

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CAMPUS PALMEIRA DAS MISSÕES
CURSO DE NUTRIÇÃO

Aline Maria Salame

**REGULAMENTAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS
NAS CANTINAS ESCOLARES DO BRASIL: MAPEAMENTO
DAS LEGISLAÇÕES ESTADUAIS**

Palmeira das Missões, RS
2021

Aline Maria Salame

REGULAMENTAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NAS
CANTINAS ESCOLARES DO BRASIL: MAPEAMENTO DAS LEGISLAÇÕES
ESTADUAIS

Trabalho de conclusão de curso apresentado
ao Curso de Nutrição da Universidade
Federal de Santa Maria – Campus Palmeira
das Missões, como requisito final para a
obtenção do título de **Bacharel em Nutrição**.

Orientadora: Prof. Vanessa Ramos Kirsten

Palmeira das Missões, RS
2021

Aline Maria Salame

**REGULAMENTAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NAS
CANTINAS ESCOLARES DO BRASIL: MAPEAMENTO DAS
LEGISLAÇÕES ESTADUAIS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Maria – Campus Palmeira das Missões, como requisito final para a obtenção do título de **Bacharel em Nutrição**.

Aprovado em 08 de outubro de 2021:

Vanessa Ramos Kirsten, Dra. (UFSM)
(Presidente/Orientadora) – por videoconferência

Mariana Balestrin, Dra
Banca – por videoconferência

Andréia Silva de Oliveira, Mestranda (UFSM)
Banca – por videoconferência

Palmeira das Missões, RS
2021

RESUMO

REGULAMENTAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NAS CANTINAS ESCOLARES DO BRASIL: MAPEAMENTO DAS LEGISLAÇÕES ESTADUAIS

AUTORA: Aline Maria Salame

ORIENTADORA: Vanessa Ramos Kirsten

O ambiente escolar é um espaço que pode interferir na formação de hábitos e estilos de vida, incluindo a alimentação. Uma das formas de aquisição de alimentos são as cantinas escolares, onde os alimentos mais comercializados têm sido os hipercalóricos e ultraprocessados. Levando em consideração que a obesidade infantil é uma epidemia global, dispositivos legais são elaborados para regulamentar a comercialização de alimentos nas cantinas escolares. Assim, o objetivo deste estudo foi mapear as legislações estaduais brasileiras que regulamentam a venda de alimentos no ambiente escolar. Foi realizado um estudo descritivo de análise documental. As legislações foram buscadas em sites de busca, de maio a julho de 2021. Verificou-se trinta e um dispositivos legais que regulamentam o comércio de alimentos e bebidas nas escolas, sendo destes 70,9% (n=22) identificados como leis, portarias 12,9% (n=4), resoluções 6,4% (n=2), decretos 6,4% (n= 2) e instrução normativa 3,2% (n=1). Foi verificado nestes dispositivos a descrição de alimentos proibidos (77,4%, n=24), permitidos (29,0%, n=9), obrigatórios (35,48%, n=11) e a adição de açúcar opcional (12,90%, n=4). As especificidades administrativas descritas foram as fiscalizações (51,61%, n=16) e descumprimento dos dispositivos legais (58,0%, n=18). As ações de Educação Alimentar e Nutricional foram apontadas como a disponibilidade de material de comunicação (22,5%, n=7), programas e campanhas (19,35%, n=6) e a capacitação 19,4%(n=6). Conclui-se que as legislações mais atuais sobre o comércio de alimentos nas cantinas escolares têm sido aprimoradas, mas ainda há uma grande lacuna quanto aos alimentos permitidos, envolvendo a escolha de alimentos adequados. As penalidades, fiscalização e capacitação devem ser analisadas e direcionadas corretamente, junto ao desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Saúde Pública. Serviços de alimentação. Alimentação escolar. Legislação de alimentos.

ABSTRACT

AUTHOR: Aline Maria Salame

ADVISOR: Vanessa Ramos Kirsten

The school environment is a space that can interfere with the formation of habits and lifestyles, including food. One of the ways to purchase food is school canteens, where the most commercialized foods have been high-calorie and ultra-processed. Considering that childhood obesity is a global epidemic, legal provisions are created to regulate the sale of food in school canteens. Thus, the aim of this study was to map the Brazilian state legislation that regulates the sale of food in the school environment. A descriptive study of document analysis was carried out. The laws were searched on search engines, from May to July 2021. There were thirty-one legal provisions that regulate the commerce of food and beverages in schools, of which 70.9% (n=22) were identified as laws, ordinances 12.9% (n=4), resolutions 6.4% (n=2), decrees 6.4% (n=2) and normative instruction 3.2% (n=1). It was found that in these devices the description of prohibited foods (77.4%, n=24), allowed (29.0%, n=9), mandatory (35.48%, n=11) and the addition of optional sugar (12.90%, n=4). The administrative specificities described were inspections (51.61%, n=16) and non-compliance with legal provisions (58.0%, n=18). Food and Nutrition Education actions were identified as the availability of communication material (22.5%, n=7), programs and campaigns (19.35%, n=6) and training 19.4% (n= 6). It is concluded that the most current legislation on the trade of food in school canteens has been improved, but there is still a big gap regarding the permitted foods, involving the choice of adequate foods. Penalties, inspection and training must be properly analyzed and directed, along with the development of food and nutrition education actions.

