

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**ANA CAROLINA DIAS ALMEIDA
LUANA TUPINAMBÁ DE ANDRÉA**

**VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DAS LANCHEIRAS E DO PERFIL
ANTROPOMÉTRICO DE ALUNOS DE UMA ESCOLA DOMÉSTICA**

VOLTA REDONDA - RJ

2022

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DAS LANCHEIRAS E DO PERFIL
ANTROPOMÉTRICO DE ALUNOS DE UMA ESCOLA DOMÉSTICA**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Nutrição do
UniFOA, como requisito à obtenção do título
de Bacharel em Nutrição.

Acadêmico: Ana Carolina Dias Almeida e
Luana Tupinambá de Andréa
Orientadora: Prof^a. Me. Ana Paula Caetano
de Menezes Soares

**VOLTA REDONDA - RJ
2022**

FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

A447v Almeida, Ana Carolina Dias
Verificação do conteúdo das lancheiras e do perfil antropométrico de alunos de uma escola doméstica. / Ana Carolina Dias Almeida; Luana Tupinambá de Andréa. – Volta Redonda: UniFOA, 2022.

26 p. Il.

Orientador (a): Profa. Ana Paula Caetano de Menezes Soares

Monografia (TCC) – UniFOA / Curso de Nutrição, 2022.

1. Nutrição - TCC. 2. Consumo alimentar. 3. Ultra processado. 4. Alunos – estado nutricional. I. Soares, Ana Paula Caetano de Menezes. II. Centro Universitário de Volta Redonda. III. Título.

CDD 613

FOLHA DE APROVAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:
**VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO DAS LANCHEIRAS E DO PERFIL
ANTROPOMÉTRICO DE ALUNOS DE UMA ESCOLA DOMÉSTICA**

Elaborado por Ana Carolina Dias Almeida e Luana Tupinambá de Andréa,
apresentado publicamente perante a Banca Avaliadora, como parte dos requisitos
para conclusão do Curso de Nutrição.

Aprovado em 22 de novembro de 2022

Banca Avaliadora:

Ana Paula C. de Menezes Soares

Professor Orientador

Ana Paula Caetano de Menezes Soares, Mestre, Centro Universitário de Volta
Redonda

Livia Pinto Heckert Bastos

Professora Avaliadora

Livia Pinto Heckert Bastos, Doutora, Centro Universitário de Volta Redonda

Ana Lucia T. Devezas Souza

Professora Avaliadora

Ana Lucia Torres Devezas Souza, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda

Dedicamos este trabalho aos nossos pais,
por nunca terem medido esforços para nos
proporcionar um ensino de qualidade.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos, primeiramente, a Deus por nos guiar, iluminar e dar forças para vencer os obstáculos e as dificuldades. Aos nossos pais e familiares, por todo amor e apoio incondicional, por prezarem por nossa educação e acreditarem no nosso potencial. As nossas amigas da faculdade, pelo apoio e companheirismo ao longo do curso e nas muitas horas de estudo. Ao Centro Universitário de Volta Redonda, seus professores e todos os funcionários. Em especial agradecimento, a Prof.º Margareth Lopes Galvão Saron e Profª. Ana Paula Caetano de Menezes Soares por todos os ensinamentos, paciência, incentivo e dedicação. Somos muito gratas por aceitarem conduzir nosso trabalho de pesquisa.

“Que seu remédio seja seu alimento, e que seu alimento seja seu remédio.”

(Hipócrates)

RESUMO

O padrão alimentar da população brasileira mudou nas últimas décadas, caracterizado pela redução do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, em razão do aumento da ingestão de produtos processados e ultraprocessados. O presente trabalho teve como objetivo verificar a qualidade nutricional do conteúdo das lancheiras e avaliar o perfil antropométrico dos alunos do segundo ano do ensino fundamental I. Trata-se de um estudo do tipo descritivo, transversal e qualitativo que foi feito em uma escola doméstica. Do total de alunos assistidos (n=44), notou-se superioridade de crianças do sexo feminino, sendo 79,5% e 20,5% do sexo masculino. Os resultados constataram a predominância de alimentos industrializados e baixa frequência de frutas, água, e alimentos fontes de carboidratos complexos nas lancheiras dos escolares. Portanto, pode-se concluir que a maioria das lancheiras levadas pelos escolares apresentavam alimentos ultraprocessados aumentando assim o número de crianças com sobrepeso/obesidade.

