



Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro

Secretaria Municipal de Saúde

Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção

Agropecuária

Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária

Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária

THAYANE GONÇALVES LOPES

**PRINCIPAIS DIFICULDADES ENFRENTADAS PELAS UNIDADES ESCOLARES
DA REDE PRIVADA DE ENSINO PARA O CUMPRIMENTO INTEGRAL DO
DECRETO RIO N° 52.842/2023**

RIO DE JANEIRO

2025

THAYANE GONÇALVES LOPES

PRINCIPAIS DIFICULDADES ENFRENTADAS PELAS UNIDADES ESCOLARES
DA REDE PRIVADA DE ENSINO PARA O CUMPRIMENTO INTEGRAL DO
DECRETO RIO N° 52.842/2023

Trabalho de Conclusão da Residência apresentado ao Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária, no âmbito do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Vigilância Sanitária

Orientadora: Ms. Patricia Afonso Maia

RIO DE JANEIRO
2025

THAYANE GONÇALVES LOPES

PRINCIPAIS DIFICULDADES ENFRENTADAS PELAS UNIDADES ESCOLARES
DA REDE PRIVADA DE ENSINO PARA O CUMPRIMENTO INTEGRAL DO
DECRETO RIO N° 52.842/2023

Trabalho de Conclusão da Residência apresentado ao Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária, no âmbito do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro, apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Vigilância Sanitária

Aprovado em: 17 de fevereiro de 2025

Banca Examinadora

Dra. Mônica Valle de Carvalho
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO

Ms. Carla Côrte Real do Nascimento Magarão
Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção
Agropecuária – IVISA-Rio

Ms. Patricia Afonso Maia
Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e Inspeção
Agropecuária – IVISA-Rio

RIO DE JANEIRO
2025

AGRADECIMENTOS

Primeiramente gostaria de agradecer à minha mãe, Margarida, que sempre me incentivou nos estudos, correndo atrás de boas escolas públicas desde cedo, que contribuíram para que eu pudesse chegar onde estou.

Ao meu noivo, Bernardo, que acompanha de perto toda a minha trajetória acadêmica desde o primeiro ano da graduação e foi o meu maior apoiador nos estudos para a Residência. Sem ele, certamente, nada disso seria possível.

Aos meus primos, Anderson, Fernanda e Vitória, que não me deixaram desistir, pois sempre que esse pensamento pairava sobre minha mente, eu lembrava que precisava ser alguém na vida para ajudá-los em tudo que for preciso e lhes dar todas as oportunidades que me foram dadas.

À minha avó, Maria do Doce, que sempre se mostrou feliz quando eu a ensinava qualquer coisa sobre alimentação e sempre se mostrou orgulhosa de quem eu me tornei.

Ao meu gato, Achilles, que é meu melhor amigo há 15 anos. Que sempre esteve disposto a ficar comigo quando eu só precisava ouvir seu ronronar para me acalmar.

À minha cachorra, Cacau, que foi adotada há 3 anos e tem sido a alegria da casa desde então. Uma “caramelo” muito carinhosa que tornou a vida da nossa família muito mais colorida.

Aos meus amigos, em especial Denizia, Sabrina, Laura e Júlia, que sempre acreditaram em mim e ficaram felizes pelas minhas conquistas. Alguns mesmo de muito longe sempre se mostraram presentes.

Aos meus professores de faculdade, em especial Mônica Carvalho e Renato Geraldo, pelos ensinamentos, apoio e carinho ao longo da graduação.

À equipe da GFE: Anamaria Bacelar, Celeste Rezende, Cristiane Jordão, Luciana de Sá, Márcia Coelho, Paulo Fernando e Thais Dilella. Sem dúvidas a melhor equipe do IVISA-Rio. Agradeço pelo tempo que passamos juntos, que para mim foi extremamente valioso, tanto pessoalmente quanto profissionalmente.

À minha orientadora, Patricia Maia, por toda a parceria e acolhimento desde o início do curso.

RESUMO

A obesidade infantil é um desafio crescente para a saúde pública no Brasil, refletindo uma tendência global preocupante. Sua ocorrência tem se mostrado significativamente influenciada pela qualidade da alimentação, geralmente relacionada ao consumo de alimentos ultraprocessados, que são frequentemente associados a uma alta densidade energética, elevados teores de açúcares, gorduras e sal, e baixo valor nutricional. Um dispositivo utilizado para melhorar a alimentação dos escolares no município do Rio de Janeiro e, consequentemente, promover ações ao combate da obesidade infantil, é a implementação do Decreto Rio nº 52.842/2023, que proíbe a venda e a oferta de bebidas e alimentos ultraprocessados nas escolas. Entretanto, tem sido observado durante as inspeções sanitárias que algumas instituições da rede privada de ensino ainda não se adequaram à legislação, alegando diversas adversidades em relação à norma. Nesse sentido, tornou-se considerável a elaboração e aplicação de um instrumento qualitativo com o objetivo de investigar as principais dificuldades enfrentadas pelas unidades escolares privadas para o cumprimento integral do Decreto. Foi enviado um questionário eletrônico por meio de e-mail a 132 escolas previamente notificadas pelo descumprimento da legislação, obtendo respostas de 25 dessas unidades. Os resultados obtidos evidenciaram principalmente a dificuldade em identificar e substituir produtos ultraprocessados por opções mais saudáveis e a resistência por parte dos alunos em adotar melhores hábitos alimentares. Adicionalmente, a influência dos hábitos alimentares familiares e a falta de conhecimento sobre rótulos evidenciam a necessidade de uma abordagem multidisciplinar para promover a mudança de comportamento. Em suma, a implementação da referida legislação representa um passo importante para a promoção de uma melhor qualidade de vida de seu público alvo. No entanto, é preciso superar os desafios existentes e consolidar as ações de educação alimentar e nutricional para garantir o sucesso da iniciativa. A construção de um ambiente escolar que promova hábitos alimentares saudáveis é fundamental para a formação de cidadãos mais conscientes. Nesse sentido, a colaboração entre escolas, famílias, profissionais de saúde e gestores públicos é essencial para alcançar resultados duradouros.

Palavras-chave: Obesidade infantil. Alimentos ultraprocessados. Decreto Rio nº 52.842/2023. Rede privada de ensino. Educação alimentar e nutricional.

