/decretos/2018/d47547\\_2018.htm](http://www.fazenda.mg.gov.br/empresas/legislacao_tributaria/decretos/2018/d47547_2018.htm). Acesso em: 22 de Nov.2019.

OCHIAI, H et al. Number of siblings, birth order, and childhood overweight: a population-based cross-sectional study in Japan. **BMC public health**, v. 12, n. 1, p. 766, 2012.

PARK, S. et al. Factors associated with sugar-sweetened beverage intake among United States high school students<sup>1</sup>. **The Journal of nutrition**, v. 142, n. 2, p. 306-312, 2012.

PONTES, T. E. et al. Nutritional guidance for children and adolescents and the new consumption patterns: advertising, packaging and labeling. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 27, n. 1, p. 99-105, 2009.

RAMOS, L. et al. A transição da desnutrição para a obesidade. **Braz J Surg Clin Res**, v. 5, n. 1, 2014.

RODRIGUES, P. O programa nacional de alimentação escolar: história e modalidades de gestão. **Revista Brasileira de Política e Administração da Educação-Periódico científico editado pela ANPAE**, v. 29, n. 1, 2013.

ROSSI, C. E; et al. Fatores associados ao consumo alimentar na escola e ao sobrepeso/obesidade de escolares de 7-10 anos de Santa Catarina, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, p. 443-454, 2019.

SABINO, B. V. R; SILVA, M. C. da. **Avaliação da qualidade nutricional das lancheiras de pré-escolares de uma escola particular em Brasília**. 2018.

SACRAMENTO, D. M. **Influência das ações de educação alimentar e nutricional nas lancheiras de pré-escolares**. 2018.

SANTANA, M. K. L.; OLIVEIRA, C. M.; CLEMENTE, H.A. Influência da publicidade de alimentos direcionada ao público infantil na formação de hábitos alimentares. **REVISTA UNI-RN**, Natal, v.14, n. 1/2, p. 125-136, 2015.

SANTOS, A. O. dos. American Heart Association faz recomendações sobre consumo de açúcar por crianças e jovens. **O Globo**. Brasil, p. 1-2. 16 set. 2016. Disponível em: <[http://www.uab.ufjf.br/pluginfile.php/846299/mod\\_resource/content/1/AHA%20recom%20a%C3%A7%C3%BAcar%20crian%C3%A7as.pdf](http://www.uab.ufjf.br/pluginfile.php/846299/mod_resource/content/1/AHA%20recom%20a%C3%A7%C3%BAcar%20crian%C3%A7as.pdf)>. Acesso em: 27 out. 2019.

SILVA, S; TORAL, N. Perfil de la alimentación ofrecida en las cantinas escolares y sus reglamentaciones en Brasil. **Revista chilena de nutrición**, v. 45, n. 4, p. 393-399, 2018.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia**, 3ª. ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012. Disponível em: <[https://www.sbp.com.br/fileadmin/user\\_upload/pdfs/14617a-PDManualNutrologia-Alimentacao.pdf](https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/14617a-PDManualNutrologia-Alimentacao.pdf)>. Acesso em: 20 out. 2019.

SOUZA, R. L. V. et al. Padrões alimentares e fatores associados entre crianças de um a seis anos de um município do Sul do Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 29, n.1, p. 2416-2426, 2013.

WEFFORT, V. R. S. et al. Manual do lanche saudável. **São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria**, 2011.

WHO- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Child Growth Standards, 2006**.

Disponível em <<https://www.who.int/childgrowth/standards> Acesso em: 27 nov. 2019.

**WHO-WORLD HEALTH ORGANIZATION.** Disponível em<<https://www.who.int/childgrowth/standards/>>. Acesso em: 27 nov. 2019.

**WHO- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Growth Reference Data For 5-19 years**

**WHO- WORLD HEALTH ORGANIZATION. 2007.** Disponível em <<https://www.who.int/childgrowth/standards> Acesso em: 27 nov.

Disponível em<<https://www.who.int/childgrowth/standards/> >. Acesso em: 27 nov. 2019.