Palavras-chave: Consumo alimentar; ultraprocessado; escolares; estado nutricional

ABSTRACT

The dietary pattern of the Brazilian population has changed in recent decades, characterized by a reduction in the consumption of in natura and minimally processed foods, due to the increased intake of processed and ultra-processed products. The present study aimed to verify the nutritional quality of the contents of lunch boxes and to evaluate the anthropometric profile of students in the second year of elementary school I. This is a descriptive, cross-sectional and qualitative study that will be carried out in a home school. Of the total number of students assisted (n=44), female children were superior, with 79.5% and 20.5% being male. The results found a predominance of processed foods and a low frequency of fruits, water, and foods that are sources of complex carbohydrates in school lunch boxes. Therefore, it can be concluded that most of the lunch boxes carried by the students had ultra-processed foods, thus increasing the number of overweight/obese children.

Keywords: Food consumption; ultra-processed; school children; nutritional status

LISTA DE FIGURAS

- FIGURA 1.** Alimentos contidos nas lancheiras dos escolares..... 15
- FIGURA 2.** Classificação dos lanches analisados nas lancheiras dos escolares20

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1. Classificação do estado nutricional de crianças de 5 a 10 anos para cada índice antropométrico, segundo recomendações do SISVAN.....	16
---	----

LISTA DE TABELAS

TABELA 1. Lista e frequência dos alimentos observados nas lancheiras	18
TABELA 2. Classificação dos escolares de acordo com o sexo.....	20
TABELA 3. Resultados obtidos por intermédio dos dados antropométricos dos escolares avaliados	21

LISTA DE SIGLAS

POF – Pesquisa de orçamentos familiares

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

CAAE – Certificado de Apresentação de Apreciação Ética

SISVAN – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional

DCNT – Doenças Crônicas Não Transmissíveis

IMC – Índice de Massa Corporal

WHO – World Health Organization

P/I – Peso por idade

E/I – Estatura por idade

IMC/I – Índice de massa corporal por idade

DP – Desvio padrão

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
2. MÉTODOS	15
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	17
4. CONCLUSÃO	22
5. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA.....	24

1. INTRODUÇÃO

Alimentos ultraprocessados são produções industriais de substâncias derivadas de alimentos que contêm pouco ou nenhum alimento inteiro e frequentemente são adicionadas de aromatizantes, corantes, emulsificantes e outros aditivos com função cosmética (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

O padrão alimentar da população brasileira mudou nas últimas décadas, caracterizado pela redução do consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, em razão do aumento da ingestão de produtos processados e ultraprocessados. Tais mudanças se refletem em uma dieta com maior densidade energética (SILVA et al., 2019). Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), coletados entre os anos de 2008 e 2009 em amostra nacionalmente representativa, mostram que a prevalência de obesidade atingia 15% das crianças brasileiras aos 7 anos de idade (IBGE, 2011)

Nos últimos anos, indicadores de excesso de peso entre crianças tornaram-se prevalentes no Brasil, estimando-se que 9,4% das meninas e 12,4% dos meninos, foram considerados obesos em 2020 (SBC, 2020), sendo que o número de crianças obesas de 5 a 9 anos cresceu mais de 300% entre os anos de 1989 e 2009 (CRESCENTE et al., 2021).

Na atualidade a obesidade é uma das doenças mais comuns no Brasil e no mundo. Em crianças, a incidência da doença está frequentemente associada ao avanço tecnológico e ao incentivo ao seu uso continuado, o que tem levado à troca de atividades externas e interações sociais presenciais pelo uso de videogame, televisão e internet. Além do mais, o apelo frequente das redes sociais, vinculando produtos a desenhos animados, filmes, jogos e brinquedos, desperta a curiosidade e o desejo de consumo das pessoas (SOUZA; MOLERO; GONÇALVES, 2021).