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| 1 INTRODUÇÃO..... | 5 |
| 2 REFERENCIAL TEÓRICO..... | 6 |
| 2.1 Obesidade e o perfil de consumo alimentar no Brasil..... | 6 |
| 2.2 Alimentos ultraprocessados e ambiente escolar..... | 7 |
| 2.3 Políticas públicas para alimentação adequada e saudável no ambiente escolar..... | 9 |
| 3 OBJETIVOS..... | 11 |
| 3.1 Objetivo Geral..... | 11 |
| 3.2 Objetivos Específicos..... | 11 |
| 4 MATERIAIS E MÉTODOS..... | 11 |
| 5 RESULTADOS E DISCUSSÃO..... | 12 |
| 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 21 |
| REFERÊNCIAS..... | 22 |
| APÊNDICES..... | 25 |

1 INTRODUÇÃO

A obesidade infantil é um desafio crescente para a saúde pública no Brasil, refletindo uma tendência global preocupante. Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), obtidos por meio da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) entre 2008 e 2009, mostraram que a prevalência de excesso de peso ocorre em cerca de um terço das crianças entre cinco e nove anos. Ainda, é possível analisar que essa prevalência é maior na região Sudeste em comparação com as demais (IBGE, 2010). Além disso, de acordo com o Novo Atlas Mundial da Obesidade 2024, a projeção para 2035 é que 50% das crianças brasileiras estarão com o Índice de Massa Corporal (IMC) elevado (WOF, 2024). Um fator determinante que contribui significativamente para a ocorrência de sobrepeso e obesidade na população em geral é a má qualidade da alimentação.

A adoção de hábitos alimentares saudáveis é uma das estratégias utilizadas para o combate à obesidade infantil. É de suma importância que estratégias para adoção desses hábitos estejam presentes no ambiente escolar, por se tratar de um campo formador de conhecimentos, práticas e costumes e por ser um local onde crianças e adolescentes dedicam grande parte do seu tempo, frequentemente requerendo a realização de refeições.

Um dos dez passos para uma alimentação adequada e saudável propostos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) é evitar o consumo de alimentos ultraprocessados, que são frequentemente associados a uma alta densidade energética, elevados teores de açúcares, gorduras e sal, e baixo valor nutricional. O consumo excessivo de alimentos ultraprocessados tem sido ligado a vários problemas de saúde, como obesidade, diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares e outros transtornos metabólicos (Brasil, 2014).

Um dispositivo utilizado para melhorar a alimentação dos escolares no município do Rio de Janeiro e, consequentemente, promover ações de combate à obesidade infantil, é a implementação do Decreto Rio nº 52.842 de 11 de julho de 2023, que proíbe a venda e a oferta de bebidas e alimentos ultraprocessados nas escolas públicas e privadas de ensino infantil e fundamental, sendo a sua fiscalização competência das autoridades sanitárias do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária (IVISA-Rio) (Rio de Janeiro, 2023a). Entretanto, tem sido observado pela equipe de Gerência de Fiscalização de Unidades Institucionais e de Estabelecimentos de Ensino (GFE)

durante as inspeções sanitárias que algumas instituições da rede privada de ensino ainda não se adequaram à legislação, alegando diversas adversidades em relação à norma.

Nesse sentido, torna-se considerável a elaboração e aplicação de um instrumento qualitativo que vise identificar as possíveis barreiras para plena execução da legislação e superá-las.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Obesidade e o perfil de consumo alimentar no Brasil

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), a obesidade é um problema complexo causado por um balanço energético positivo que leva ao acúmulo de gordura no corpo. Esse quadro está associado a diversos riscos para a saúde, como aumento da pressão arterial, elevação dos níveis de colesterol e triglicerídeos no sangue e resistência insulínica. As causas da obesidade incluem uma combinação de fatores biológicos, históricos, ambientais, econômicos, sociais, culturais e políticos (OMS, 2000).

Dados relacionados às medidas antropométricas de crianças brasileiras mostram que o aumento das massas corporais ultrapassa o padrão esperado, apresentando uma realidade que aponta na direção de índices de sobrepeso e obesidade, tendo em vista que os ganhos dessas medidas são muito superiores aos ganhos com as medidas das alturas. Em relação ao estado nutricional de crianças entre cinco e nove anos, esses dados mostram que o excesso de peso foi diagnosticado em cerca de um terço dos meninos e meninas. Dentre essas crianças, é possível caracterizar que a obesidade corresponde a cerca de um terço dos casos no sexo feminino e quase metade no sexo masculino. Vale ressaltar que a realidade da evolução ponderal das crianças brasileiras sugere uma atenção especial em relação à qualidade da alimentação nessa faixa etária (IBGE, 2010).

O excesso de peso é influenciado principalmente pelos hábitos alimentares e pelo gasto energético. Estudos nacionais mostram que o padrão alimentar atual no Brasil reflete a transição nutricional da população, caracterizada por um alto consumo de alimentos ricos em açúcar, gorduras saturadas, gorduras trans e sal, e baixo consumo de carboidratos complexos e fibras. Entre 1970 e 2009, houve um aumento significativo no consumo de alimentos ultraprocessados como biscoitos, embutidos e refrigerantes. Paralelamente, o consumo de frutas e hortaliças

permaneceu estável em níveis abaixo das recomendações, enquanto o consumo de alimentos básicos como ovos, gordura animal, peixe, leguminosas, raízes, tubérculos e arroz apresentou redução (IBGE, 2011).

Em pesquisa mais recente, foi possível analisar o consumo alimentar de acordo com três faixas etárias: adolescentes (10 a 19 anos), adultos (20 a 59 anos) e idoso (60 anos ou mais). Os dados mostraram que o consumo de produtos ultraprocessados como macarrão instantâneo, biscoito recheado, biscoito doce, salgadinhos *chips*, linguiça, salsicha, mortadela, presunto, chocolates, achocolatados, sorvete/picolé, sucos, refrescos/sucos industrializados, refrigerantes, bebidas lácteas, pizzas, salgados fritos e assados e sanduíches foi mais elevado em adolescentes do que em adultos e idosos. Além disso, o estudo indica que os alimentos pertencentes a esse grupo representam 26,7% do total de calorias em adolescentes, 19,5% em adultos e 15,1% em idosos (IBGE, 2020). Fica evidente, portanto, que os adolescentes são os mais afetados por apresentarem maus hábitos alimentares, necessitando de maior orientação sobre a importância de uma alimentação equilibrada, com menor consumo de alimentos ultraprocessados.

2.2 Alimentos ultraprocessados e ambiente escolar

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). Esses alimentos incluem vários tipos de guloseimas, salgadinhos de pacote, bebidas açucaradas, pós para refrescos, embutidos e uma infinidade de outros produtos (Brasil, 2014).

Os alimentos ultraprocessados surgiram com a intenção de serem consumidos em substituição a outros grupos alimentares, com grande apelo publicitário, propondo praticidade de consumo e alta palatabilidade. Eles foram inseridos no sistema alimentar atual por meio do crescimento das indústrias de alimentos, grande tecnologia de processamento e redes globais com longas cadeias de distribuição (Serafim, 2021). Além disso, é possível identificá-los principalmente

em ambientes descritos como pântanos alimentares, que são definidos como espaços que apresentam grande disponibilidade de alimentos com alta densidade energética em detrimento à oferta de alimentos saudáveis (Almeida *et al.*, 2024).

O consumo de ultraprocessados pode estar relacionado ao surgimento de uma série de doenças, principalmente as chamadas Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Estudos em crianças e adolescentes apontam que há uma associação positiva entre o consumo de alimentos ultraprocessados e o excesso de peso, assim como o aumento da circunferência da cintura. Além disso, também foi revelado que há correlação positiva entre o consumo desses alimentos e o aumento dos níveis séricos de colesterol total e triglicerídeos, bem como um maior risco de desenvolvimento de síndrome metabólica (Louzada *et al.*, 2021).