Keywords: Public Health. Food Services. School Feeding. Legislation, Food.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 METODOLOGIA	9
3 RESULTADOS.....	10
4 DISCUSSÃO	33
5 CONCLUSÃO	36
6 REFERÊNCIAS.....	37
ANEXOS	42

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1: Especificações sobre vendas de alimentos nas escolas	13
QUADRO 2: Descrição especificidades administrativas	23
QUADRO 3: Descrição atividades de EAN	26

1 INTRODUÇÃO

O ambiente escolar é um local que desempenha um papel importante para promover saúde e estilos de vida saudáveis. A escola é um espaço social, onde diversas pessoas interagem e convivem juntas, e além disso, os escolares permanecem nesse ambiente durante um período considerável do dia (DE JESUS, 2016; WOGNSKI et al., 2019).

Nas escolas é possível permitir e estabelecer uma relação saudável com a alimentação, respeitando e promovendo a cultura e tradições alimentares locais, concretizando assim o direito humano à alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional. A promoção de uma alimentação saudável e adequada no ambiente escolar também ajuda no controle e redução da alta prevalência de obesidade e sobrepeso, atualmente encontrados entre os escolares (AMORIM et al., 2012).

Segundo dados nacionais da Pesquisa Nacional de Saúde Escolar – PeNSE (2019), revelam consumos inadequados entre os adolescentes de 13 a 17 anos do ensino fundamental, entre eles o consumo regularmente biscoito doce (46,1%), refrigerantes (40,8%), sobremesa industrializada (33,1%), contra 2,7% que não consumia alimentos ultraprocessados.

A aquisição de alimentos no ambiente escolar é proveniente de diversas formas, como através do PNAE, lanches trazidos de casa, comércios externos locais e as cantinas escolares, nestes estabelecimentos então, deve-se priorizar a comercialização de alimentos minimamente processados e in natura a fim de estimular e promover práticas alimentares saudáveis e promover a saúde dos escolares (WOGNSKI et al., 2019).

Segundo o Guia Alimentar da População Brasileira (2019), a frequência de obesidade e diabetes está aumentando rapidamente entre jovens e crianças no Brasil, antes doenças estas vistas em pessoas com idade mais avançada, sendo uma de suas principais causas o consumo excessivo de calorias e a oferta desequilibrada de nutrientes na alimentação.

Diante disto, a necessidade do controle e prevenção da obesidade infantil está vinculada às políticas públicas e programas de promoção da saúde, que buscam adequar e melhorar os hábitos alimentares. Para alcançar melhores resultados para

o controle da obesidade infantil, a atenção quanto a educação alimentar e nutricional dos alunos está voltada para as instituições escolares (REIS et al., 2011).

Para Brasil (2007), mesmo existindo regulamentações normativas sobre a venda dos alimentos no âmbito escolar a maior parte dos produtos comercializados nas cantinas escolares contém uma quantidade elevada de açúcar, gordura e sódio. Portanto, é importante que as mesmas participem do planejamento de ações que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar, contribuindo para a formação de hábitos alimentares adequados ao desenvolvimento dos escolares (AMORIM et al., 2012).

Ao analisar as políticas públicas de nutrição do Brasil, um estudo de revisão apontou que o ambiente escolar é um local promissor para ações eficazes de promoção da alimentação saudável e prevenção da obesidade infantil. O acompanhamento das vendas e publicidade de alimentos neste ambiente são uma das principais medidas (MACHADO, 2019).

Segundo Gabriel et al. (2012), as legislações sobre a comercialização de alimentos e bebidas nas cantinas escolares é essencial, pois estabelecem políticas, planos, programas e ações objetivando assegurar o direito humano à alimentação adequada que é direito primário do ser humano. Estas são necessárias também para orientar os proprietários de cantinas a se adequarem a comercialização dos alimentos, promovendo a qualidade na alimentação escolar.

Assim, o objetivo deste estudo foi mapear as legislações estaduais que regulamentam a venda de alimentos no ambiente escolar, sob os aspectos de especificação dos alimentos permitidos, proibidos, obrigatórios e adição de açúcar opcional, sanções administrativas, fiscalização, multas/penalidades e reincidência e descrição sobre atividades de Educação Alimentar e Nutricional, programas/campanhas, ações, proibições e capacitação.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo de análise documental, que consistiu no levantamento de dispositivos legais estaduais nos últimos vinte anos (período 2001-2021), sobre a regulamentação dos estados brasileiros sobre a comercialização e venda de alimentos e bebidas no ambiente escolar. Para a justificar a escolha de dispositivos estaduais, foi identificada necessidade de mais estudos sobre os

mesmos, assim como uma quantidade pertinente para elaboração deste trabalho acadêmico.