As famílias são um dos principais meios que influenciam a definição dos hábitos alimentares das crianças. A responsabilidade de preparar e comprar os alimentos é muitas vezes responsabilidade do responsável pela residência e, por isso, hábitos alimentares adequados ou não são formados a partir do contato no lar (MACKENZIE, 2020).

Sendo assim, a alimentação dos escolares deve ser saudável, equilibrada e adequada em quantidade e qualidade de nutrientes, pois isso é essencial para o desenvolvimento cognitivo, desenvolvendo o aprendizado e favorecendo na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (MELLO; MORIMOTO, COLUCCI;

PATERNEZ, 2016). Dessa maneira, foram objetivos do presente trabalho verificar a qualidade nutricional do conteúdo das lancheiras, no que concerne o nível de processamento desses alimentos, e avaliar o perfil antropométrico dos alunos do segundo ano do ensino fundamental I.

2. MÉTODOS

Trata-se de um estudo do tipo descritivo e transversal com abordagem qualitativa, para este estudo foram selecionadas 44 crianças de 3 turmas, que estavam presentes no dia da verificação na Escola Doméstica Cecília Monteiro de Barros, com idades entre 7 a 8 anos, de ambos os sexos e residentes na cidade de Barra Mansa- RJ.

Por se tratar de uma Instituição Filantrópica Católica da Congregação Nossa Senhora do Amparo, não segue a diretrizes do PNAE, pois, não há produção de merenda na instituição.

O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado pelos pais ou responsáveis das crianças envolvidas no estudo. O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do UniFOA, sob o CAAE Nº 62801622.4.0000.5237.

Foram analisadas as lancheiras das crianças durante um dia no momento do intervalo e a data da visita não foi informada à direção para que não haja influência na composição do lanche. Desta forma, foram realizadas as anotações e em seguida os registros fotográficos de 44 lanches consumidos para posterior análise. Segue abaixo exemplos dos registros fotográficos:



Figura 1. Alimentos contidos nas lancheiras dos escolares.

Fonte: as autoras.

Após realizar as anotações e registros fotográficos, foram aferidos o peso e a estatura das crianças, e calculado o IMC. Este índice foi calculado por meio da divisão do peso (kg) pela estatura (m) ao quadrado. A medida do peso e estatura foi realizada de acordo com a técnica proposta pelo SISVAN (BRASIL, 2011). Foi utilizado uma balança digital da marca Home Line e uma fita métrica da marca Home Care MD. Para aferição na balança os estudantes estavam de roupas leves, descalços ou de meias e permaneceram descalços para medição da estatura. Todas as medidas e pesagens foram realizadas com o avaliado em posição ortostática e em repouso. Para o cálculo do Escore-Z foi utilizado o programa WHO Anthro Plus e a classificação foi feita de acordo com o SISVAN (BRASIL, 2011). Conforme descrito no quadro abaixo:

Quadro 1. Classificação do estado nutricional de crianças de 5 a 10 anos para cada índice antropométrico, segundo recomendações do SISVAN

VALORES CRÍTICOS		ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS PARA CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS		
		Peso-para-idade	IMC-para-idade	Estatura-para-idade
< Percentil 0,1	< Escore-z -3	Muito baixo peso para a idade	Magreza acentuada	Muito baixa estatura para a idade
≥ Percentil 0,1 e < Percentil 3	≥ Escore-z -3 e < Escore-z -2	Baixo peso para a idade	Magreza	Baixa estatura para a idade
≥ Percentil 3 e < Percentil 15	≥ Escore-z -2 e < Escore-z -1	Peso adequado para a idade	Eutrofia	Estatura adequada para a idade ²
> Percentil 15 e < Percentil 85	≥ Escore-z -1 e ≤ Escore-z +1		Sobrepeso	
≥ Percentil 85 e ≤ Percentil 97	> Escore-z +1 e ≤ Escore-z +2		Obesidade	
> Percentil 97 e ≤ Percentil 99,9	> Escore-z +2 e ≤ Escore-z +3	Peso elevado para a idade ¹	Obesidade grave	
> Percentil 99,9	> Escore-z +3			

Fonte: (BRASIL, 2011)

Os dados coletados foram tabulados, avaliados, e transcritos a um banco de dados. As análises foram feitas com o auxílio da ferramenta do Microsoft Office Excel 2019. As variáveis contínuas foram apresentadas como médias e desvios padrão e variáveis categóricas foram apresentadas como frequências absoluta e relativa (%).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Do total de alunos assistidos (n=44), notou-se superioridade de crianças do sexo feminino, sendo 79,5% e 20,5% do sexo masculino. Um estudo comparativo feito por Anhani (2016) em duas unidades de ensino, uma pública e outra privada do município de Valparaíso-SP, também demonstrou prevalência do sexo feminino, sendo 58,82% na escola pública e 76,47% na escola privada.