Um modo funcional de identificar os alimentos ultraprocessados é consultar a lista de ingredientes que, por lei, deve constar nos rótulos de alimentos embalados que possuem mais de um ingrediente (Brasil, 2022). Um elevado número de ingredientes e, sobretudo, a presença de ingredientes com nomes pouco familiares e não utilizados em preparações culinárias indicam que o produto pertence à categoria de alimentos ultraprocessados (Brasil, 2014).

A última Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), realizada em 2019, estimou que 11.436.740 escolares brasileiros de 13 a 17 anos (97,3%) consumiram, ao menos, um alimento ultraprocessado no dia anterior à pesquisa. Essa categoria de alimentos, a fim de sintetizar os resultados e facilitar sua interpretação, foi dividida em três grupos: (1) bebidas ultraprocessadas, (2) biscoitos e sobremesas industrializadas e (3) alimentos ultraprocessados salgados, o que revelou grandes proporções de escolares consumindo dois ou mais itens desses segmentos, atingindo percentuais de 42,5%, 54,3% e 39,0%, respectivamente (IBGE, 2021).

Para crianças e adolescentes conseguirem construir bons hábitos alimentares, é necessário que existam ambientes saudáveis que viabilizem escolhas adequadas. Nesse sentido, a escola se destaca como local estratégico para propiciar esse ambiente, por se tratar de espaço onde o indivíduo despende um longo período da sua vida, muitas vezes necessitando realizar as principais refeições do dia (Silva, 2015).

Uma intervenção nas escolhas alimentares ainda na fase escolar pode ser altamente eficaz, uma vez que bons hábitos construídos na infância e consolidados

na adolescência aumentam a probabilidade desse público crescer e permanecer com hábitos de vida mais saudáveis. Nessa perspectiva, a escola possui responsabilidade inalienável como agente promotor da alimentação saudável, pois é nela que se tem o desenvolvimento de costumes relacionados à saúde para a vida de seus alunos (Cardoso *et al.*, 2019).

2.3 Políticas públicas para alimentação adequada e saudável no ambiente escolar

As políticas públicas para alimentação adequada e saudável existem pelo menos desde a regulamentação do Sistema Único de Saúde (SUS) com a publicação da Lei nº 8.080 de 1990, na qual estão descritas como campo de atuação do SUS a vigilância nutricional e a orientação alimentar (Brasil, 1990). Em 1999, foi aprovada a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), que integra um conjunto de políticas públicas que propõe respeitar, proteger, promover e prover os direitos humanos à saúde e à alimentação. Em razão das constantes transformações sociais enfrentadas pela população brasileira, que resultaram em mudanças nos hábitos alimentares, a PNAN é frequentemente atualizada, a fim de se adequar aos novos desafios encontrados (Brasil, 2013).

Especificamente em relação à alimentação escolar no âmbito nacional, em 2006 foi publicada uma portaria interministerial entre os ministérios da saúde e da educação que institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas. Os eixos prioritários desta portaria são baseados, entre outras coisas, na aplicação de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), estímulo à produção de hortas escolares, restrição ao comércio e à promoção comercial no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras (Brasil, 2006). Ademais, recentemente entrou em vigor o Decreto Federal nº 11.821/23, que dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Em seu eixo sobre doação e comercialização de alimentos no ambiente escolar, a referida legislação trata sobre a necessidade de priorizar a oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados, ao passo que visa proteger os escolares contra a exposição de alimentos ultraprocessados (Brasil, 2023).

Em relação à esfera estadual, em 2005 foi publicada uma lei que proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil nas escolas públicas e privadas do Estado do Rio de Janeiro. De acordo com a legislação, estão incluídos como estes produtos, entre outros, salgadinhos, balas, chocolates, goma de mascar, pirulito, caramelo, pós para refrescos industrializados e refrigerantes. Ainda, a referida lei não autoriza que sejam ofertados alimentos com mais de três gramas de gordura e/ou 160 miligramas de sódio em 100 quilocalorias do produto e alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais (Rio de Janeiro, 2005).

No âmbito municipal, em 11 de julho de 2023 foi publicada a Lei Municipal nº 7.987, que institui ações de combate à obesidade infantil, através da proibição da venda e a oferta de bebidas e alimentos ultraprocessados em escolas públicas e privadas no Município do Rio de Janeiro (Rio de Janeiro, 2023b). Complementarmente a esta lei, no mesmo dia foi publicado o Decreto Rio nº 52.842, que regulamenta a Lei supracitada e especifica tecnicamente a composição dos alimentos referidos. A contar da sua data de publicação, foi concedido um prazo de até 180 dias para que as instituições providenciassem as adequações necessárias à plena observância do regramento fixado. Decorrido o período previsto, o descumprimento da legislação configura infração de natureza sanitária, conferindo as seguintes penalidades: notificação para regularização no prazo de dez dias; advertência e; multa diária de 1500,00 reais, em se tratando de escola particular, até que a irregularidade seja sanada (Rio de Janeiro, 2023a).

Com o propósito de promover a educação em saúde, o IVISA-Rio durante todo o ano oferece diversas capacitações para diferentes públicos e áreas relacionadas à vigilância sanitária. Entre elas, é oferecida uma palestra intitulada “Vigilância Sanitária nas Escolas e a Adequação ao Decreto Rio nº 52.842/23”, destinada aos responsáveis pelas unidades escolares, cantinas escolares e serviços de alimentação para escolas. Essa palestra tem como objetivo promover a compreensão da referida legislação e auxiliar na identificação dos alimentos ultraprocessados.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

- Investigar as principais dificuldades enfrentadas pelas unidades escolares privadas para o cumprimento integral do Decreto Rio nº 52.842/23.

3.2 Objetivos Específicos

- Analisar as principais limitações enfrentadas pelas escolas privadas em adaptar suas cantinas e restaurantes ao disposto no referido decreto.
- Identificar possíveis estratégias para superar as dificuldades analisadas.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

Para a construção deste estudo, foi elaborado um questionário eletrônico (APÊNDICE A) utilizando a plataforma Google Forms®, composto apenas por perguntas com respostas obrigatórias, visando apurar as prováveis razões que dificultam a implementação da legislação em questão. O questionário foi enviado às 132 instituições de ensino elegíveis, por meio do *e-mail* captado ao final das inspeções sanitárias. Neste instrumento consta um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), enfatizando que os dados identificáveis constantes nas respostas do formulário não serão divulgados. Os *e-mails* foram enviados individualmente às instituições, de modo que uma não tenha conhecimento sobre as demais participantes. O estudo utilizou como critério de inclusão para coleta de dados as escolas privadas que foram visitadas no período de fevereiro a outubro de 2024 e que foram notificadas pelo descumprimento do Decreto. As respostas obtidas foram analisadas em planilhas no Google Sheets® e posteriormente discutidas para identificar estratégias que possam contribuir para superar as dificuldades encontradas, favorecendo o pleno cumprimento do Decreto. O levantamento foi realizado apenas em equipamentos institucionais da Prefeitura do Rio de Janeiro, especificamente em computadores situados na Coordenação de Vigilância em Alimentos (CVA), no 7º andar do IVISA-Rio, localizado na Rua do Lavradio, 180, Lapa, Rio de Janeiro, durante o horário de serviço. Ao longo da etapa de construção do banco de dados e a análise subsequente, as escolas foram identificadas por números, garantindo o sigilo das informações. Somente o pesquisador obteve acesso à correspondência entre os números e os nomes das escolas. O presente estudo foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa da Secretaria Municipal de