ZANCUL, M. de S; DUTRA DE OLIVEIRA, J. E. Considerações sobre ações atuais de educação alimentar e nutricional para adolescentes. **Alimentos e Nutrição Araraquara**,v.18,n.2,p.223-227,2008.

## **APÊNDICE A - Carta Convite**

Prezado Senhor (a),

Direcionamos a vossa senhoria, com intuito de analisar a possibilidade de desempenhar uma pesquisa para o conhecimento sobre a qualidade nutricional das lancheiras dos alunos de 3 a 5 anos de idade matriculados nessa instituição.

Pretendemos em nosso estudo avaliar a composição das lancheiras de acordo com nível de processamento, identificar os principais grupos de alimentos presentes nas lancheiras e comparar a composição e a qualidade nutricional das lancheiras segundo as condições socioeconômicas das crianças, através de fotografias e registros sobre as lancheiras, diante da autorização dos responsáveis que irão receber um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido/Responsáveis (TCLE/R).

A coleta de dados contará ainda com um questionário que será enviado aos responsáveis pela criança com perguntas sobre o nível sócio econômico da família, saúde da criança e um questionário de consumo alimentar referente ao lanche trazido para a escola.

Essa pesquisa será feita como uma exigência para conclusão de curso e obtenção do grau de Bacharel em Nutrição; solicitado pelo departamento de nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora Campus Avançado Governador Valadares, que será concretizado pela aluna Ana Claudia Batista sob orientação da Prof. Dra. Clarice Lima Alvares da Silva.

O projeto será submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Juiz de Fora e sua coleta de dados só será realizada após a aprovação.

Ao detectarmos os hábitos e as escolhas alimentares das crianças, a educação alimentar poderá ser tratada de forma mais ampla no meio escolar e familiar com orientações voltadas para uma alimentação saudável de qualidade.

Atenciosamente,

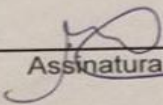
Ana Claudia Batista

Declaração de Participação

Eu José de Lourdes M. Barros  
na qualidade de representante da Escola Colégio Barros  
Oliveira

Autorizo a realização da pesquisa sobre a Composição das Lancheiras dos Alunos Matriculados em Uma Escola Particular de Governador Valadares, que será conduzida sob a responsabilidade do pesquisador Prof. Dra. Clarice Lima Alvares da Silva. Esta declaração só será válida, caso haja necessidade de um parecer ao comitê de Ética da Universidade Federal de Juiz de Fora para a pesquisa referida.

Governador Valadares, 26 de abril de 2019.

  
Assinatura (com carimbo)

01.619.635/0001-34  
COLÉGIO BARROS OLIVEIRA LTDA - ME  
RUA CONCORDIA, 143 - VILA RICA  
CEP: 35.051-130  
GOVERNADOR VALADARES - MG

## APÊNDICE B – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido/Responsáveis

### **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO/RESPONSÁVEIS**

O menor \_\_\_\_\_, sob sua responsabilidade, está sendo convidado (a) como voluntário (a) a participar da pesquisa: Composição das lancheiras de alunos matriculados em escolas particulares de Governador Valadares MG. O motivo que nos leva a realizar esta pesquisa é que um dos espaços decisivos na formação do comportamento alimentar infantil são as escolas, onde as crianças passam grande parte do tempo. Neste ambiente, as crianças têm a oportunidade de conhecer as diversidades dos alimentos, ao mesmo tempo que passam a serem influenciadas pelos grupos e pela mídia. Quando a escola não oferece a merenda e/ou serviço de cantina, os lanches consumidos normalmente são preparados em casa pela família do estudante (MATUK, 2011), o que não garante a adequação nutricional dessas refeições. Nesta pesquisa pretendemos avaliar a composição e qualidade nutricional de lancheiras de alunos matriculados em escolas privadas no município de Governador Valadares, MG.