No presente estudo foi constatado a predominância de alimentos ultraprocessados, como os produtos lácteos, refrigerantes, sucos artificiais, biscoitos, bolos, doces, salgadinhos, frituras e embutidos nas lancheiras. Enquanto frutas, água e alimentos fontes de carboidratos complexos foram encontrados em baixa frequência nas lancheiras dos alunos de ambos os sexos. Já em um estudo realizado por Sabino e Silva (2018) foi possível observar que a maior parte dos lanches levados pelos pré-escolares de uma escola particular são considerados saudáveis, sendo a fruta e o suco (natural/ polpa) os mais consumidos, classificados como alimentos in natura ou minimamente processado, sendo importantes e essenciais na alimentação diária.

Alimentos ultraprocessados contêm principalmente açúcares, óleos e substâncias industriais (gorduras, carboidratos e proteínas), que geralmente são produzidos pelo processamento de materiais orgânicos, como petróleo e carvão. Esses alimentos também são ricos em sódio, emulsificantes e outros aditivos. Quando consumidos em grandes quantidades e com frequência, esses alimentos trazem sérios riscos à saúde, como doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), obesidade por altas concentrações de gordura e açúcar, hipertensão arterial sistêmica por altas concentrações de sódio, diabetes por conter altas concentrações de açúcares (Brasil, 2014).

De acordo com a tabela 1, podemos observar a predominância de biscoitos (N= 18) sendo, 15 biscoitos recheados, 1 biscoito de polvilho, 2 biscoitos doces, 2 biscoitos água e sal e 1 biscoito água e sal integral; salgadinhos (N= 10), sendo 8 salgadinhos de milho e 2 salgadinhos tipo batata ondulada; bebidas (N= 28) sendo elas, 5 refrigerantes, 9 sucos artificiais em pó, 2 refrescos, 12 néctares, com destaque para a presença de 1 suco natural e 1 garrafinha de água; e produtos lácteos (N= 9), sendo eles, 7 bebidas lácteas sabor chocolate, 1 iogurte e 1 leite fermentado. De acordo com o Guia Alimentar da População Brasileira, devido a seus ingredientes, alimentos ultraprocessados são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos in

natura ou minimamente processados. Uma forma prática de distinguir entre alimentos ultraprocessados e processados é consultar a lista de ingredientes, que por lei deve constar no rótulo dos alimentos embalados que contenham mais de um ingrediente. Um número elevado de ingredientes (geralmente cinco ou mais) e, mais importante, a presença de ingredientes com nomes desconhecidos e não utilizados em preparações culinárias (gorduras vegetais hidrogenadas, óleos transesterificados, xaropes de frutose, isolados de proteínas, espessantes, emulsificantes, corantes, aromatizantes, potenciadores de sabor e vários outros tipos de aditivos) indicam que o produto pertence à categoria de alimentos ultraprocessados (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

Tabela 1. Lista e frequência dos alimentos observados nas lancheiras.

