



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
COORDENAÇÃO DE PESQUISA

PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO
CIENTÍFICA – PIBIC

**QUALIDADE DOS LANCHES ESCOLARES E FATORES
ASSOCIADOS EM ESTUDANTES DE ESCOLAS
PARTICULARES DE SERGIPE**

Análise Qualitativa dos Lanches Levados por Pré-Escolares para Consumo na
Escola

Área do conhecimento: Saúde Pública
Especialidade do conhecimento: Programas e políticas de nutrição e alimentação;
Avaliação de programas e políticas públicas; Alimentação Escolar

Relatório Final
Período da bolsa: de agosto/2018 a julho/2019

Este projeto é desenvolvido com bolsa de iniciação científica

PIBIC/COPES

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Silvia Maria Voci
Autora: Beatriz Gouveia Moura

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. OBJETIVOS.....	5
3. METODOLOGIA.....	6
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	10
5. CONCLUSÕES.....	13
6. PERSPECTIVAS DE FUTUROS TRABALHOS.....	14
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	15
8. OUTRAS ATIVIDADES.....	17
9. JUSTIFICATIVA DE ALTERAÇÃO NO PLANO DE TRABALHO.....	18
10. APÊNDICES.....	19

1. INTRODUÇÃO

Segundo dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) (2008-2009) foi observado um aumento da mediana de peso das crianças abaixo dos cinco anos de idades, de acordo com o padrão esperado. Este resultado, ao analisar crianças acima dessa faixa etária, demonstra um aumento ainda maior e gradual do excesso de peso no decorrer dos anos. Além disso, ao comparar esses dados com versões anteriores da POF, é possível perceber a transição nutricional vivenciada no país, de maneira em que há redução do déficit de peso e, por outro lado, aumento do sobrepeso e da obesidade.

De acordo com Mello *et al.* (2016), a alimentação infantil deve ser boa tanto qualitativamente, quanto quantitativamente, pois dessa forma irá assegurar a disponibilidade de todos os nutrientes necessários para o funcionamento adequado do organismo e para uma boa nutrição. O estudo de Moreira *et al.* (2015) afirma que na atualidade já é bastante difundido a relação entre os hábitos alimentares de um indivíduo ou população com seu estado de saúde, podendo ser avaliada através do tipo de alimento ou pelos grupos alimentares, pelos nutrientes ou ainda por padrões alimentares.

A nova proposta de classificação dos alimentos abordada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira leva em consideração a extensão e finalidade do grau de processamento do alimento, apresentando uma classificação dividida em quatro grupos: alimentos *in natura* ou minimamente processados; ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2014). Diversas pesquisas estão sendo desenvolvidas utilizando essa classificação, entretanto são escassos os estudos que associam tais métodos aos hábitos alimentares de crianças pré-escolares e fatores associados.

Estudos demonstram que há grande inserção dos produtos ultraprocessados nos hábitos alimentares da população em geral, sobretudo das crianças, devido à sua alta palatabilidade, praticidade e publicidade abusiva. Esses produtos em geral contêm altas quantidades de açúcar, gordura, sódio e aditivos, que em excesso podem ocasionar aumento de peso e contribuir com o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) (SPARREBERGER *et al.*, 2015; BATALHA, 2016; CRONWELL *et al.*, 2017).

De acordo com Matuk *et al.* (2011), a escola é considerada um espaço importante de produção de saúde, autoestima, comportamentos e habilidades para a vida de seus alunos,

sendo um local propício à formação de hábitos alimentares saudáveis. As crianças passam grande parte do dia nas escolas e consomem lanches no intervalo. Para isso, existe a necessidade do preparo de lanches em casa por sua família ou, às vezes, as crianças compram os lanches na cantina da própria escola (MELLO *et al.*, 2016).

Observando as altas prevalências de alimentos ultraprocessados na alimentação das crianças demonstrado pelos estudos recentes, a pesquisa possuiu o objetivo de avaliar a qualidade dos lanches escolares, os fatores determinantes que interferem nas escolhas alimentares e a sua relação com o estado nutricional dos estudantes em escolas particulares em Sergipe.

2. OBJETIVOS

a. OBJETIVO GERAL

Analisar a qualidade dos lanches escolares e os seus fatores determinantes em estudantes matriculados na educação infantil de escolas particulares de Sergipe.

b. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Caracterizar os estudantes participantes do estudo quanto às variáveis demográficas e socioeconômicas, hábitos e preferências alimentares e estado nutricional;

- Avaliar a composição alimentar e nutricional dos lanches trazidos de casa pelos pré-escolares, principalmente quanto à presença de alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados, conforme a nova classificação do guia alimentar;

- Diagnosticar as principais dificuldades encontradas pelos pais e seus motivos para seleção dos alimentos para a elaboração do lanche escolar;

3. METODOLOGIA

1. DELINEAMENTO E POPULAÇÃO DE ESTUDO

A pesquisa foi desenvolvida em duas instituições particulares dos municípios da Grande Aracaju, Sergipe, com alunos matriculados na Educação Infantil. O universo amostral foi de inicialmente aproximadamente 500 alunos, sendo que a amostra final foi de 355 estudantes das escolas localizadas no município de Nossa Senhora do Socorro e de Aracaju com análise das lancheiras e, por fim, 246 alunos com análise das lancheiras e caracterização sociodemográfica e não possuíam autismo e/ou alergia/intolerância alimentar.