Caso você concorde na participação do menor vamos fazer as seguintes atividades com ele iremos fotografar as lancheiras dele com uma câmera amadora de celular da marca Iphone, modelo 6s, e fazer registros e anotações sobre a composição das lancheiras, em nenhum momento a criança será exposta e nem terá registros pessoais divulgados.

Esta pesquisa tem alguns riscos, que são considerados mínimos que não levará nenhum prejuízo a sua saúde e/ou da criança que são: cansaço ou aborrecimento ao responder o questionário. Mas, para diminuir a chance desses riscos acontecerem o questionário poderá ser preenchido com o tempo necessário que o entrevistado demandar. A pesquisa pode ajudar de maneira que a escola irá conhecer sobre a alimentação da criança e poderá orientar os pais sobre uma melhor forma de compor essas lancheiras. Para participar desta pesquisa, o menor sob sua responsabilidade e você não irão ter nenhum custo, nem receberão qualquer vantagem financeira. Apesar disso, se o menor tiver algum dano por causa das atividades que fizermos com ele nesta pesquisa, ele tem direito a indenização.

Ele terá todas as informações que quiser sobre esta pesquisa e estará livre para participar ou recusar-se a participar. Você como responsável pelo menor poderá retirar seu consentimento ou interromper a participação dele a qualquer momento. Mesmo que você queira deixá-lo participar agora, você pode voltar atrás e parar a participação a qualquer momento. A participação dele é voluntária e o fato em não deixá-lo participar não vai trazer qualquer penalidade ou mudança na forma em que ele é atendido. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. O nome ou o material que indique a participação do menor não será liberado sem a sua permissão. O menor não será identificado em nenhuma publicação.

Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias originais, sendo que uma será arquivada pelo pesquisador responsável e a outra será fornecida a você. Os dados coletados na pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 5 (cinco) anos. Decorrido este tempo, o pesquisador avaliará os documentos com para a sua destinação final, de acordo com a legislação vigente. Os pesquisadores tratarão a sua identidade com padrões profissionais de sigilo, atendendo a legislação brasileira (Resolução Nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde), utilizando as informações somente para os fins acadêmicos e científicos.

Declaro que concordo em deixá-lo participar da pesquisa e que me foi dada à oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

Governador Valadares, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 .

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Participante

\_\_\_\_\_  
Assinatura do (a) Pesquisador (a)

**Nome do Pesquisador Responsável: Prof. Dra. Clarice Lima Alvares da Silva**  
**Campus Universitário da UFJF/GV**  
**Faculdade/Departamento/Instituto: Departamento de Nutrição**  
**CEP: 35032-620**  
**Fone: (33)3301-1000, ramal 1560**  
**E-mail: clarice.silva@ufjf.edu.br**



**APÊNDICE C** – Questionário alimentar referente à alimentação escolar de crianças de 3 a 5 anos de idade.

**Questionário alimentar referente à alimentação escolar de crianças de 3 a 5 anos de idade**

Você está sendo convidado a responder algumas perguntas referentes ao consumo alimentar da criança pela qual é responsável. Preencha os dados com letra legível. Para questões de marcar, escolha a alternativa que mais lhe representa ou representa a criança.

**Dados Socioeconômicos:**

1. Responsável pelo preenchimento: \_\_\_\_\_
2. Data de nascimento: \_\_\_\_\_
3. Escolaridade: ( ) analfabeto ( ) Ensino fundamental completo ( ) Ensino Médio Incompleto ( ) Ensino Superior Completo ( ) Ensino Superior Incompleto.
4. Profissão: \_\_\_\_\_
5. Escolaridade da mãe  
\_\_\_\_\_
6. Renda mensal familiar: ( ) Menos de um salário mínimo ( ) De um a dois salários mínimos ( ) Entre dois e três salários mínimos ( ) Entre quatro e cinco salários mínimos ( ) Acima de 5 salários mínimos.
7. Número de pessoas residentes no domicílio: \_\_\_\_\_, sendo \_\_\_\_\_ adultos e \_\_\_\_\_ crianças.
8. Nome da Criança:  
\_\_\_\_\_
9. Sexo da criança: ( ) Masculino ( ) Feminino
10. Data de nascimento da criança: \_\_\_\_\_ Série escolar: \_\_\_\_\_
11. Turno: ( ) Matutino ( ) Vespertino ( ) Integral