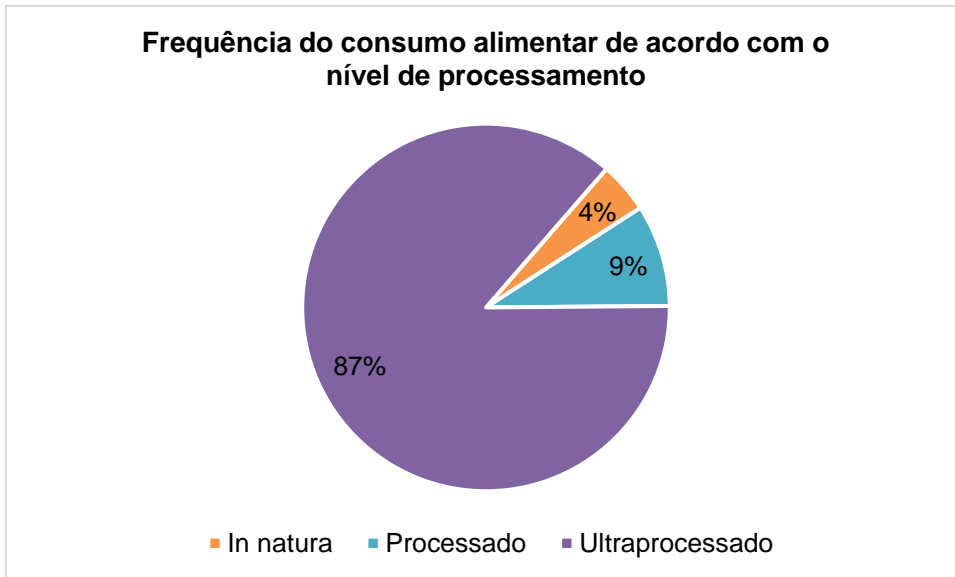
ALIMENTOS CONSUMIDOS			
BISCOITOS	N	SALGADINHOS	N
Biscoito recheado sabor chocolate	9	Salgadinho de milho	8
Biscoito recheado sabor morango	2	Salgadinho (Batata ondulada)	2
Biscoito recheado sabor limão	1		
Biscoito de polvilho	1		
Biscoito doce	2		
Biscoito de água e sal	2		
Biscoito água e sal integral	1		
BOLOS		FRIOS E EMBUTIDOS	
Bolo industrial gotas de chocolate	4	Presunto	1
Bolo caseiro de cenoura (N = 1)		Queijo	2
DOCES		CEREAIS MATINAIS	
Bombom	1		
Pizza doce de chocolate	1	Flocos de milho	1
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		FRUTAS	
Pão de forma tradicional	4	Mexerica	1
Pão francês	2	Banana	1
Pão branco (bisnaguinha)	1		
Panetone	1		
Chocotone	2		
BEBIDAS		PRODUTOS LÁCTEOS	
Refrigerante	5	Bebida láctea sabor chocolate	7

Sucos artificiais em pó	9	iogurte	1
Refresco	2	Leite fermentado	1
Néctar (N = 12)	12		
Suco natural (N = 1)	1		
Água (N = 1)	1		
OLEOS E GORDURAS			
Manteiga (N=3)	3		
Maionese (n=1)	1		

Fonte: As autoras.

É importante destacar a proporção de estudantes que consomem alimentos/produtos ultraprocessados (Figura 2). Nesse contexto, observou-se que os escolares tinham em suas lancheiras bebidas, principalmente sucos em pó e néctar, notou-se também produtos lácteos (bebidas lácteas e leites fermentados) e refrigerantes, mas em menor proporção e frequência entre os escolares. Das 44 lancheiras avaliadas, apenas uma tinha água como bebida. Quanto à presença de frutas, foi observada apenas em 2 lancheiras. Em relação à presença de alimentos fontes de carboidratos, predominaram os biscoitos, principalmente os recheados, já os pães estavam menos presentes nas lancheiras. Notavelmente, apenas uma lancheira foi encontrada como fonte de carboidratos integrais. Alimentos ultraprocessados, como salgadinhos, compõem grande parte das lancheiras dos escolares.

Figura 2. Classificação dos lanches analisados nas lancheiras dos escolares.



Fonte: As autoras.

Como demonstra a tabela 2, a classificação dos escolares, segundo o sexo, foi de 65,7% meninas adequadas segundo o peso por idade e 34,3% com parâmetro peso por idade elevado. Todas as meninas se apresentaram adequadas com relação a estatura por idade. Porém, de acordo com IMC por idade, 48,6% apresentaram eutrofia, 31,4% com sobrepeso, 11,4% com obesidade e 8,6% com obesidade grave. Em relação aos meninos, 77,8% apresentaram-se adequados segundo o peso por idade e 22,2% com parâmetro peso por idade elevado. Todos os meninos demonstraram estar adequados com relação a estatura por idade. Porém, de acordo com IMC por idade, 55,6% apresentaram eutrofia, 22,2% com sobrepeso, 11,1% com obesidade e 11,1% com obesidade grave.

