

e não foram encontrados casos de obesidade, mas é importante a contínua prevenção e educação alimentar.

PO41. AVALIAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS CAPITAÇÕES EM ESCOLAS DO 1.º CICLO DE UM MUNICÍPIO PORTUGUÊS

Patrícia Marques¹; Margarida Liz Martins^{2,3}

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

² Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa

³ LAQV/REQUIMTE da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: As cantinas escolares assumem um papel relevante na satisfação das necessidades nutricionais das crianças. O planeamento de ementas e a definição de capitações são processos cruciais para que o equilíbrio nutricional seja atingido, devendo ser posteriormente assegurada a sua monitorização.

OBJETIVOS: Avaliar o cumprimento das capitações no almoço fornecido a alunos do 1.º ciclo de ensino básico de escolas da rede pública de um Município do norte de Portugal.

METODOLOGIA: A amostra incluiu todas as preparações relativas ao prato principal fornecidas nos 41 dias de recolha de dados. Foram avaliadas 41 preparações, através da pesagem de 3 pratos selecionados aleatoriamente em momentos distintos do empratamento (início, meio e fim). Foram avaliadas separadamente as capitações para a componente proteica, acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono e acompanhamento de produtos hortícolas. As capitações avaliadas foram comparadas com as capitações estabelecidas em Caderno de Encargos e no manual "Capitações de géneros alimentícios para refeições em meio escolar: fundamentos, consensos e reflexões" da Associação Portuguesa dos Nutricionistas (APN) ajustadas à parte edível e ao rendimento.

RESULTADOS: Foram avaliadas um total de 121 refeições. Não se observaram diferenças significativas para o cumprimento das capitações entre unidades de distribuição e confeção quer tendo o caderno de encargos como referência ($p=0,620$) quer o Manual da APN ($p=0,670$) mas verificou-se uma taxa de cumprimento significativamente superior para os pratos não compostos comparativamente aos compostos ($p<0,001$; $p<0,001$). Dos 3 componentes do prato avaliados, as capitações servidas relativas ao acompanhamento de produtos hortícolas foram as que mais se afastaram dos valores de referência ($p<0,001$; $p<0,001$). Verificou-se que o cumprimento das capitações para o pescado ($p<0,001$; $p=0,003$) e para os hortícolas confeccionados ($p<0,001$; $p<0,001$) foi significativamente inferior aos valores apresentados nos dois referenciais.

CONCLUSÕES: As capitações médias servidas nas cantinas avaliadas, em geral, não cumprem as capitações estabelecidas nos dois referenciais utilizados para comparação, encontrando-se maioritariamente abaixo, nomeadamente para o pescado e o acompanhamento de produtos hortícolas.

PO42. AVALIAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO OFERECIDA AOS ALUNOS DO ENSINO MÉDIO E TÉCNICO DE UMA ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, SP

Ingrid Rezende França¹; Juliana Masami Morimoto¹; Renata Furlan Viebig¹

¹ Universidade Presbiteriana Mackenzie

INTRODUÇÃO: Nas últimas décadas, a fome e a desnutrição deram lugar a obesidade e outras doenças crônicas. Nesse contexto, a escola é fundamental, pois contribui para a formação dos hábitos dos estudantes. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo suprir parte das necessidades nutricionais de alunos brasileiros e contribuir para o desempenho e formação de bons hábitos alimentares.

OBJETIVOS: O estudo objetivou avaliar a alimentação oferecida aos alunos de uma Escola de São Paulo, por meio da análise do valor nutricional da refeição em relação às recomendações nutricionais definidas pelo PNAE, além de investigar a aceitabilidade e contribuição para a saciedade e rendimento.

METODOLOGIA: A coleta de dados foi realizada durante três dias alternados para a obtenção do cardápio, dados de consumo e aceitabilidade. As variáveis foram analisadas por meio do cálculo da média e do desvio padrão. Os percentuais de aceitabilidade dos alimentos foram comparados de acordo com o sexo e série por meio do teste do qui-quadrado, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS: O cardápio avaliado não atingiu as recomendações nutricionais previstas na legislação.

TABELA 1

Estadística descritiva da composição em energia e nutrientes da merenda oferecida pela escola. São Paulo, 2016

| ENERGIA E NUTRIENTE | MÉDIA | DESVIO-PADRÃO | RECOMENDAÇÃO (20% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS) | CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO |
|---------------------|-------|---------------|--|-------------------------------|
| Energia (kCal) | 376,3 | 17,9 | 500 kcal ^{a/} 450 kcal ^b | Não |
| Carboidrato (g) | 61,0 | 0,6 | 81,3 g ^{a/} 73,1 g ^b | Não |
| Proteína (g) | 7,0 | 0,2 | 15,6 g ^{a/} 14,0 g ^b | Não |
| Gordura total (g) | 10 | 0,4 | 12,5 g ^{a/} 11,3 g ^b | Não |
| Fibra alimentar (g) | 4 | 0,4 | 6,4 g ^{a/} 6,3 g ^b | Não |
| Cálcio (mg) | 172,0 | 0,0 | 260 mg ^{a/} 200 mg ^b | Não |

^a Recomendação para o Ensino Médio

^b Recomendação para Educação de Jovens e Adultos de 19 a 30 anos

De 90 alunos, 48,9% afirmaram que ficam satisfeitos e 50% insatisfeitos com a refeição. A maioria (65,6%) referiu que o lanche não contribui para o rendimento escolar. Boa parte dos alunos consumiu achocolatado (67,8%) que obteve 60,3% de boa aceitabilidade. Quanto ao consumo de barra de cereais 44,4% dos alunos consumiu e 42,2% consumiram bolo industrializado, com diferença estatisticamente significativa na aceitabilidade do bolo segundo sexo ($p=0,008$), com maior percentual de aceitação entre as meninas (82,4%).

CONCLUSÕES: Sugere-se uma maior variação do cardápio e melhora da qualidade nutricional da refeição para garantir um adequado desenvolvimento e desempenho dos escolares.

PO43. ANTHROPOMETRIC AND NUTRITIONAL STATUS EVALUATION OF CHILDREN FROM THE 3RD GRADE OF PRIMARY SCHOOLS OF SINTRA

Rita Faria¹; Bruno Sousa²

¹ Agrupamento de Escolas do Município de Sintra

² Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

INTRODUCTION: Even though, in the last years, we have been observing a positive evolution in terms of overweight and obesity, Portugal continues to be one of the European countries with the highest prevalence's.

OBJECTIVES: To evaluate anthropometrically and the nutritional status of a sample of children from the 3rd grade of primary schools of Sintra.

METHODOLOGY: This sample was composed by 3rd grade students from some schools of Sintra ($n=170$). The anthropometrical evaluation was based on the collection of height, weight and waist circumference (WC) and on the calculation of body mass index (BMI). To classify nutritional status, through BMI, references from the World Health Organization were used and to categorize WC, British references were applied.

RESULTS: This sample was composed by children between seven and eleven years old, being the mean age 8.15 (± 0.60) years and 50% of the total ($n=85$) boys. About nutritional status, 0.6% ($n=1$) presented severe thinness, 8.2% ($n=14$)