Saúde do município do Rio de Janeiro, por meio da Plataforma Brasil. Após a aprovação (Certificado de Apresentação de Apreciação Ética: 82089024.0.0000.5279), a coleta de informações, mediante questionário, ocorreu somente após a concordância, da Unidade Escolar, ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram analisados de forma global, sem a identificação individual de nenhuma instituição, preservando a privacidade e confidencialidade das informações coletadas.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo dados internos da GFE, setor pertencente à CVA do IVISA-Rio, durante o período de estudo foram realizadas 599 inspeções sanitárias em 384 escolas particulares que dispõem de oferta e/ou venda de alimentos em suas dependências internas. Entre elas, 132 unidades de ensino ou empresas que prestam os serviços supracitados dentro dessas instituições foram notificadas em função do descumprimento do Decreto Rio nº 52.842/23, o que representa cerca de um terço do total de escolas visitadas.

Ainda na fase de investigação, foi possível observar que 42 das 132 unidades escolares de ensino privado previamente notificadas foram inspecionadas novamente, em virtude de demandas padrões da vigilância sanitária, como monitoramento de instrumentos fiscalizatórios anteriormente lavrados ou averiguação de denúncias, além do monitoramento do cumprimento do referido Decreto. Dentre essas instituições, constatou-se que, em uma segunda visita, 36 delas já apresentavam adequação à legislação, enquanto seis seguiam descumprindo a norma, resultando em infração sanitária de advertência. Mais tarde, uma das unidades previamente advertidas recebeu uma terceira visita do órgão fiscalizador e a mesma continuava em desacordo com o Decreto, o que proporcionou a lavratura de auto de infração, previsto legalmente.

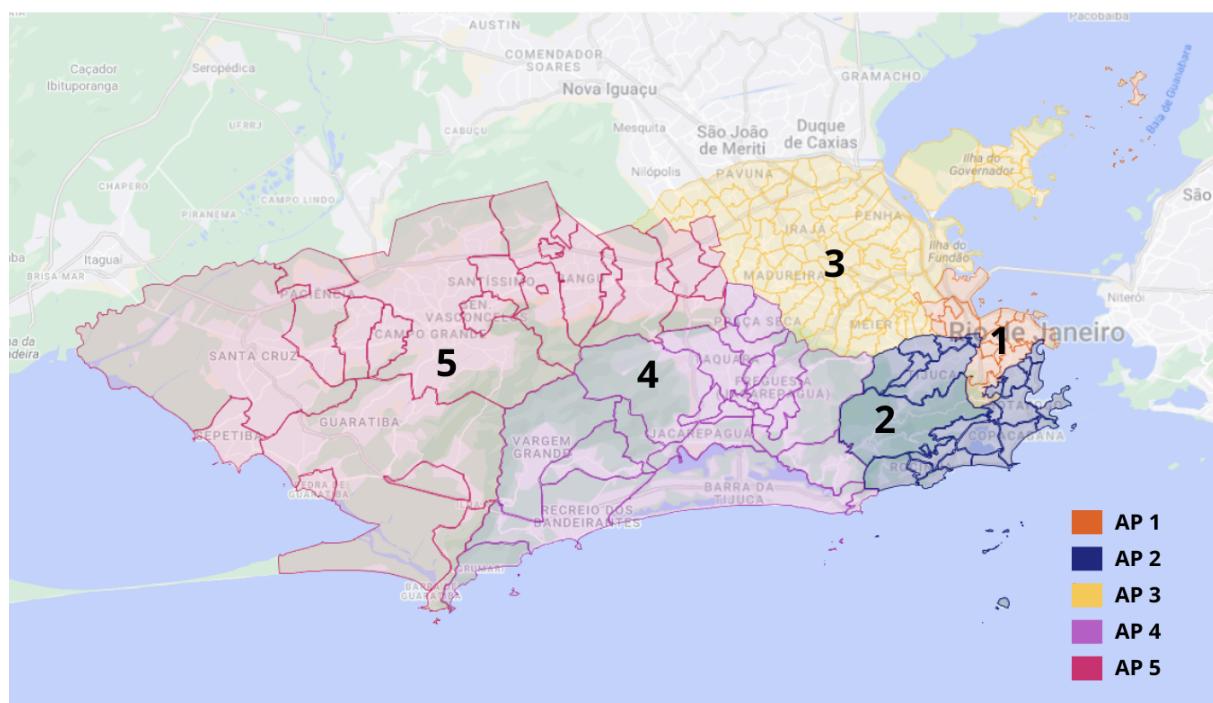
Com isso, pode-se perceber que, em uma segunda visita, mais de 85% das escolas notificadas alcançaram o objetivo de se adequar à legislação. Essa conquista pode estar relacionada ao papel educativo da vigilância sanitária durante a fiscalização, promovendo um melhor entendimento sobre o que é um alimento ultraprocessado, como identificá-lo e o porquê dele ser considerado maléfico à saúde. Além disso, esse papel educativo do órgão também está presente na oferta de capacitações gratuitas e *on-line*, incluindo a promoção de uma palestra que

discorre sobre a vigilância sanitária nas escolas e adequação ao Decreto Rio nº 52.842/23, ofertada diversas vezes ao longo do ano e disponível para qualquer cidadão.

Seguindo o plano metodológico, foram encaminhados *e-mails* contendo o *link* do formulário eletrônico (instrumento de pesquisa do presente estudo) para cada uma dessas instituições, por meio do endereço fornecido no momento da notificação. Entretanto, dos 132 *e-mails* enviados, 19 foram sinalizados pelo próprio servidor como não existentes e por isso a mensagem não poderia alcançar o destinatário. Logo, apenas 113 dos *e-mails* coletados foram efetivamente encaminhados.

Por meio do formulário, foi possível identificar 25 respostas fornecidas pelas instituições ou empresas selecionadas e convidadas a participar da pesquisa. Para fins de caracterização da amostra, em relação à localização, as unidades foram agrupadas de acordo com a Área de Planejamento (AP), uma divisão territorial do município do Rio de Janeiro, organizada em cinco grandes áreas (Figura 1). Constatou-se que mais de 70% das respostas proviam de unidades que se concentram nas APs 3 e 4 da cidade, compostas por bairros das zonas Norte e Oeste, respectivamente (Quadro 1).