É importante ressaltar que todas as crianças das escolas foram convidadas a participar do estudo, entretanto houve apenas a participação daquelas que tiveram a autorização dos pais e/ou responsáveis através da assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido (Apêndice A).

2. VARIÁVEIS DE ESTUDO E COLETA DE DADOS

a. CARACTERIZAÇÃO SOCIODEMOGRÁFICA

Foram coletadas informações sobre sexo e data de nascimento para cálculo da idade em anos e meses da criança, série e turno em que ela estava matriculada, por meio de formulário aplicado no ambiente escolar (Apêndice B). Os dados socioeconômicos foram obtidos junto aos pais ou responsáveis pelas crianças, a partir de questionário aplicado por telefone (Questionário 01, Apêndice C). Foram consideradas informações sobre escolaridade, faixa salarial, idade do responsável pesquisado.

b. HÁBITOS, PREFERÊNCIAS ALIMENTARES E CRITÉRIOS PARA A SELEÇÃO DOS ALIMENTOS

Informações a respeito de dificuldades alimentares das crianças, conhecimento nutricional e consumo alimentar dos pais, foram coletados junto aos responsáveis pelos alunos. Também foram obtidas informações sobre possíveis obstáculos/dificuldades enfrentadas pelos pais/responsáveis e os critérios de seleção e elaboração do lanche enviado para a escola por meio de questionário aplicado por telefone (Questionário 01, Apêndice C). Para avaliação do consumo alimentar dos pais/responsáveis foi utilizado o marcador de

consumo alimentar do SISVAN - Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2015).

c. ESTADO NUTRICIONAL

Para a identificação do estado nutricional dos alunos, foram aferidas as medidas antropométricas de peso e estatura, de acordo com as técnicas descritas na Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN (BRASIL, 2011). Para tanto foram utilizados o estadiômetro “Wiso” com escala em centímetros e a balança digital da marca “Seca” com precisão de 100g. O estado nutricional foi classificado a partir do índice de IMC (Índice de Massa Corpórea) para idade, segundo a Organização Mundial da Saúde - OMS (2005).

d. COMPOSIÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS TRAZIDOS DE CASA

Para avaliação dos lanches dos alunos foi utilizado formulário próprio (Apêndice B) já preenchido com identificação do aluno, data de nascimento, sexo e série escolar. Foi realizado treinamento prévio da equipe envolvida na coleta, a qual preencheu registro minucioso de três dias não consecutivos dos alimentos trazidos na lancheira pelos alunos. Segundo Fisberg *et al.* (2005), o intervalo de dois ou três dias não consecutivos evita a subestimativa ou superestimativa da ingestão habitual.

e. TREINAMENTO DE PESQUISADORES

Para cada etapa da coleta de dados foram realizados treinamentos prévios da equipe envolvida na coleta. Foram fornecidas orientações acerca da metodologia das aferições de peso e altura, da metodologia para observação das lancheiras e da aplicação do questionário por telefone com os pais/responsáveis pelos alunos.

f. PRÉ-TESTE

Antes de executar a pesquisa com as escolas selecionadas, foi realizado pré-teste com público de mesmo perfil em outra escola não participante do estudo. A finalidade desta

etapa foi tornar a metodologia proposta pela pesquisa mais fidedigna ao seu propósito, identificando quais aspectos podem ser aprimorados para execução do estudo.

g. CONSOLIDAÇÃO E ANÁLISE DE DADOS

Todos os dados foram tabulados em Excel® a partir do programa Brasil Nutri®. Os registros dos alimentos trazidos para a escola foram posteriormente criticados e padronizados quanto ao seu tipo e preparo e tiveram sua composição nutricional calculada a partir do IBGE (2009). Quando os alimentos não estavam disponíveis na tabela, foram utilizados rótulos de alimentos e/ou calculado o valor nutricional da preparação através de descrição e análise da receita.

