



Nota à Imprensa  
18/10/2021

Devido à publicação dos vídeos intitulados “Café da manhã na educação infantil gestão compartilhada” e “Crianças passam fome na educação infantil gestão compartilhada em Caxias do Sul” no canal do YouTube Senalba Caxias, nos dias 04 e 07 de outubro de 2021 (links <https://www.youtube.com/watch?v=mzueBEZnsNo&t=190s> e <https://www.youtube.com/watch?v=Ait4zW-r0bY>), e manifestação na manhã de hoje, o Setor de Alimentação Escolar da SMED tem considerações a fazer:

1. Os vídeos não condizem com a realidade dos cardápios da Alimentação Escolar praticados nas Escolas de Educação Infantil de gestão compartilhada da Rede Municipal de Ensino, sendo que apresenta uma interpretação pessoal, no mínimo, tendenciosa e distorcida. Com a visão apresentada, o vídeo é um desserviço para a comunidade caxiense, divulgando inverdades e difamando a administração pública como um todo.
2. Os cardápios estão disponíveis para acesso público no Portal da Educação, no link: <https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2021/09/f34547fb-3397-431a-8887-29b7627c2e39.pdf>, onde pode-se verificar que em nenhum dia é oferecido no café da manhã a composição de cardápio que foi citada no vídeo. Além disso, as escolas são orientadas a manterem o cardápio exposto em mural de acesso para toda a comunidade.
3. O relato do vídeo apresenta ingredientes e preparações isoladas que não condizem com a realidade dos cardápios oferecidos. Ele cita o café da manhã, porém omite grande parte das preparações do mesmo (como pães, bolos e biscoitos).
4. O Setor de Alimentação Escolar está em constante diálogo com as EEIs, e numa pesquisa realizada com todas, na segunda quinzena de setembro, constatou-se que em apenas 4,5% delas a aceitação do cardápio proposto é considerada ruim. Na mesma pesquisa foram identificadas as escolas onde há crianças que não aceitam as preparações oferecidas e a partir desse diagnóstico além de um encontro com coordenadoras, serão sugeridas atividades pedagógicas de incentivo a alimentação saudável. O educador tem papel fundamental no incentivo e formação de hábitos alimentares saudáveis dentro da escola.
5. Como sugestão da pesquisa, as coordenadoras indicaram que as informações sobre alimentação saudável cheguem até as famílias. Pensando nisso, a SMED está promovendo um ciclo de lives sobre alimentação que são transmitidas no canal do YouTube Smed Comunicação e Eventos e ficam disponíveis para toda a comunidade. No dia 19/10, às 18h30, será transmitida



uma live que abordará os documentos que norteiam a elaboração dos cardápios do PNAE (<https://www.youtube.com/watch?v=PXgo8B-y76g>)

6. Nos dias 06 e 07 de outubro de 2021 as coordenadoras das EEIs participaram de um encontro com esclarecimentos sobre as mudanças que a Resolução nº 06 FNDE trouxe para os cardápios das escolas de educação infantil, para que possam esclarecer todas as dúvidas que ainda restam. O CAE (Conselho de Alimentação Escolar) também participou (07/10).

7. Desde 2020 avalia-se possibilidades para adequação dos cardápios à legislação. Entre os dias 18 e 20/11/2020, foi realizado encontro com as cozinheiras e auxiliares de cozinha de todas as EEIs de gestão compartilhada a fim de tratar das mudanças apresentadas na Resolução 06. Foi consenso de que o cardápio a ser preparado seja igual para todas as crianças (sem diferenciação entre as faixas etárias – sem açúcar até 3 anos e com açúcar para 4 e 5 anos e sem diferenciação entre turno parcial e integral), a fim de viabilizar a rotina de preparo e distribuição das refeições.