Figura 1 - Mapa do município do Rio de Janeiro dividido de acordo com as cinco Áreas Programáticas



Fonte: My Maps (Google) e Instituto Municipal de Urbanismo Pereira Passos (IPP)

Quadro 1 - Localização geográfica das Unidades Escolares participantes da pesquisa de acordo com as 5 Áreas Programáticas

| Área de Planejamento | Unidade Escolares |
|----------------------|-------------------|
| 1 | 1 (4%) |
| 2 | 5 (20%) |
| 3 | 8 (32%) |
| 4 | 10 (40%) |
| 5 | 1 (4%) |

No que diz respeito ao segmento escolar, pode-se dizer que a pré-escola foi o nível de ensino mais prevalente nas unidades (76%), enquanto o ensino médio apareceu como o menos presente (36%) (Quadro 2). Ainda, quase 70% dessas unidades ofereciam turnos em regime parcial e integral (Quadro 3). Além disso, verificou-se que mais de 50% dessas escolas possuíam menos de 100 alunos matriculados (Quadro 4).

Quadro 2 - Segmentos escolares ofertados pelas Unidades Escolares participantes da pesquisa

| Segmento escolar | Unidade Escolares |
|--------------------------------------|-------------------|
| Berçário | 13 (52%) |
| Creche | 14 (56%) |
| Pré-escola | 19 (76%) |
| Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) | 16 (64%) |
| Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) | 11 (44%) |
| Ensino Médio | 9 (36%) |

Quadro 3 - Turnos escolares ofertados pelas Unidades Escolares participantes da pesquisa

| Turno | Unidade Escolares |
|--------------------|-------------------|
| Parcial e integral | 17 (68%) |
| Apenas parcial | 5 (20%) |
| Apenas integral | 3 (12%) |

Quadro 4 - Números de alunos atendidos pelas Unidades Escolares participantes da pesquisa

| Número de alunos atendidos | Unidade Escolares |
|----------------------------|-------------------|
| Até 100 | 14 (56%) |
| Entre 101 e 300 | 4 (16%) |
| Entre 301 e 500 | 2 (8%) |
| Entre 501 e 700 | 1 (4%) |
| Entre 701 e 900 | 1 (4%) |
| Acima de 900 | 3 (12%) |

De acordo com a Lei nº 13.666 de 2018, a educação alimentar e nutricional (EAN) deve ser incluída nos currículos da educação infantil, do ensino fundamental e do ensino médio (Brasil, 2018). Segundo a pesquisa, 92% das unidades relataram abordar a EAN nas disciplinas pertinentes ao tema, assim como a maior parte delas (68%) afirmou ter conhecimento sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira por parte da coordenação ou direção escolar. Ademais, quase a totalidade das unidades (92%) afirmou possuir auxílio de profissional nutricionista em relação às escolhas dos ingredientes, alimentos e bebidas ofertados e/ou vendidos no local, que podem ser disponibilizados pela própria instituição ou por empresa terceirizada que presta serviços no interior de suas dependências.

Em relação à oferta de refeições, 92% das unidades dispunham de oferta de refeições, sendo que 56% dos casos a alimentação era fornecida pela própria instituição e 36% deles essa alimentação provia de empresa terceirizada. Entre as refeições, mais de 90% das unidades relataram oferecer almoço, sendo o segundo maior percentual a oferta de lanche e colação (Quadro 5).

Quadro 5 - Refeições oferecidas/vendidas pelas Unidades Escolares participantes da pesquisa

| Refeições oferecidas/vendidas | Unidade Escolares |
|-------------------------------|-------------------|
| Desjejum | 2 (8%) |
| Colação | 17 (68%) |
| Almoço | 23 (92%) |
| Lanche | 17 (68%) |
| Jantar | 12 (48%) |
| Ceia | 2 (8%) |

Em contrapartida, 60% relataram não possuir venda de alimentos em suas dependências. Dentre aquelas que realizavam essa atividade, 24% declararam que a comercialização era proveniente de empresas terceirizadas, enquanto 16% afirmaram ser de responsabilidade da própria instituição.

Além das refeições, foi possível avaliar os alimentos mais ofertados e/ou vendidos nas escolas. Com exceção de matérias primas componentes de almoço, os alimentos relatados como mais ofertados e vendidos foram: sucos naturais (contendo apenas frutas e/ou hortaliças) (68%); salgados assados recheados com queijo, hortaliças, frango e/ou carnes não embutidas, como pão de queijo, esfirra de espinafre, esfirra de frango, empada de legumes, empada de frango, empada de queijo e similares (44%) e; pipocas, do tipo “caseiras”, feitas exclusivamente com milho, sal e gordura (36%).

No que diz respeito às dificuldades encontradas para adequação ao cumprimento integral da legislação, a maioria dos participantes afirmou que os alunos não aceitam as novas opções de alimentos mais saudáveis em substituição aos ultraprocessados ofertados anteriormente (64%). Assim, fica evidente a necessidade da mudança de hábitos alimentares, de modo que as crianças sejam introduzidas a ambientes promotores de uma alimentação adequada e saudável, em todos os espaços ocupados por elas, incluindo suas escolas e seus lares familiares. Desse modo, esse público poderá demonstrar preferências por alimentos mais nutritivos à medida que ele não será exposto à possibilidade de optar por produtos que acarretem em malefícios à saúde. Com isso, a criança será capaz de se tornar um agente promotor da saúde em todos os caminhos que percorrer, perpetuando

para as futuras gerações bons hábitos alimentares adquiridos por meio de seu processo educativo.

Além disso, como citado anteriormente, mais de 90% das unidades afirmaram possuir auxílio de nutricionista para a escolha dos ingredientes e alimentos. No entanto, boa parte das escolas relatou sobre os desafios de assimilar quais alimentos poderiam substituir um determinado produto ultraprocessado (56%) e de identificar quais são os alimentos ultraprocessados (32%). Nesse sentido, pode-se conjecturar que os profissionais especialistas na área ainda têm dúvidas quanto à legislação. Isso pode ocorrer devido a possível dubiedade de interpretação do Decreto Rio nº 52.842/23 ao abordar o conceito de alimentos ultraprocessados.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) define alimento ultraprocessado como formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes) (Brasil, 2014). À vista disso, constata-se que a definição imposta pela Guia não estabelece um número fixo de quantos desses ingredientes supracitados precisam estar presentes para que o alimento seja considerado ultraprocessado, mas sim que o mesmo seja feito inteiramente ou majoritariamente deles.

Em contrapartida, embora uma definição similar seja mencionada no Decreto Rio nº 52.842/23, o mesmo determina que a proibição dos alimentos ultraprocessados alcança àqueles que sejam constituídos por cinco ou mais ingredientes, especialmente: gorduras vegetais hidrogenadas; óleos interesterificados; amido modificado; o xarope de frutose; isolados proteicos; agentes de massa; espessantes; emulsificantes; corantes; aromatizantes e; realçadores de sabor (Rio de Janeiro, 2023a). Dessa forma, infere-se que cada um dos documentos supracitados possui particularidades em suas redações, o que pode gerar questionamentos por parte dos nutricionistas.