Para avaliação qualitativa dos alimentos encontrados, estes serão divididos segundo a classificação NOVA em 05 grupos: grupo 01: Alimentos In Natura (IN) ou Minimamente Processados (MP) e Preparações Culinárias à base de IN/MP; grupo 02: Alimentos Processados (AP) e Preparações culinárias à base de AP; grupo 03: Alimentos Ultraprocessados (UP) e preparações culinárias à base de UP; grupo 04: Preparações Culinárias à base de IN/MP com presença de UP; grupo 05: Preparações culinárias à base de AP com presença de UP.

Para avaliação quantitativa, foram calculados total de energia (Kcal), macronutrientes, micronutrientes principais para a faixa etária. As quantidades encontradas destes nutrientes serão comparadas às recomendações nutricionais das DRIs - *Dietary Reference Intakes*, (IOM – Institute of Medicine, 2011). Também serão analisadas as quantidades em gramas dos alimentos separadamente por grupo da NOVA classificação, assim como o percentual de participação dos alimentos ultraprocessados no total calórico da lancheira.

As variáveis categóricas serão analisadas por meio de frequência absoluta (n) e relativa (%). As variáveis quantitativas foram analisadas por meio de média e desvio padrão, medianas, valores mínimos e máximos. Foram aplicados testes de associação de Qui-Quadrado de Pearson e/ou Teste Exato de Fisher, testes T-student para diferença de médias entre grupos (considerando a série) e teste de U- de Mann Whitney (para dados sem distribuição normal), correlação de Pearson (ou Spearman, para dados assimétricos).

Para a análise multivariada, está sendo utilizado o modelo de regressão logística, em que a variável dependente foi a presença de alimentos in natura nas lancheiras avaliadas e as variáveis independentes serão as socioeconômicas, demográficas, estado nutricional e dificuldades enfrentadas pelos responsáveis para a elaboração dos lanches escolares. Será considerado alpha de 5% para as análises e foram consideradas relações estatisticamente significativas aquelas com $p < 0,05$.

h. ASPECTOS ÉTICOS

O projeto de pesquisa foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, da Universidade Federal de Sergipe/ Hospital Universitário, sob CAAE nº 88366218.0.0000.5546. Foram seguidos todos os preceitos éticos contidos na resolução n.º 466 de 2012 do Conselho Nacional de Saúde e apenas participaram do estudo os alunos cujo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi devidamente assinado por seus responsáveis legais. Será dado retorno ao público participante desta pesquisa através de material impresso com orientações acerca das dificuldades encontradas neste trabalho para a elaboração de uma lancheira saudável.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foi realizada a tabulação de dados de 355 formulários de observação de lanches – sendo 187 meninos e 168 meninas – de escolas particulares de Aracaju e Nossa Senhora do Socorro e a partir da tabulação foram coletados 3.351 alimentos contidos nas lancheiras dos escolares. De acordo com a Tabela 1 é possível observar que as crianças analisadas consumiam alimentos – em média – com alto teor de lipídeos, carboidrato, calorias, sódio e fósforo assim como um baixo teor de vitaminas e nutrientes importantes para a faixa etária atual. Alguns nutrientes analisados possuem um alto desvio padrão, que pode ser explicado pela diferença de quantidades de alimentos levados nas lancheiras por alguns alunos.

Apesar do projeto ainda estar em fase de análise dos resultados que envolvem a classificação NOVA, motivo pelo qual esses dados não estão expostos no relatório em questão, através da observação dos lanches nas etapas de padronização e tabulação, foi possível observar uma grande quantidade de alimentos industrializados tendo em destaque: 1) Sucos de caixinha; 2) Biscoitos industrializados; 3) Salgadinhos de milho de diversos tipos.

Tabela 1 - Valores de energia e nutrientes encontrados

Energia/ Nutrientes	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Energia (kcal)	42,70	1002,07	395,79	134,18
Proteína (g)	0,86	44,09	6,47	3,61
Lipídeos (g)	2,15	52,24	10,48	5,84
Carboidrato (g)	4,45	181,35	71,49	25,29
Fibras (g)	0,10	13,18	3,12	1,54
Cálcio (mg)	2,88	471,25	83,83	71,62
Magnésio (mg)	2,74	111,76	38,20	17,44
Manganês (mg)	0,00	3,98	0,21	0,29
Fósforo (mg)	12,80	435,06	130,69	63,58
Ferro (mg)	0,13	153,22	2,29	8,59
Sódio (mg)	27,97	1136,20	262,08	137,50
Zinco (mg)	0,12	3,68	0,83	0,46
Retinol (mcg)	0,00	221,38	24,79	30,98
Vitamina C	0,00	5001,25	369,32	844,23
Tiamina (mg)	0,00	2,12	0,32	0,21
Riboflavina (mg)	0,02	,78	0,30	0,13
Açúcar Total (g)	0,36	142,58	47,19	19,43

Estudo realizado em Boston, Estados Unidos, por Kenney et al. (2014) comparou a qualidade nutricional de lanches fornecidos a crianças que participavam dos programas National School Lunch Program ou Child and Adult Care Food Program com lanches que elas trouxeram de casa. A análise aconteceu por meio de protocolo de observação de 2 dias dos lanches e os resultados revelaram que os dias em que as crianças trouxeram seu próprio lanche, consumiam mais alimentos salgados e açucarados e quase o dobro de calorias do que nos dias em que consumiam apenas lanches fornecidos pelos programas.