Tabela 2. Classificação dos escolares de acordo com o sexo.

SEXO	P/I	N (%)	E/I	N (%)	IMC/I	N (%)
FEMININO	Adequado	65,7%	Adequado	100%	Eutrofia	48,6%
	Elevado	34,3%	Baixa estatura	0%	Sobrepeso	31,4%
					Obesidade	11,4%
					Obesidade grave	8,6%

MASCULINO	Adequado	77,8%	Adequado	100%	Eutrofia	55,6%
	Elevado	22,2%	Baixa estatura	0%	Sobrepeso	22,2%
					Obesidade	11,1%
					Obesidade grave	11,1%

Fonte: As autoras.

Em um estudo comparativo feito por Santolin (2014), mostra que na avaliação peso por idade (P/I) identificou-se que 24% dos alunos apresentaram peso elevado para idade e 71% classificaram-se como eutróficos. Quanto à altura foi possível observar que 89% das crianças avaliadas obteve, como resultado da avaliação, altura adequada para idade e quanto na verificação do IMC por Idade (IMC/I), 53% dos alunos encontraram-se na classificação de eutrofia enquanto que 45% dos indivíduos avaliados classificaram-se em sobrepeso ou obesidade.

No presente estudo, a maioria das crianças encontravam-se eutróficas para todos os índices avaliados (Tabela 3). Segundo às curvas de WHO, foi analisado que nos parâmetros peso por idade (P/I), conforme a média e o desvio padrão (DP), os estudantes classificaram-se como eutróficos (média = 1,35 e DP = 1,37).

Classificando estatura por idade (E/I), pode ser observado estatura adequada para idade segundo a média e DP (média= 0,93, DP= 1,12).

Na avaliação do IMC por Idade (IMC/I), de acordo com a média e o desvio padrão, as crianças classificaram-se com sobrepeso (média= 1,13, DP= 1,33).

Tabela 3. Resultados obtidos por intermédio dos dados antropométricos dos escolares avaliados.

	SCORE-Z P/I	SCORE-Z E/I	SCORE-Z IMC/I
MÉDIA	1,35	0,93	1,13
DESVIO	1,37	1,12	1,33
MIN	-1,07	-1,29	-1,25
MAX	5,02	3,33	4,05

Fonte: As autoras.

Em destaque a média do parâmetro IMC por idade, se observamos separadamente, podemos constatar que os escolares se classificaram com peso elevado (sobrepeso). Com relação à classificação realizada através do peso por idade e estatura por idade, observou-se uma situação diferente, em que a maioria dos alunos apresentou peso e estatura adequados. Estes dados reforçam o processo de transição nutricional ocorrido no Brasil e a importância de implementação de medidas para prevenir e/ou tratar a obesidade. Um estudo realizado por Santolin (2014) com 45 crianças com idades entre 7 a 10 anos, de ambos os sexos, matriculadas em uma Escola Estadual de Erechim-RS, demonstrou através da avaliação do estado nutricional dos escolares investigados a existência de crianças com excesso de peso caracterizando a transição nutricional.

No que diz respeito a qualidade nutricional das lancheiras observadas, os resultados obtidos apresentaram aspectos negativos, já que, a maioria dos lanches levados foram os ultraprocessados. Um estudo observacional realizado em duas escolas, uma privada e uma pública, na cidade de Teófilo Otoni – MG por Rodrigues (2019) demonstrou alto consumo de ultraprocessados no lanche levado de casa, indo de encontro com o presente estudo.

O consumo inexistente de alimentos integrais foi considerado como insatisfatório, uma vez que, os alimentos integrais são ricos em fibras, apresentam efeito hipocolesterolêmico, diminuem os níveis séricos de glicose (prevenindo o aparecimento de Diabetes Mellitus e obesidade), diminui o risco de doenças cardiovasculares e gastrointestinais (MEIRELLES et al., 2012).