Pressupondo que, inicialmente, haveria dificuldades na implementação integral do Decreto, a fiscalização sobre ele é realizada de forma gradativa. Como citado previamente, as duas primeiras inspeções sanitárias em um local que encontra-se em desacordo com a legislação têm, principalmente, caráter educativo,

não acarretando em penalidade pecuniária, com o objetivo de orientar o estabelecimento sobre o que são os produtos ultraprocessados, o porquê de evitá-los e como o local pode se adequar à norma. Além disso, durante a visita sanitária é solicitado ao responsável pelo estabelecimento um endereço de *e-mail* válido, com o intuito de posteriormente convidá-lo a assistir uma palestra gratuita e *online* sobre vigilância sanitária e a adequação à legislação no ambiente escolar. Sendo assim, diante das dificuldades encontradas, é preciso que os responsáveis pela alimentação nos estabelecimentos de ensino busquem se qualificar no âmbito do pleno cumprimento do Decreto, aproveitando a capacitação ofertada e as orientações fornecidas ao longo da fiscalização pela Vigilância Sanitária municipal.

Ainda sobre a dificuldade de identificar quais são os alimentos ultraprocessados, supõe-se que a dúbia interpretação da legislação não seja o único fator determinante. Como já visto, um alimento é enquadrado nessa categoria a depender da sua composição, ou seja, é preciso ter acesso à sua lista de ingredientes para poder identificá-lo como pertencente a esse grupo ou não. Em virtude da praticidade que um ultraprocessado proporciona, acredita-se que grande parte da população não despende seu tempo analisando a rotulagem do mesmo e por isso não se atenta a sua composição. Diante disso, pressupõe-se que há uma complexidade em relação à inexistência do hábito de ler sobre o que está se consumindo, desconsiderando a possível presença de ingredientes que podem impactar negativamente na saúde. Logo, uma eventual intervenção para esta problemática seria a inclusão de atividades de leitura e interpretação de rótulos entre as ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar desde cedo, abrindo espaço inclusive para a participação dos pais e responsáveis sempre que possível.

É importante mencionar que a questão do formulário referente às dificuldades oferece dez opções de respostas, possibilitando a marcação de quantas forem necessárias. Ao analisar a relação entre a origem da oferta de refeições e a número de itens marcados nessa questão constatou-se que a quantidade de obstáculos que dificultam a observância da lei foi maior em unidades onde o fornecimento de refeição provia de empresa terceirizada (média de 2,6 itens marcados por escola) do que em unidades onde esse fornecimento era ofertado pela própria instituição (média de 1,6 itens marcados por escola).

Acredita-se que essa diferença pode ser relativa ao fato da unidade de ensino responsável pelo fornecimento de refeições ter como principal objetivo nessa esfera contribuir para um adequado desenvolvimento infantil, uma vez que a qualidade da alimentação do aluno pode afetar sua evolução intelectual (Claro *et al.*, 2022).

Por outro lado, a adaptação de um contrato já estabelecido entre a Unidade Escolar e uma empresa terceirizada pode enfrentar desafios financeiros não previstos no momento da contratação, o que pode dificultar o cumprimento da legislação. Destaca-se ainda que a eficiência de um contrato está diretamente vinculada à efetiva fiscalização de sua execução. Sendo assim, é preciso que as ações de EAN sejam capazes de promover a integralização de toda a comunidade escolar para além da sala de aula, atingindo todos os espaços intervenientes na qualidade de vida da criança.

Além das dez opções de marcação, há um campo aberto nessa questão no qual o participante é capaz de fornecer uma resposta discursiva, caso as unidades participantes queiram registrar algo que não está abrangido entre opções pré-determinadas. Dentre as instituições participantes, apenas cinco optaram por realizar esse registro. Entretanto, é consenso entre estas que o número de alunos que trazem consigo alimentos ultraprocessados é maior do que o número daqueles que se alimentam de produtos disponíveis na escola. Nesse contexto, também é citado que os próprios pais afirmam aos responsáveis pela instituição serem contrários a referida norma e preferirem que os ultraprocessados continuem acessíveis dentro da unidade. Devido aos maus hábitos alimentares familiares, evidenciados por meio do incentivo ao consumo de ultraprocessados, é possível inferir que os participantes acreditam que a proibição da oferta e venda desses produtos pela instituição se torna ineficaz quanto ao objetivo da legislação: combater a obesidade infantil.

É fundamental salientar que a legislação proíbe a venda e a oferta de bebidas e alimentos ultraprocessados nas escolas de ensino infantil e fundamental estabelecidas no Município, mas não há nenhum impedimento legal sobre a entrada desses alimentos por meio dos próprios estudantes. Sendo assim, é legalmente permitido que o estudante se alimente desses produtos no interior da unidade escolar, contanto que esse alimento não seja ofertado ou vendido no mesmo local.

Sob esse aspecto, pode-se constatar que muitas vezes são os responsáveis pelos alunos que permitem que os mesmos consumam produtos ultraprocessados

diariamente. Nesse caso, torna-se necessária a discussão dos hábitos alimentares não somente na instituição, mas também provenientes dos lares familiares. É preciso que a escola promova ações de EAN que oportunizem a participação dos pais e responsáveis, visando que a família como um todo adquira bons hábitos alimentares, por meio de oficinas culinárias ou outras atividades interativas. Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados na infância contribui para que a criança mantenha práticas saudáveis ao longo da vida adulta e reproduza tais costumes para a posteridade, o que diminuiria a incidência de doenças crônicas não transmissíveis associadas a maus hábitos alimentares (Silva et al., 2023).

A fim de estimular o consumo de uma alimentação saudável, é recomendado pelo Decreto Rio nº 52.842/23 que unidades de alimentação e nutrição dos estabelecimentos de ensino desenvolvam certas práticas, como: disponibilizar bebidas minimamente processadas, tais como sucos da fruta, chás, água de coco; afixar cartazes estimulando o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados e; incentivar a aquisição de gêneros alimentícios produzidos no âmbito local pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais (Rio de Janeiro, 2023a). Os participantes da pesquisa afirmaram adotar algumas dessas medidas, entre outras referentes à temática, sendo as mais prevalentes a promoção de oficinas culinárias (48%) e as duas primeiras supracitadas (48% e 32%, respectivamente).

Alterações no ambiente escolar influenciam positivamente os hábitos alimentares e o estado de saúde dos estudantes, promovendo a escolha de opções mais nutritivas. Essa abordagem demonstra maior efetividade quando comparada a intervenções individuais de caráter educativo (Micha et al., 2018).

Ainda, esse ambiente configura-se como um local privilegiado para a implementação de intervenções comportamentais, dada a frequência e a intensidade das interações entre educadores e estudantes. Sendo assim, é possível estabelecer, aplicar e acompanhar ações que visam ao desenvolvimento de práticas pedagógicas eficazes e à construção de hábitos alimentares saudáveis (Calvert, Dempsey, Povey, 2018).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A implementação da legislação que proíbe a oferta e venda de alimentos ultraprocessados em escolas revelou uma série de desafios complexos. A resistência dos alunos em adotar hábitos alimentares mais saudáveis, a dificuldade em identificar e substituir produtos ultraprocessados e as divergências nas definições legais são apenas alguns dos obstáculos encontrados. Adicionalmente, a influência dos hábitos alimentares familiares e a falta de conhecimento sobre rótulos evidenciam a necessidade de uma abordagem multidisciplinar para promover a mudança de comportamento.