Estudo realizado por Vitolo e Rauber (2016) investigou a influência de alimentos processados e ultraprocessados no perfil lipídico de crianças entre 4 e 8 anos de idade. Os resultados do estudo apresentaram evidências de que a ingestão de alimentos ultraprocessados esteve associada com pior perfil lipídico em crianças, sendo um fator de risco cardiovascular.

Mariano et al. (2014) investigaram a prevalência de excesso de peso associado a hábitos alimentares nos lanches de 222 crianças entre 1 a 6 anos de idade em uma escola particular de Fortaleza, CE. A prevalência de sobrepeso e obesidade foi de 33,8%. Com relação ao consumo de lanches na escola, 46,4% apresentavam inadequação, ocorrendo pouco consumo de frutas, elevado consumo de alimentos ultraprocessados e pouca variedade de opções. Dentre os alunos que apresentaram estado nutricional inadequado, verificou-se que 63,6% possuíam alimentação inadequada, com baixo consumo de frutas e elevado consumo de ultraprocessados, 23,4% se alimentavam com o lanche do colégio (adequado e balanceado) e dos 76,6% que traziam lanche de casa, somente 13% apresentaram lanche saudável.

Outro estudo realizado por Abrahams *et al.* (2011) analisou a porcentagem de crianças entre 10 e 12 anos que levavam lancheiras em escolas no Cabo Ocidental na África do Sul, com descrição do seu conteúdo e dos fatores que levavam à presença ou não da lancheira. Através do recordatório de 24 horas foi percebido que 69% dos alunos levavam uma lancheira para a escola e que 49% haviam consumido pelo menos um item comprado na cantina da escola. O lanche mais frequente nas lancheiras era o pão branco com carne processada, enquanto a compra mais frequente eram os chips/salgadinhos.

É possível observar a partir da literatura que os resultados estão em concordância e refletem um desequilíbrio nutricional nos lanches levados pelas crianças, de forma a trazer

também impactos na formação de hábitos alimentares saudáveis que irão refletir nas outras fases de vida dos estudantes. Apesar do exposto, reforça-se a necessidade de comparar esses resultados com a análise sociodemográfica e com a classificação dos alimentos segundo a NOVA como forma de saber os fatores que envolvem esse perfil nas lancheiras dos escolares e investigar com mais profundidade a relação entre os ultraprocessados e os valores nutricionais dos alimentos.

5. CONCLUSÕES

De acordo com os resultados obtidos até o presente momento, observa-se que os alimentos ofertados nas lancheiras dos escolares demonstram – em média – altos valores de energia, lipídeos, sódio e açúcar total e baixos valores de nutrientes e vitaminas essenciais para a faixa etária. É importante destacar a necessidade de associar esses resultados com as análises posteriores para elucidar com mais detalhe a associação destes com o consumo de ultraprocessados e fatores sociodemográficos.

6. PERSPECTIVAS DE FUTUROS TRABALHOS

A partir dos resultados atuais e esperados na finalização do projeto, há a pretensão de ampliar a discussão sobre os ultraprocessados associando a presença e/ou ausência destes com os valores regionais e culturais da alimentação assim como discutindo tal grupo no contexto dos sistemas agroalimentares – de forma a envolver a origem dos ingredientes desses produtos alimentícios – pela ótica da soberania alimentar e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAHAMS, Z. et al. What's in the lunchbox? Dietary behaviour of learners from disadvantaged schools in the Western Cape, South Africa. **Public Health Nutrition**, v. 14, n. 10, p. 1752–1758, 2011

BATALHA, M. A. et al. Processed and ultra-processed food consumption among children aged 13 to 35 months and associated factors. **Cad. Saúde Pública**, v. 33, n. 11, 2017

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica.** – Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

BRASIL. 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. – Brasília: ministério da saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica.** – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

CORNWELL, B. et al. Processed and ultra-processed foods are associated with lower-quality nutrient profiles in children from Colombia. **Public Health Nutrition**, v. 21, n. 1, p. 142-147, jan., 2017.

FISBERG, R. M. et al. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas.** São Paulo: Manole; 2005.

KEENER, D. et al. **Recommended community strategies and measurements to prevent obesity in the United States: Implementation and measurement guide**. Atlanta, GA: U.S. Department of Health and Human Services, Centers for Disease Control and Prevention, 2009.