**Dados de saúde da criança (por favor, verificar o cartão da criança para responder as questões abaixo):**

12. Peso ao nascer: \_\_\_\_\_ g

13. Comprimento ao nascer: \_\_\_\_\_ cm

14. Quando foi a última vez que a criança consultou-se com o pediatra: ( ) menos de um mês ( ) mais de um mês ( ) mais de seis meses ( ) mais de um ano.

15. Peso atual: \_\_\_\_\_ (Se possível anotar a data que foi aferido)

16. Estatura atual: \_\_\_\_\_ (Se possível anotar a data que foi aferido)

17. A criança já foi diagnosticada com alguma doença? ( ) Sim ( ) Não  
Se sim, qual? ( ) Diabetes ( ) Hipertensão ( ) Alergias ( ) Alergias alimentares ( ) intolerância a lactose ( ) Intolerância ao glúten ( ) Lúpus ( ) Colesterol elevado  
Outras: \_\_\_\_\_

18. A criança já realizou ou realiza acompanhamento nutricional? ( ) Sim ( ) Não

19. Se sim, quando e por quanto tempo? \_\_\_\_\_

20. A família já realizou ou realiza acompanhamento nutricional? ( ) Sim ( ) Não

21. Se sim, quando e por quanto tempo? \_\_\_\_\_

**Dados sobre a alimentação da criança na escola:**

22. Com que frequência a criança leva o lanche de casa para a escola? ( ) Todos os dias ( ) Uma vez por semana ( ) Duas vezes por semana ( ) Três vezes por semana ( ) Quatro vezes por semana.

23. Os alimentos que as crianças levam geralmente são consumidos por completo na escola?

( ) Sim , a criança consome todo o lanche na escola.

( ) Não, a criança costuma trazer sobra de lanche para casa.

25. O lanche que a criança leva para a escola é preparado em casa, ou comprado pronto?

( ) Totalmente preparado em casa ( ) Parte preparado em casa, e parte comprado

( ) Totalmente comprado pronto.

**Agora responda com atenção o Questionário de Frequência Alimentar referente ao LANCHE DA CRIANÇA LEVADO PARA A ESCOLA NO ÚLTIMO SEMESTRE:**

**Marque com um X o número de vezes que a criança levou cada alimento abaixo para o lanche da escola, considerando o último mês**

(\_\_\_\_\_).

**Veja abaixo o exemplo de preenchimento do Questionário de Frequência Alimentar:**

Alimento s	Frequência que leva para escola como lanche											
	Todos os dias	Vezes por semana						Vezes por mês			Raro	Nunca
		1x	2x	3x	4x	5x	6x	1x	2x	3x		

Biscoito recheado				X								
Pão de queijo								X				
Suco natural											X	