Apesar dos desafios, a legislação tem o potencial de promover a saúde e o bem-estar das crianças e adolescentes. A oferta de alimentos mais saudáveis nas escolas contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, prevenindo o surgimento das doenças crônicas não transmissíveis, incluindo obesidade, diabetes, hipertensão e dislipidemias. No entanto, para garantir o sucesso da iniciativa, é fundamental investir em ações de educação alimentar e nutricional, tanto para alunos quanto para profissionais da educação e famílias.

Sendo assim, é possível destacar a importância da EAN na grade curricular, em razão da escola ser um espaço promotor de saúde. Por meio das ações de EAN o aluno pode se tornar um agente de mudanças, implementando práticas alimentares saudáveis em seu lar e consequentemente melhorando a qualidade de vida da sua família. Portanto, a aplicação da EAN para além dos muros institucionais é fundamental para contribuir com a manutenção de uma sociedade saudável.

Em suma, a implementação da referida legislação representa um passo importante para a promoção de uma melhor qualidade de vida de seu público alvo. No entanto, é preciso superar os desafios existentes e consolidar as ações de educação nutricional para garantir o sucesso da iniciativa. A construção de um ambiente escolar que promova hábitos alimentares saudáveis é crucial para a formação de cidadãos mais conscientes. Nesse sentido, a colaboração entre escolas, famílias, profissionais de saúde e gestores públicos é essencial para alcançar resultados duradouros.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, N. B. et al. Pântanos alimentares e a disponibilidade de produtos ultraprocessados no ambiente alimentar de varejo em uma cidade de baixa renda no Brasil. **Revista Hygeia**. v. 20. Uberlândia, 2024.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022**. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 06 de julho de 2022.

BRASIL. **Decreto nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023**. Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Diário Oficial da União, Brasília, 12 de dezembro de 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde e Ministério da Educação. **Portaria Interministerial Nº 1.010, de 08 de maio de 2006**. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Diário Oficial da União. Brasília, 09 de maio de 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed., 1. reimpr. Brasília, 2013.

BRASIL. **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, Brasília, 17 de maio de 2018.

BRASIL. **Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 20 de setembro de 1990.

CALVERT S., DEMPSEY R. C., POVEY R. Delivering in-school interventions to improve dietary behaviours amongst 11-to 16-year-olds: a systematic review. **Obes Rev** n. 20, v. 4, p. 543-53. Stoke-on-Trent, 2018.

CARDOSO, R. F. N. et al. Dimensões da segurança alimentar e nutricional expressas em regulamentações voltadas para cantinas escolares no Brasil. **Anais do IV Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar**. Goiânia, 2019.

CLARO, M. L. et al. Desenvolvimento infantil como elemento intermediário nas políticas públicas de alimentação e nutrição. **Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.**, n. 22, v. 3, p. 721-726. Recife, 2022.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro, 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil**. Rio de Janeiro, 2010.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro, 2020.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar**. Rio de Janeiro, 2021.

LOUZADA, M. L. C., et al. Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde de crianças, adolescentes e adultos: revisão de escopo. **Cad. Saúde Pública** 37. São Paulo, 2021.

MICHA R., et al., Effectiveness of school food environment policies on children's dietary behaviors: A systematic review and meta-analysis. **PLoS One**. n. 13, v. 3, p. 1-27. Lérida, 2018.

OMS. Organização Mundial da Saúde. **Obesity: preventing and managing the global epidemic**. Genebra, Suíça, 2000.

RIO DE JANEIRO. Governo do Estado do Rio de Janeiro. **Lei Estadual N° 4508, de 11 de janeiro de 2005**. Proíbe a comercialização, aquisição, confecção e distribuição de produtos que colaborem para a obesidade infantil em bares, cantinas e similares instalados nas escolas públicas e privadas do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. **Decreto Municipal N° 52842 de 11 de julho de 2023**. Regulamenta a Lei Municipal nº 7.987, de 11 de julho de 2023, que institui ações de combate à obesidade infantil, e dá outras providências. Rio de Janeiro, 2023a.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. **Lei Municipal N° 7987 de 11 de julho de 2023**. Institui ações de combate à obesidade infantil. Rio de Janeiro, 2023b.

SERAFIM, P. **Disponibilidade de alimentos ultraprocessados no ambiente escolar em um município de médio porte no estado de SP**. Tese (Mestrado em Nutrição em Saúde Pública). Faculdade de Saúde Pública. Universidade de São Paulo. São Paulo, 2021.

SILVA, K. R. F. **O papel da escola na formação de hábitos alimentares saudáveis na educação infantil.** Monografia (Especialização em Ensino de Ciências). Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Medianeira, 2015.

SILVA, N. T., et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e fatores associados em crianças de seis anos de idade. **Ciência & Saúde Coletiva**, n.28, v. 11, p.3301-3310. Palhoça, 2023.

WOF. World Obesity Federation. **Atlas Mundial da Obesidade 2024.** Federação Mundial de Obesidade. Londres, 2024.

APÊNDICES

APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO

Título do questionário:

Investigação das principais dificuldades enfrentadas pelas unidades escolares da rede privada de ensino do município do Rio de Janeiro para o cumprimento integral do Decreto Rio nº 52.842/23

Descrição do questionário:

Esse questionário tem como objetivo investigar as principais dificuldades enfrentadas pelas escolas particulares do município do Rio de Janeiro para o cumprimento integral do Decreto Rio nº 52.842/23, que dispõe sobre a proibição da oferta e/ou venda de alimentos ultraprocessados nas unidades. É necessário que o mesmo seja respondido pelo(a) diretor(a) da unidade ou seu substituto legal.

Seção 1: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

Você está sendo convidado(a) para participar de uma pesquisa vinculada ao Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-Rio. A participação é voluntária e este texto fornecerá todas as informações necessárias para que você possa decidir se deseja ou não participar.

A pesquisa tem como objetivo avaliar as principais dificuldades enfrentadas pelas escolas particulares do município do Rio de Janeiro para o cumprimento integral do Decreto Rio nº 52.842/23, que trata sobre a proibição da oferta e/ou venda de alimentos ultraprocessados nas unidades. Se você concordar em participar, será necessário responder esse questionário por completo e posteriormente enviá-lo, o que levará aproximadamente 10 minutos no total.

A participação poderá contribuir para uma melhor identificação das possíveis barreiras para plena execução da legislação e consequentemente criar mecanismos para superá-las. Não há riscos significativos associados à participação nesta pesquisa.

Todas as informações coletadas serão tratadas de forma confidencial. Seu nome, nome da instituição e outras informações identificáveis não serão divulgados em

nenhum relatório ou publicação resultante desta pesquisa. Os resultados da pesquisa serão encaminhados por e-mail aos participantes.