KENNEY, E. L. et al. Identifying Sources of Children's Consumption of Junk Food in Boston After-School Programs, April–May 2011. **Prev Chronic Dis Public Health Res**, v. 11, nov., 2014.

MARIANO, E. P. et al. Estado nutricional e lanches de pré-escolares em Fortaleza. **Revista Inova Saúde**, Criciúma, v. 3, n. 1, jul., 2014.

MATUK, T. T. et al. Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. **Revista Paulista de Pediatria**, São Paulo, 2011.

MELLO, A. V. et al. Valor nutritivo de lanches consumidos por escolares de uma escola particular. **Revista Ciência & Saúde**, 2016.

MOREIRA, P. R. S. et al. Análise crítica da qualidade da dieta da população brasileira segundo o Índice de Alimentação Saudável: uma revisão sistemática. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, 2015.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). **Dietary Reference Intakes (DRIs): Estimated Average Requirements for Groups [Internet]**. 2011. Disponível em: <<http://www.nationalacademies.org/hmd/~/media/Files/Activity%20Files/Nutrition/DRI-Tables/5Summary%20TableTables%2014.pdf?la=en>>. Acesso em 15 de maio de 2018.

SPARRENBERGER, K. et al. Ultra-processed food consumption in children from a Basic Health Unit. **J. Pediatr**, Rio de Janeiro, v. 91, p.535-42, 2015.

VITOLO, M. R.; RAUBER, F. Influence of Food Processing on Blood Lipids in Children. **Nutrients**, v. 8, n. 2, 2016.

8. OUTRAS ATIVIDADES

- Atua como colaboradora no Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Sergipe realizando atividades e participando das reuniões, eventos, atuando também na organização deles.
- Participou da atividade de extensão da V SEMAC – 28º EIC/COPES – Plágio Acadêmico T1 com a carga horária de 4h na função de participante.
- Compareceu a duas reuniões da Comissão de Alimentação do Congresso Brasileiro de Agroecologia que será realizado em novembro no ano de 2019 na Universidade Federal de Sergipe.
- Auxiliou na coordenação dos colaboradores presentes na etapa de padronização e crítica dos registros alimentares da pesquisa, através da organização dos horários e da observação da presença dos participantes.

9. JUSTIFICATIVA DE ALTERAÇÃO NO PLANO DE TRABALHO

Devido a intercorrências na fase de coleta e tabulação de dados da pesquisa iniciada em 2018 com a ocorrência de dificuldades no cronograma da coleta devido a feriados escolares e no programa inicialmente idealizado para tabular os dados assim como questões de ordem pessoal da equipe de pesquisa, o cronograma sofreu alterações sendo expandido de março de 2019 para julho de 2019 , impactando os prazos estabelecidos neste plano de trabalho, sendo um dos objetivos de tal mudança a manutenção da qualidade da pesquisa.

10. APÊNDICES

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (Elaborado de acordo com a Resolução 466/2012-CNS/CONEP)

Convidamos V.S.^a a participar da pesquisa **AValiação DAS LANCHEIRAS DE ESTUDANTES DE ESCOLAS PARTICULARES DE SERGIPE E FATORES ASSOCIADOS À SUA QUALIDADE**, sob responsabilidade da pesquisadora Jamille Caroso Andrade (nutricionista) e orientação da Prof.^a Dr.^a Silvia Maria Voci, tendo por objetivo analisar as lancheiras de estudantes de escolas particulares de Sergipe e fatores associados à sua qualidade. Para realização deste trabalho, a ação ocorrerá nas Escolas, onde serão aferidas as medidas de peso e altura das crianças, as quais terão seus lanches observados durante o intervalo. Serão aplicados questionários com os pais/responsáveis pelos alunos a fim de coletar dados acerca das dificuldades encontradas na elaboração dos lanches, informações a respeito de neofobia e/ou seletividade alimentar, bem como informações sobre hábitos alimentares fora da Escola. Também será aplicado questionário com a Escola a fim de caracterizar o ambiente escolar quanto a aspectos de promoção de alimentação adequada e saudável.

Esclarecemos que manteremos em anonimato, sob sigilo absoluto, durante e após o término do estudo, todos os dados que identifiquem o sujeito da pesquisa usando apenas para divulgação, os dados inerentes ao desenvolvimento do estudo. Informamos também que após o término da pesquisa, serão destruídos de todo e qualquer tipo de mídia que possa vir a identificá-lo tais como filmagens, fotos, gravações, etc., não restando nada que venha a comprometer o anonimato de sua participação agora ou futuramente.