8. Os cardápios estão em constante evolução, ao longo dos últimos anos, várias mudanças foram implementadas. Como exemplos temos: a retirada do creme vegetal (margarina), maionese industrializada e salsichão; a substituição total do extrato de tomate por tomates *in natura* fornecidos pela agricultura familiar de Caxias do Sul (para preparo dos molhos); a substituição de milho e ervilhas enlatados por congelados; a inclusão de aipim, pão integral, massa integral e aveia; a retirada de leite condensado, gelatina, flocos de milho açucarados; a inclusão de feijão carioca, goiaba, agrião, rúcula (fornecidos pela agricultura familiar). Essas mudanças envolvem aspectos culturais e alteram hábitos já incorporados ao longo do tempo. Por isso, apresentaram resistência no início e coube aos educadores estimular um novo consumo, que na sua maioria, atualmente já estão incorporados.

9. Devido a restrição de pães, bolos e biscoitos imposta pela Resolução FNDE nº 06, o cardápio do café da manhã da Educação Infantil é composto por pães ou biscoito + chá ou leite ou suco de uva integral em três dias da semana. Em um dia é realizada uma preparação caseira (bolos ou pães) e uma vez na semana há a presença de ovos mexidos ou mingau de aveia. Os ovos mexidos podem ser preparados com temperos (como a cebola refogada, por exemplo) e podem ser acrescidos de outros ingredientes que eventualmente sobram na escola (como queijo ou legumes, que são entregues semanalmente). Os ovos mexidos foram incluídos pela sua qualidade nutricional, são fonte de proteínas e possuem micronutrientes específicos que contribuem para o desenvolvimento sendo excelentes para comporem o café da manhã.

10. Para exemplificar a variedade oferecida, são enviados semanalmente para as EEIs em média 5 tipos de frutas, 3 a 4 tipos de carnes, 10 a 12 tipos de vegetais, 2 misturas e pão, totalizando em média 4,4 toneladas de alimentos perecíveis por semana.



11. A inclusão de canela em pó como acompanhamento do leite deu-se em virtude de ser uma alternativa para saborizar a preparação, visto que o café não deve ser oferecido na educação infantil. Já estamos com uma licitação em andamento para aquisição de cacau em pó, que também será uma alternativa para aumentar a aceitação do leite.

12. Como constantemente há inclusão de novas preparações, o Setor de Alimentação Escolar está organizando uma formação prática para cozinheiras e auxiliares de cozinha, que será realizada no início do próximo ano.

13. O suco natural de fruta está presente no cardápio da pré-janta uma vez por semana. A partir dos relatos de resistência na aceitação dos sucos de fruta sem açúcar, as nutricionistas sugeriram diminuir a concentração de fruta para as cítricas ou misturar mais frutas no mesmo suco. Partiu de uma cozinheira a sugestão de oferecer água saborizada, que constitui em colocar pedaços de frutas na água para dar sabor. A sugestão foi aceita e compartilhada com todas as escolas.

14. Ao elaborar os cardápios as nutricionistas precisam seguir a legislação vigente, visto que os alimentos são adquiridos com recursos públicos, as normas precisam ser seguidas.

Em seguida apresentamos alguns pontos da NOTA TÉCNICA Nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - ATUALIZAÇÃO DAS RECOMENDAÇÕES PARA O PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS DAS CRECHES ATENDIDAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, que tem por referência a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020; o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos (Ministério da Saúde, 2019); o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014) e o Report of the Commission on Ending Childhood Obesity (OMS, 2015).

1. O Brasil tem feito esforço contundente com políticas públicas relevantes que objetivam tanto prevenir quanto intervir no quadro atual de sobrepeso e obesidade, muitas delas voltadas para a formação de hábitos alimentares mais adequados e saudáveis.

2. O desenvolvimento de uma preferência alimentar envolve uma complexa interação entre a influência familiar, social e do ambiente de convívio da criança, além da associação entre as preferências, os sabores, a acessibilidade e o conhecimento em relação aos alimentos;

3. Hábitos alimentares uma vez adquiridos dificilmente se alterarão e estão associados a um número crescente de doenças cujo tratamento implica na adoção de novos comportamentos. É importante entender que o ambiente escolar e as refeições fornecidas nesse espaço contribuem com o comportamento alimentar e com o estado nutricional no presente e no futuro. Torna-se, então, fundamental a construção de um ambiente escolar protetor e que estimule a formação de hábitos alimentares adequados e saudáveis o mais precocemente possível.