Sua participação é completamente voluntária. Você pode optar por não participar ou desistir a qualquer momento, sem qualquer penalização ou prejuízo.

Se você tiver qualquer dúvida sobre a pesquisa, pode entrar em contato com os pesquisadores responsáveis:

Patrícia Afonso Maia: telefone: (21) 99335-9632; e-mail: amaia.patricia@gmail.com

Thayane Gonçalves Lopes: telefone (21) 97576-5538); e-mail: thayangld@gmail.com

Endereço institucional: Rua do Lavradio, 180, Lapa, Rio de Janeiro, RJ

- Declaro que li e comprehendi as informações acima e concordo em participar voluntariamente desta pesquisa.

Seção 2: Identificação da Unidade Escolar

1 - Razão Social:

2 - Endereço:

3 - Bairro:

Seção 3: Caracterização da Unidade Escolar

4 - Segmentos atendidos (marcar quantas opções forem necessárias):

- Berçário
- Creche
- Pré-escola
- Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano)
- Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano)
- Ensino Médio

5 - Turnos atendidos (marcar quantas opções forem necessárias):

- Parcial
- Integral

6 - Número de alunos atendidos (marcar somente uma opção):

- Até 100
- Entre 101 e 300
- Entre 301 e 500
- Entre 501 e 700
- Entre 701 e 900
- Mais de 900

Seção 4: Identificação da alimentação fornecida na Unidade Escolar

7 - A Unidade Escolar aborda sobre Educação Alimentar e Nutricional nas disciplinas escolares pertinentes ao tema (marcar somente uma opção)?

- Sim
- Não
- Não sei responder

8 - A Unidade Escolar possui conhecimento sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira (marcar somente uma opção)?

- Sim, a direção/coordenação da Unidade conhece o Guia
- Sim, o responsável pelo fornecimento de refeições conhece o Guia
- Sim, o responsável pela venda de alimentos conhece o Guia
- Não
- Não sei responder

9 - A Unidade Escolar possui auxílio de profissional nutricionista em relação às escolhas dos ingredientes, alimentos e bebidas ofertados/vendidos no local (marcar somente uma opção)?

- Sim, a própria instituição possui auxílio de nutricionista

- Sim, a empresa terceirizada possui auxílio de nutricionista
- Não

10 - A Unidade Escolar fornece refeições aos alunos (marcar somente uma opção)?

- Sim, são fornecidas refeições pela própria instituição
- Sim, são fornecidas refeições por empresa terceirizada
- Não

11 - Caso a resposta da pergunta anterior tenha sido afirmativa, quais refeições são fornecidas (marcar quantas opções forem necessárias)?

- Desjejum
- Colação
- Almoço
- Lanche
- Jantar
- Ceia
- Não se aplica

12 - A Unidade Escolar dispõe de local de venda de alimentos e/ou bebidas para os alunos (marcar somente uma opção)?

- Sim, são vendidos alimentos e/ou bebidas pela própria instituição
- Sim, são vendidos alimentos e/ou bebidas por empresa terceirizada
- Não

13 - Caso as respostas das perguntas 10 e/ou 12 tenham sido afirmativas, quais alimentos e/ou bebidas são fornecidos e/ou vendidos (marcar quantas opções forem necessárias)?

- Salgados assados recheados com queijo, hortaliças, frango e/ou carnes não embutidas, como pão de queijo, esfirra de espinafre, esfirra de frango, empada de legumes, empada de frango, empada de queijo e similares.
- Salgados assados recheados com embutidos (salsicha, linguiça, mortadela, presunto, peito de peru, bacon, salame, carne de hambúrguer industrializada).

- Salgados fritos, como coxinha, bolinha de queijo, enroladinho de salsicha, risole, quibe, croquete e similares.
- Sanduíches recheados com embutidos (salsicha, linguiça, mortadela, presunto, peito de peru, bacon, salame, carne de hambúrguer industrializada), margarina e/ou requeijão.
- Sanduíches recheados com queijo, hortaliças, frango e/ou carnes não embutidas, como queijo quente, sanduíche “natural” de frango, carne e/ou hortaliças.
- Batata frita congelada.
- Pipocas, do tipo “caseiras”, feitas exclusivamente com milho, sal e gordura.
- Doces industrializados, como bolos, tortas, brigadeiros e/ou similares a base de margarina e/ou achocolatados em pó.
- Doces do tipo “caseiro”, como bolos à base de farinha, ovos, manteiga e/ou cacau, brigadeiros a base de cacau, amendoim, manteiga e/ou leite condensado e/ou similares.
- Doces à base de amendoim, como paçoca, pé de moça e pé de moleque.
- Guloseimas (balas, bombons, pirulitos, chicletes e/ou similares).
- Biscoitos industrializados (salgados ou doces, recheados ou não).
- Biscoito de polvilho.
- Sucos naturais (contendo apenas frutas e/ou hortaliças).
- Refresco de pó, concentrado industrializado e/ou néctares.
- Refrigerantes (incluindo os referidos como “guaranás naturais”).
- Gelados comestíveis industrializados, como sorvetes, picolés e açaís.
- Bebidas lácteas.
- Água de coco.
- Outros _____
- Não se aplica

14 - Quais as maiores dificuldades enfrentadas em relação ao cumprimento pleno do Decreto Rio nº 52.842/23, que visa a proibição da oferta e venda de alimentos ultraprocessados aos escolares (marcar quantas opções forem necessárias)?

- Entender o conceito de alimento ultraprocessado.
- Compreender o que faz um alimento ser considerado ultraprocessado.
- Identificar quais são os alimentos ultraprocessados.

- Assimilar quais alimentos poderiam substituir um determinado alimento ultraprocessado.
- Os fornecedores de alimentos não compreendem o conceito alimentos ultraprocessados e continuam ofertando esse tipo de alimento, mesmo que solicitado opções mais saudáveis.
- Os fornecedores oferecem apenas alimentos ultraprocessados por não possuírem opções mais saudáveis em estoque.
- A empresa terceirizada (cantina) não compreende o conceito alimentos ultraprocessados e continua ofertando esse tipo de alimento.
- A empresa terceirizada (cantina) comprehende o conceito alimentos ultraprocessados, mas não aceita a substituição dos mesmos, por motivos relacionados aos custos, uma vez que produtos ultraprocessados podem ser mais baratos que as opções mais saudáveis.
- A escassez de instalações e equipamentos adequados para o acondicionamento de alimentos mais saudáveis, uma vez que os ultraprocessados normalmente possuem embalagem própria e não necessitam de qualquer tipo de refrigeração para o armazenamento.
- Os alunos não aceitam as novas opções mais saudáveis em substituição aos alimentos ultraprocessados ofertados anteriormente.
- Outros: _____

15 – A partir da vigência do Decreto Rio nº 52.842/23 a Unidade Escolar adotou estratégias para estimular o combate à obesidade infantil e ao consumo de alimentos ultraprocessados (marcar quantas opções forem necessárias)?

- Sim, afixando cartazes estimulando o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados.
- Sim, disponibilizando bebidas minimamente processadas, tais como sucos de fruta, chás e água de coco.