A coleta de dados ocorrerá **sem desconfortos ou riscos** de forma a ser acompanhado pela nutricionista Jamille Caroso Andrade. O benefício será ajudar na elaboração de estratégias de promoção de alimentação saudável a fim de contribuir com melhorias à saúde da criança. O (A) senhor terá a garantia de esclarecimento e resposta a qualquer pergunta; a liberdade de abandonar a pesquisa a qualquer momento sem prejuízo para si; a garantia de que caso haja algum dano a sua pessoa (ou o dependente), os prejuízos serão assumidos pelos pesquisadores. Caso haja gastos adicionais, os mesmos serão absorvidos pelo pesquisador.

Em casos de **dúvidas e esclarecimentos** procurar a pesquisadora por meio do endereço: Rua Bahia, 1059 - Siqueira Campos, Aracaju - SE, 49075-000 ou no e-mail jamillecaroso@yahoo.com.br ou telefone para contato (79) 3241-4500.

CONSENTIMENTO DOS PAIS/RESPONSÁVEIS PELOS ALUNOS

Eu _____, após ter recebido todos os esclarecimentos e ciente dos meus direitos, concordo com a participação do menor _____, por quem sou responsável, nesta pesquisa. Autorizo a divulgação e a publicação das informações geradas na pesquisa em publicações e eventos de caráter científico, exceto dados pessoais. Desta forma, assino este termo, juntamente com o pesquisador, em duas vias de igual teor, ficando uma via sob meu poder e outra em poder dos pesquisadores.

Aracaju, ___/___/2018

Responsável pelo aluno participante da Pesquisa

Responsável da Pesquisa

Testemunha 1

Testemunha 2

APÊNDICE B – FORMULÁRIO DE OBSERVAÇÃO DOS LANCHES

FORMULÁRIO DE OBSERVAÇÃO DOS LANCHES

Aluno (a): _____

Data de Nascimento: ___/___/___ Sexo: () M () F

Série: _____ Turno: () Manhã () Tarde

1º DIA: ___/___/___ (_____ -feira) Presença de publicidade destinada ao público infantil no lanche				
Descrição detalhada do ALIMENTO (se necessários, desmembrar preparações)	QUANTIDADE (g/mL)	Medida Caseira	MARCA	
2º DIA: ___/___/___ (_____ -feira) Presença de publicidade destinada ao público infantil no lanche				
Descrição detalhada do ALIMENTO (se necessários, desmembrar preparações)	QUANTIDADE (g/mL)	Medida Caseira	MARCA	
3º DIA: ___/___/___ (_____ -feira) Presença de publicidade destinada ao público infantil no lanche				
Descrição detalhada do ALIMENTO (se necessários, desmembrar preparações)	QUANTIDADE (g/mL)	Medida Caseira	MARCA	

A lancheira é térmica? () Sim () Não

Avaliador (a) 1º dia: _____

Avaliador (a) 2º dia: _____

Avaliador (a) 3º dia: _____

APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO APLICADO COM OS PAIS DOS ALUNOS

QUESTIONÁRIO APLICADO COM OS PAIS DOS ALUNOS POR TELEFONE

ORIENTAÇÕES PARA FALAR ANTES DE APLICAR O QUESTIONÁRIO

01. Bom dia/tarde/noite! Meu nome é *xxxx*, sou estagiária/nutricionista membro da equipe do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe. Eu gostaria de falar com Sr. (a) *NOME DO RESPONSÁVEL*. Ele (a) está?

Sim → Passe para o nº 02

Não → Esse número é *xxxxx*? (Se não for, pede desculpas e finaliza a ligação).

02. Estamos realizando uma pesquisa em nutrição para avaliar as lancheiras das crianças da Escola SESC com intuito de ajudar os pais na elaboração da alimentação saudável. Estamos na segunda fase, que consiste na aplicação de um rápido questionário com o responsável. Gostaria de saber se é o (a) Sr.(a) quem decide os alimentos da lancheira da criança?

***SIM* → CONTINUE, INDO PARA O Nº 03**

***NÃO* → PERGUNTE QUEM É E QUAL MELHOR NÚMERO E HORÁRIO PARA FALAR COM A PESSOA.**

Obs.: Em caso de ser mais de uma pessoa que decide os alimentos, pergunte quem o faz com MAIOR frequência.

03. O (A) Sr. (a) teria 10 minutos para falar comigo agora?

Sim → Continue a entrevista, indo para nº 04 “*Orientação final*”.

Não → Pergunte qual o melhor horário para retornar a ligação.

ORIENTAÇÃO FINAL: ANTES DE INICIAR, GOSTARIA DE REAFIRMAR QUE SUAS RESPOSTAS SERÃO MANTIDAS EM SIGILO, SENDO UTILIZADAS APENAS PARA OS DADOS DA PESQUISA SEM NENHUMA IDENTIFICAÇÃO NOMINAL DO (A) SR. (A) OU DA CRIANÇA. O (A) SR. (A) TAMBÉM PODE SE SENTIR À VONTADE PARA NÃO RESPONDER QUALQUER UMA DAS PERGUNTAS CASO NÃO QUEIRA, TUDO BEM?