4. CONCLUSÃO

Entende-se que a família é a principal influência na alimentação das crianças, desde as compras até os modos de preparo e consumo dos alimentos. A presença dos pais na alimentação do filho é essencial para que exista um melhor desempenho físico e escolar da criança.

As propagandas, em geral, vistas na televisão ou na internet tem influenciado diretamente os hábitos alimentares das crianças, principalmente quando estão ligando a alimentação com os seus personagens favoritos ou brinquedos, como nos fast food. Portanto, os resultados apresentados neste estudo demonstraram que os alimentos ultraprocessados predominam nas lancheiras das crianças. São ricos em sódio,

gordura e açúcar, aumentando assim o número de crianças com sobrepeso/obesidade, além de comorbidades associadas.

As inadequações nutricionais identificadas neste estudo sinalizaram a importância e necessidade de intervenções educativas para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e prevenção de futuros distúrbios metabólicos.

Nesse contexto, o ambiente escolar pode ser visto como um excelente local não só para nutricionistas realizarem avaliações antropométricas, mas também realizarem atividades de educação nutricional e ações educativas que promovam hábitos alimentares mais saudáveis desde a infância.

5. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

BRASIL. Ministério da Saúde. **Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011 (Série G. Estatística e Informação em Saúde).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília, 2014. Disponível em: Acesso em: 17 out. 2022.

CAROLINE CORNACCINI ANHANI, C.; VALÉRIA NÓBREGA DA SILVA, M. Qualidade Nutricional Das Lancheiras De Escolares De Escolas Pública E Privada. 2016.

CRESCENTE, C. L. et al. Prevalência de obesidade infantil: há motivo de preocupação? **Saúde e Pesquisa**, v. 14, n. 3, p. 1–11, 2021.

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**. [s.l: s.n.].

CAROLINE CORNACCINI ANHANI, C.; VALÉRIA NÓBREGA DA SILVA, M. Qualidade Nutricional Das Lancheiras De Escolares De Escolas Pública E Privada. 2016.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA; COORDENAÇÃO DE TRABALHO E RENDIMENTO. **Pesquisa de Orçamentos Familiares: 2008-2009. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil**, 2011.

MEIRELLES, A. et al. A ingestão de alimentos funcionais e sua contribuição para a diminuição da incidência de doenças. P. 43–52, 2012.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia Alimentar para a População Brasileira Guia Alimentar para a População Brasileira**. [s.l: s.n.].

RODRIGUES, L. P. Análise comparativa dos alimentos das lancheiras das crianças matriculadas do 1º ao 3º ano do ensino fundamental de escola pública e privada de Teófilo Otoni – MG. p. 1–14, 2019.

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

SANTOLIN, M. B. Avaliação do estado nutricional de crianças de 7 a 10 anos de uma escola estadual de Erechim-RS. p. 151–157, 2014.

MELLO, A. V. DE; MORIMOTO, J. M.; COLUCCI PATERNEZ, A. C. A. Valor nutritivo de lanches consumidos por escolares de uma escola particular. **Ciência & Saúde**, v. 9, n. 2, p. 70, 2016.

MONTEIRO, C. A. Caroline dos Santos Costa I,II , Isabela Fleury Sattamini II , Eurídice Martinez Steele I,II , Maria Laura da Costa Louzada II,III , Rafael Moreira Claro II,IV , Carlos Augusto Monteiro II,III. p. 1–9, 2021.

OMS. **Curvas de Crescimento da Organização Mundial da Saúde - OMS**. 2007. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/ape/vigilanciaalimentar/curvascrescimento>. Acesso em: 29 abr. 2022.

SBC - SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. O que acontece com nossas crianças e jovens obesos? 2020. Disponível em: <<https://www.portal.cardiol.br/post/o-que-acontece-com-nossas-crian%C3%A7as-e-jovens-obesos>>. Acesso em: 18 mar. 2022.

SILVA, M. A. et al. The consumption of ultra-processed products is associated with the best socioeconomic level of the children's families. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 24, n. 11, p. 4053–4060, 2019.

SOUZA, B. S.; MOLERO, M. P.; GONÇALVES, R. Alimentação complementar e obesidade infantil. **Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS)**, v. 3, n. N. O2, p. 1–15, 2021.