Alimentos	Frequência que leva para escola como lanche											
	Todos os dias	Vezes por semana						Vezes por mês			Raro	Nunca
		1x	2x	3x	4x	5x	6x	1x	2x	3x		
Frutas												
Frutas cristalizadas ou em compotas												
Suco de fruta (natural sem açúcar)												
Suco de fruta (natural com açúcar)												
Suco de pacotinho												
Suco Néctar (de caixinha)												
Vitamina pronta de caixinha												
Vitamina natural												
Achocolatado de caixinha												
logurte pronto												
logurte caseiro												
Leite fermentado (ex: Chamyto, Yakult)												
Danoninho												
Café												
Chá												
Refrigerante comum												
Refrigerante light/zero												
Aveia, linhaça, granola, gergelim												
Queijos (polenguinho, minas, suíço, prato, gorgonzola)												
Embutidos (salame, salsicha, presunto)												
Biscoitos comuns (doce ou salgado sem recheio)												
Biscoitos recheados												
Quitandas caseiras (rosquinhas de nata, rosca fofa, biscoito caseiro)												
Pães de forma, pão francês, doce, de hambúrguer, de hot dog) COM MANTEIGA												
Pães de forma, pão francês, doce, de hambúrguer, de hot dog) COM EMBUTIDOS E QUEIJOS.												
Pães de forma, pão francês, doce, de hambúrguer, de hot dog) COM REQUEIJÃO, RICOTA OU QUEIJOS												
Sanduíche natural												
Cachorro quente												
Hambúrguer												
Salgado Frito												
Salgado assado												
Alimentos congelados prontos (empanados, lasanhas, pizza)												
Bolo com cobertura e/ou recheio												
Bolo sem cobertura e sem recheio												
Salgadinho de pacote tipo chips, pipoca de micro-ondas												
Pipoca salgada												
Pipoca doce												
Ovos (frito, cozido, omelete, etc.)												
Sobremesas (doce de leite, geladinho/chuck, brigadeiro, pudim, pavê, etc.)												
Guloseimas (balas, chocolates, chicletes, etc.)												
Descreva abaixo alimentos que não foram citados acima, mas que a criança tem o hábito de consumir na escola pelo menos 3 vezes por semana.												

**Você sentiu dificuldade em responder alguma pergunta?**

( ) Não, não tive dificuldade em responder e compreendi todas as questões.

( ) Sim, tive dificuldade em responder algumas questões do questionário.

Caso a resposta tenha sido SIM, descrever os números das questões: \_\_\_\_\_

## APÊNDICE D – Cartilha educativa



### Alimentação saudável

Uma alimentação balanceada é importante para garantir o crescimento e desenvolvimento das crianças.



#### NÍVEL DE PROCESSAMENTO DOS ALIMENTOS

O Guia Alimentar para a População Brasileira, preconiza maior consumo de alimentos *in natura*, extraídos diretamente dos animais ou vegetação sem que tenham passado por modificações ou minimamente processados. Utilizar com moderação os alimentos processados, aqueles produzidos praticamente com acréscimo de sal ou açúcar. E evitar ao máximo o consumo de alimentos ultraprocessados que se trata de produtos alimentícios que são refinados através de técnicas apropriadas para indústrias.

IN-NATURA	PROCESSADO	ULTRAPROCESSADO
 abacaxi	 abacaxi em calda	 suco de abacaxi em pó
 espiga de milho	 milho em conserva	 salgadinho de milho no pacote
 peixe	 peixe em conserva	 empinado de peixe

#### COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS

- 1- líquido que serve para hidratar.
- 1- fruta que pode ser as que têm maior praticidade para armazenamento.
- 1-cereal que é fonte energética, dando preferências aos integrais.
- 1- fonte proteica que pode ser advinda de proteínas lácteas como queijos e iogurtes.



#### SUGESTÕES

- Mantenha sempre a lancheira bem higienizada;
- Envolve os alimentos com plástico filme, guardanapos ou coloque em vasilhas com tampa;
- Dê preferências as frutas frescas e da estação;
- Prefira os alimentos integrais;
- Os alimentos que necessitam de refrigeração devem ser levados em bolsas térmicas ou procurar saber se a escola possui local apropriado para armazenamento do lanche;
- Evite repetir o mesmo lanche sequencialmente e sempre que possível ofereça um alimento novo.