QUESTIONÁRIO 01 – PAIS/RESPONSÁVEIS PELOS ALUNOS		Nº
BLOCO A - IDENTIFICAÇÃO DO ALUNO E RESPONSÁVEL PELO ALUNO (JÁ PREENCHIDO)		
NOME DO RESPONSÁVEL:		TELEFONE: ()
01. DATA DE NASCIMENTO DO RESPONSÁVEL: ____/____/____		
02. GRAU DE PARENTESCO COM A CRIANÇA: [1] Pai [2] Mãe [3] Avó [4] Outro. Qual? _____		
NOME DA CRIANÇA:		
03. UNIDADE OPERACIONAL: [1] SESC SIQUEIRA CAMPOS [2] SESC SOCORRO		
04. SÉRIE DA CRIANÇA: TURMA: TURNO:		
A criança possui alguma restrição alimentar diagnosticada pelo médico (intolerância, alergia...)? [1] Sim. Qual (is)? _____ [2] Não		
OBS.: Se quem decide os alimentos da lancheira for outra pessoa, colete os dados de identificação desta pessoa.		
BLOCO B – DADOS SOCIOECONÔMICOS		
INICIALMENTE, VOU FAZER ALGUMAS PERGUNTAS SOBRE DADOS SOCIOECONÔMICOS.		
05. QUAL SUA ESCOLARIDADE? [1] Não estudou [2] Fundamental incompleto (Não concluiu até 9º ano) [3] Fundamental completo (Concluiu o 9º ano) [4] Ensino médio incompleto (Não concluiu até o 3º ano do ensino médio) [5] Ensino médio completo (Concluiu o 3º ano do ensino médio) [6] Ensino superior incompleto (Não concluiu a faculdade/universidade) [7] Ensino superior completo (Concluiu a faculdade/universidade) [8] Não sei [9] Se recusa a responder		
06. QUANTAS PESSOAS MORAM NA CASA? _____.		
07. SOMANDO SUA RENDA COM A RENDA DAS PESSOAS QUE MORAM COM VOCÊ, QUANTO É, APROXIMADAMENTE, A RENDA FAMILIAR MENSAL? Obs.: 01 salário mínimo = R\$ 954,00 [1] 0 a menos de 2 salários mínimos [2] De 2 a menos de 4 salários mínimos [3] De 4 a menos de 6 salários mínimos [4] De 6 a menos de 8 salários mínimos [5] De 8 a menos de 10 salários mínimos [6] 10 ou mais salários mínimos [9] Se recusa a responder		
08. QUAL A ORDEM DE NASCIMENTO DA CRIANÇA? [1] Primeiro filho [2] Segundo Filho [3] Terceiro filho [4] Outra ordem: _____		
09. QUANTOS IRMÃOS A CRIANÇA POSSUI? _____.		
BLOCO C – PERGUNTAS SOBRE A LANCHEIRA DA CRIANÇA		
AGORA, VOU FAZER ALGUMAS PERGUNTAS SOBRE A LANCHEIRA DA CRIANÇA.		
VOU CITAR ALGUNS FATORES QUE PODEM INFLUENCIAR NA ESCOLHA DOS ALIMENTOS DA LANCHEIRA E		

QUERO QUE O (A) SR. (A) ME DIGA SE ISSO É UMA DIFICULDADE PARA O (A) SR. (A).

10.1 Falta de tempo? [1] Sim [2] Não

10.2 Dificuldade financeira? [1] Sim [2] Não

10.3 Falta de conhecimento sobre os alimentos? [1] Sim [2] Não

10.4 A criança ter Dificuldade para se Alimentar (DA) (gosta de poucos alimentos, recusa os alimentos, tem baixo apetite)?
[1] Sim [2] Não

10.5 Outro. Qual (is)?

R: _____

11. A CRIANÇA PARTICIPA DA ESCOLHA DOS ALIMENTOS QUE SÃO ENVIADOS NA LANCHEIRA?

[1] Nunca [2] Raramente [3] Às vezes [4] Muitas vezes [5] Sempre

AGORA EU VOU FAZER ALGUMAS AFIRMAÇÕES SOBRE A LANCHEIRA DA CRIANÇA E O SR. (A) IRÁ ME DIZER SE CONCORDA OU NÃO CONCORDA.

12.1 “Ao comprar alimentos para colocar na lancheira, escolho aqueles com personagens favoritos da criança”.

[1] Discordo totalmente [2] Discordo pouco [3] Nem concordo nem discordo (não sei) [4] Concordo pouco
[5] Concordo totalmente

12.2 “Ao comprar alimentos para colocar na lancheira, eu leio as informações do rótulo”.