4. O consumo de alimentos com alto aporte calórico, pobres em nutrientes, cheios de sal e açúcar está relacionado com a epidemia de obesidade infantil e em adolescentes. No Brasil, esses alimentos foram classificados como ultraprocessados e processados pelo Ministério da Saúde.

5. O consumo de açúcar em adição, de doces e preparações doces, de achocolatados e de cereais refinados, especificamente, entre as crianças acentuou-se bastante, com a introdução na alimentação cada vez mais precoce. A exposição do paladar ao sabor doce quanto mais precoce e rotineira pode levar à preferência por alimentos altamente açucarados. A criança aprende a gostar de alimentos que lhe são oferecidos com frequência, além do que o paladar se desenvolve pela experiência repetida a diversos sabores, quanto maior a variedade, repetição dessa variedade, maior formação de papilas gustativas por estímulo. Existe uma predisposição de preferência ao sabor doce desde o nascimento, e quanto mais esse grupo for ofertado, maiores serão as chances de desinteresse pelos cereais, verduras e legumes, alimentos que são fontes de nutrientes importantes.

6. O Ministério da Saúde, por meio do Guia Alimentar Para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, recomenda não oferecer açúcar à criança até 2 anos. Alinhada a essa recomendação, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, publicada dia 8 de maio de 2020, trouxe importantes alterações na execução do PNAE para os cardápios planejados para as crianças até 3 anos de idade:

- dentre as inovações, destaca-se a **proibição de alimentos ultraprocessados e da adição de açúcar, mel e adoçantes** nas preparações culinárias e bebidas para essa faixa etária;
- deve-se procurar variar ao máximo a alimentação para que a criança tenha sua necessidade de nutrientes devidamente atendida, garantindo crescimento e desenvolvimento adequados, além de contribuir com a formação dos hábitos alimentares, evitando a monotonia alimentar;
- para garantir variedade nos cardápios do PNAE, a Resolução CD/FNDE 6/2020 recomenda o fornecimento de, no mínimo, **23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana**, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias;
- os cardápios devem, obrigatoriamente, **limitar a oferta de biscoito, bolacha, pão ou bolo** a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial;
- as recomendações nutricionais são instrumentos necessários para planejamento e avaliação de cardápios. São baseadas em evidências científicas, como estudos populacionais de consumo, observações epidemiológicas e avaliações bioquímicas de restrição e saturação de nutrientes. Dessa forma, a legislação do PNAE (Anexo IV da Resolução CD/FNDE 6/2020) apresenta as tabelas com as necessidades que devem ser atingidas.
- para os cardápios das creches, diante dos requerimentos nutricionais específicos da faixa etária, a Resolução CD/FNDE 6/2020 determina a comprovação do fornecimento obrigatório dos valores de referência de energia, macronutrientes e de quatro micronutrientes prioritários: Vitamina A, Vitamina C, Cálcio e Ferro;



7. Um ponto relevante se refere à utilização do café para crianças. A esse respeito, o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), em parecer técnico emitido, concluiu que deve ser evitada a inclusão da bebida de café na alimentação para esse grupo populacional, uma vez que a bebida é pobre em energia, proteína e micronutrientes. Além disso, diminui a qualidade das proteínas presentes na refeição devido à reação de “Maillard”, contém quelantes de minerais essenciais e pode aumentar a excreção de cálcio. Ainda conforme o CFN, essa bebida é fonte de cafeína que tem efeitos fisiológicos variados e às vezes discordantes. O seu efeito estimulante do sistema nervoso central (SNC) pode estar associado a melhor capacidade de memorização a longo prazo, mas o efeito na memória a curto prazo não está claro. Por outro lado, o consumo contínuo reduz a qualidade do sono, bem como a produção de melatonina (hormônio responsável pela sincronização do sono) o que afetaria a aprendizagem negativamente.

Ficamos à disposição para mais esclarecimentos.

**Adrielle Lunelli    Andreia Biondo    Ana Paula Michelin    Jéssica Ackermann    Natália  
Guerra**

***Nutricionistas SMED***