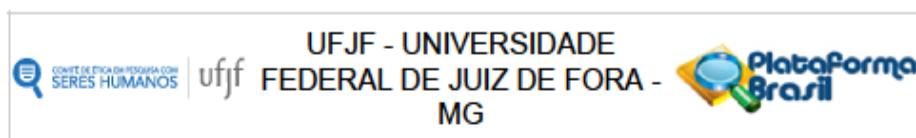
#### EVITE

- Doces;
- Salgadinhos de pacote;
- Frituras;
- Refrigerantes.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA- CAMPUS AVANÇADO GOVERNADOR VALADARES-UFJF-GV  
Instituto de Ciências da Vida- ICV  
Departamento de Nutrição

Discente: Ana Claudia Batista  
Docente: Prof. Dra. Clarice Lima Alvares da Silva

## ANEXO 1 – Parecer do comitê de Ética



### PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

#### DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

**Título da Pesquisa:** COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS DE ALUNOS MATRICULADOS EM UMA ESCOLA PARTICULAR DE GOVERNADOR VALADARES MG.

**Pesquisador:** Clarice Lima Alvares da Silva

**Área Temática:**

**Versão:** 2

**CAAE:** 15115019.0.0000.5147

**Instituição Proponente:** Universidade Federal de Juiz de Fora UFJF

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

#### DADOS DO PARECER

**Número do Parecer:** 3.439.197

#### Apresentação do Projeto:

Apresentação do projeto está clara, detalhada de forma objetiva, descreve as bases científicas que justificam o estudo, estando de acordo com as atribuições definidas na Resolução CNS 466/12 de 2012, item III.

#### Objetivo da Pesquisa:

**Objetivo Primário:**

Avaliar a composição e qualidade nutricional de lancheiras de alunos matriculados em uma escola privada da cidade de Governador Valadares, MG.

**Objetivo Secundário:**

- Caracterizar as crianças participantes quanto as suas condições de vida e saúde;
- Identificar os principais grupos alimentares presentes nos lanches;
- Analisar a qualidade dos alimentos contidos na lancheira segundo seu nível de processamento;• Será realizado um levantamento de alimentos presentes nas lancheiras considerados marcadores da alimentação saudável e da alimentação não saudável;
- Comparar a composição e a qualidade nutricional das lancheiras segundo as condições socioeconômicas das crianças.

Os Objetivos da pesquisa estão claros bem delineados, apresenta clareza e compatibilidade com a proposta, tendo adequação da metodologia aos objetivos pretendido, de acordo com as

**Endereço:** JOSE LOURENCO KELMER S/N  
**Bairro:** SAO PEDRO **CEP:** 36.036-900  
**UF:** MG **Município:** JUIZ DE FORA  
**Telefone:** (32)2102-3788 **Fax:** (32)1102-3788 **E-mail:** cep.propesq@ufjf.edu.br

Continuação do Parecer: 3.439.197

atribuições definidas na Norma Operacional CNS 001 de 2013, item 3.4.1 - 4.

**Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

Riscos e benefícios descritos em conformidade com a natureza e propósitos da pesquisa. O risco que o projeto apresenta é caracterizado como risco mínimo e benefícios esperados estão adequadamente descritos. A avaliação dos Riscos e Benefícios está de acordo com as atribuições definidas na Resolução CNS 466/12 de 2012, itens III; III.2 e V.

**Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

O projeto está bem estruturado, delineado e fundamentado, sustenta os objetivos do estudo em sua metodologia de forma clara e objetiva, e se apresenta em consonância com os princípios éticos norteadores da ética na pesquisa científica envolvendo seres humanos elencados na resolução 466/12 do CNS e com a Norma Operacional Nº 001/2013 CNS.

**Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

O protocolo de pesquisa está em configuração adequada, apresenta FOLHA DE ROSTO devidamente preenchida, com o título em português, identifica o patrocinador pela pesquisa, estando de acordo com as atribuições definidas na Norma Operacional CNS 001 de 2013 item 3.3 letra a; e 3.4.1 item 16. Apresenta o TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO em linguagem clara para compreensão dos participantes, apresenta justificativa e objetivo, campo para identificação do participante, descreve de forma suficiente os procedimentos, informa que uma das vias do TCLE será entregue aos participantes, assegura a liberdade do participante recusar ou retirar o consentimento sem penalidades, garante sigilo e anonimato, explicita riscos e desconfortos esperados, indenização diante de eventuais danos decorrentes da pesquisa, contato do pesquisador e do CEP e informa que os dados da pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador pelo período de cinco anos, de acordo com as atribuições definidas na Resolução CNS 466 de 2012, itens: IV letra b; IV.3 letras a,b,d,e,f,g e h; IV. 5 letra d e XI.2 letra f. Apresenta o INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS de forma pertinente aos objetivos delineados e preserva os participantes da pesquisa. O Pesquisador apresenta titulação e experiência compatível com o projeto de pesquisa, estando de acordo com as atribuições definidas no Manual Operacional para CPEs. Apresenta DECLARAÇÃO de infraestrutura e de concordância com a realização da pesquisa de acordo com as atribuições definidas na Norma Operacional CNS 001 de 2013 item 3.3 letra h.

Endereço: JOSE LOURENCO KELMER S/N  
Bairro: SAO PEDRO CEP: 36.036-900  
UF: MG Município: JUIZ DE FORA  
Telefone: (32)2102-3788 Fax: (32)1102-3788 E-mail: cep.propesq@ufjf.edu.br

Continuação do Parecer: 3.439.197

**Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:**

Diante do exposto, o projeto está aprovado, pois está de acordo com os princípios éticos norteadores da ética em pesquisa estabelecido na Res. 466/12 CNS e com a Norma Operacional Nº 001/2013 CNS. Data prevista para o término da pesquisa: novembro de 2019.

**Considerações Finais a critério do CEP:**

Diante do exposto, o Comitê de Ética em Pesquisa CEP/UFJF, de acordo com as atribuições definidas na Res. CNS 466/12 e com a Norma Operacional Nº001/2013 CNS, manifesta-se pela APROVAÇÃO do protocolo de pesquisa proposto. Vale lembrar ao pesquisador responsável pelo projeto, o compromisso de envio ao CEP de relatórios parciais e/ou total de sua pesquisa informando o andamento da mesma, comunicando também eventos adversos e eventuais modificações no protocolo.

**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BASICAS_DO_PROJETO_1348986.pdf	04/07/2019 16:25:49		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	ProjetomodeloCEPcorrigido.docx	04/07/2019 14:17:24	Clarice Lima Alvares da Silva	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_Responsaveiscorrigido.doc	04/07/2019 14:16:53	Clarice Lima Alvares da Silva	Aceito
Folha de Rosto	folhaderostoaanaclaudia.pdf	04/06/2019 14:29:49	Clarice Lima Alvares da Silva	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	cartaanuenciatcc.pdf	07/05/2019 16:42:50	Clarice Lima Alvares da Silva	Aceito
Brochura Pesquisa	QuestionarioTCC.docx	07/05/2019 15:03:57	Clarice Lima Alvares da Silva	Aceito

**Situação do Parecer:**

Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

Endereço: JOSE LOURENCO KELMER S/N  
Bairro: SAO PEDRO CEP: 36.036-900  
UF: MG Município: JUIZ DE FORA  
Telefone: (32)2102-3788 Fax: (32)1102-3788 E-mail: cep.propesq@ufjf.edu.br





ufjf

UFJF - UNIVERSIDADE  
FEDERAL DE JUIZ DE FORA -  
MG



Continuação do Parecer: 3.439.197

JUIZ DE FORA, 04 de Julho de 2019

---

**Assinado por:**  
**Jubel Barreto**  
**(Coordenador(a))**

**Endereço:** JOSE LOURENCO KELMER S/N  
**Bairro:** SAO PEDRO **CEP:** 36.036-900  
**UF:** MG **Município:** JUIZ DE FORA  
**Telefone:** (32)2102-3788 **Fax:** (32)1102-3788 **E-mail:** cep.propesq@ufjf.edu.br

Página 04 de 04