[1] Discordo totalmente [2] Discordo pouco [3] Nem concordo nem discordo (não sei) [4] Concordo pouco
[5] Concordo totalmente

12.3 “Acho que tenho conhecimentos suficientes para montar uma lancheira saudável”.

[1] Discordo totalmente [2] Discordo pouco [3] Nem concordo nem discordo (não sei) [4] Concordo pouco
[5] Concordo totalmente

12.4 “Todos os alimentos que coloco na lancheira da criança são comprados no supermercado”.

[1] Discordo totalmente [2] Discordo pouco [3] Nem concordo nem discordo (não sei) [4] Concordo pouco
[5] Concordo totalmente

12.5 “Eu compro alimentos da lancheira em feiras livres”.

[1] Discordo totalmente [2] Discordo pouco [3] Nem concordo nem discordo (não sei) [4] Concordo pouco
[5] Concordo totalmente

12.6 “O preço dos alimentos influencia no que escolho para a lancheira da criança”.

[1] Discordo totalmente [2] Discordo pouco [3] Nem concordo nem discordo (não sei) [4] Concordo pouco
[5] Concordo totalmente

12.7 “Tenho pouco tempo para preparar a lancheira da criança”.

[1] Discordo totalmente [2] Discordo pouco [3] Nem concordo nem discordo (não sei) [4] Concordo pouco
[5] Concordo totalmente

12.8 “Sempre busco escolher os alimentos mais práticos para colocar na lancheira”.

[1] Discordo totalmente [2] Discordo pouco [3] Nem concordo nem discordo (não sei) [4] Concordo pouco
[5] Concordo totalmente

12.9 “Costumo colocar na lancheira apenas os alimentos que a criança gosta”.

[1] Discordo totalmente [2] Discordo pouco [3] Nem concordo nem discordo (não sei) [4] Concordo pouco
[5] Concordo totalmente

BLOCO D – INFORMAÇÕES SOBRE O RESPONSÁVEL

AGORA, VOU FAZER ALGUMAS PERGUNTAS SOBRE VOCÊ.

13. O (A) SR. (A) SABE COZINHAR? Se for “não”, passe para a questão 15. [1] Sim [2] Não

14. O (A) SR. (A) COZINHA PARA SUA FAMÍLIA?

[1] Nunca (Passar para o item 14.1) [2] Às vezes (passar para o item 14.1) [3] Muitas vezes [4] Sempre

14.1 POR QUE O (A) SR. (A) NÃO COZINHA OU COZINHA POUCO? (Não ler opções de resposta, pode marcar mais de uma opção).

[1] (falta de) tempo [2] Acha difícil [3] Não tem paciência para cozinhar/não gosta [4] Tem alguém que cozinhe

[5] Outro (s) motivo (s): _____

MARCADOR DE CONSUMO ALIMENTAR DOS PAIS/RESPONSÁVEIS

AGORA, VOU FAZER PERGUNTAS SOBRE O SEU CONSUMO ALIMENTAR.

15. Você tem costume de realizar as refeições assistindo à TV, mexendo no computador e/ou celular?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

16. Quais refeições você faz ao longo do dia?

[1] Café da manhã [2] Lanche da manhã [3] Almoço [4] Lanche da tarde [5] Jantar [6] Ceia

NO DIA DE **ONTEM**, **VOCE** CONSUMIU:

17.1 Feijão?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

17.2 Frutas frescas (não considerar suco de frutas)?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

17.3 Verduras e/ou legumes (não considerar batata, mandioca e inhame)?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

17.4 Queijo?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

17.5 Leite?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

17.6 Hambúrguer e/ou embutidos (presunto, mortadela, salame, linguiça, salsicha)?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

17.7 Bebidas adoçadas (refrigerante, iogurte artificial, suco de caixinha, suco em pó, água de coco de caixinha, xaropes de guaraná/groselha, suco de fruta com adição de açúcar)?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

17.8 Macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

17.9 Biscoito recheado, doces ou guloseimas (balas, pirulitos, chiclete, caramelo, gelatina)?

[1] Sim [2] Não [9] Não Sabe

18. EM QUE LOCAL NORMALMENTE SÃO COMPRADOS OS ALIMENTOS PRESENTES NA SUA CASA? (PODE SER MAIS DE UMA OPÇÃO)

[1] Feira livre [2] Feira orgânica [3] Supermercado [4] Merceria

[5] Centrais de abastecimento [6] Padaria [7] Outros: _____

19. VOCÊ PLANEJA COM ANTECEDÊNCIA A COMPRA E O PREPARO DOS ALIMENTOS?

[1] Sim [2] Não [9] Não sabe.

19.1 COM QUE FREQUÊNCIA?

[1] Nunca [2] Raramente [3] Às vezes [4] Frequentemente [5] Sempre