Os dados foram coletados entre os meses de maio e junho de 2021. Para o método de busca, realizou-se por meio de sites populares como o Google e Google Scholar e nas bases de dados Scielo e Biblioteca Virtual em Saúde. Os termos utilizados para busca foram: lei OR resolução OR decreto AND Legislação sobre alimentos OR Cantinas escolares.

Foram encontrados cinco diferentes tipos de dispositivos legais nacionais sobre a regulamentação da comercialização e venda de alimentos e bebidas no ambiente escolar, sendo eles: portaria, resolução, decreto, lei e instrução normativa. Os fatores de inclusão deste estudo foram: legislações sobre a venda e comercialização de alimentos e bebidas no âmbito escolar durante os anos de publicação (2001- 2021). Os fatores de exclusão foram as legislações revogadas.

Para descrição dos achados nos dispositivos legais, foram elaborados três quadros e suas subdivisões foram em categorias como: descrição dos alimentos (alimentos proibidos, permitidos, oferta obrigatória e adição de açúcar opcional), sanções administrativas (fiscalização, multas, advertências, infrações, penalidade e reincidência) e ações de educação alimentar e nutricional (programas e campanhas, mural de exposição, cartazes sobre propagandas proibidas e capacitação). Quando não havia menção sobre os aspectos analisados, a lei não foi adicionada aos quadros.

3 RESULTADOS

Foram encontrados trinta e um dispositivos legais que regulamentam o comércio de alimentos e bebidas nas escolas do Brasil, sendo destes 70,9% (n=22) identificados como Leis. Os demais caracterizados como portarias 12,9% (n=4), resoluções 6,4% (n=2), decretos 6,4% (n= 2) e instrução normativa 3,2% (n=1).

Conforme figura 1, é possível verificar que a região nordeste possui maior quantidade de leis sobre o tema (n=8), seguido pela região sudeste (n=7) e sul (n=7) e a região norte possui poucas leis vigentes sobre alimentação nas cantinas escolares (n=3).

Figura 1. Mapeamento dos dispositivos legais estaduais do Brasil sobre a regulamentação das cantinas escolares.



No Quadro 1 analisado, encontram-se as especificações citadas nos dispositivos legais sobre os alimentos permitidos, proibidos, obrigatórios e a adição de açúcar opcional. A descrição de alimentos proibidos encontra-se mencionado na maioria (77,4%, n=24) dos dispositivos legais. Os alimentos que aparecem com maior frequência são as bebidas (bebidas alcoólicas, refrigerantes, refrescos artificiais, bebidas achocolatadas, cerveja sem álcool e bebidas que contenham taurina ou Inositol (58,0%, n=18), os doces (54,8%, n=17) como balas, caramelos, pirulitos, gomas de mascar, chocolates, biscoitos recheados e doces, alimentos industrializados (51,6%, n=16) (como salgadinhos e pipoca) e os alimentos fritos em geral (48,4%, n=15).

Quanto aos alimentos proibidos, foram abordadas especificações sobre nutrientes (32,2%, n=10), e os mais comuns foram as gorduras (alimentos com mais de 3g de gordura a cada 100 kcal do produto, 19,3% n=6), sódio (alimentos com mais 160 mg de sódio em 100 kcal dos produtos, 19,3% n=6), alimentos que contenham corantes e antioxidante artificiais e alimentos sem indicação de origem (19,3%, n=6), composição nutricional (16,1%, n=5) e prazo de validade (16,1%, n=5).

Sobre alimentos permitidos, foi mencionado em 29,0% (n=9) dos dispositivos legais. As bebidas tiveram maior frequência (25,8%, n=8) e as principais citadas foram suco natural ou de polpa de fruta 100%, bebidas lácteas, iogurte, vitaminas de frutas naturais, bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas. Pães integrais, sanduíches e bolachas tipo cream craker foram identificados na mesma proporção.

A obrigatoriedade de disponibilização de alimentos foi mencionada em (35,48%, n=11) das legislações: uma ou duas frutas da estação, inteira ou em pedaços ou na forma de suco foram as mais mencionadas. Verificou-se também que a adição de açúcar opcional foi destacada em (12,90%, n=4) destes.

Quadro 1: Especificações sobre vendas de alimentos nas escolas

Descrição das Leis estaduais que contêm especificidades sobre a venda e disponibilização de alimentos nas escolas, Brasil (2001-2021)				
Região Norte	Permitidos	Proibidos	Obrigatórios/ Diariamente	Adição açúcar opcional.
(RORAIMA, 2012)	-	I. Doces: Balas, pirulitos, gomas de mascar e chocolates; II. Bebidas: alcoólicas, refrigerantes e sucos artificiais; III. Salgadinhos e pipocas industrializados; IV. Salgados fritos;	Dois tipos de frutas sazonais	-
(RONDONIA, 2012)	I. Pães diversos e biscoitos (cream cracker, água e sal, maisena e Maria®); I. Cerais integrais; II. Frutas; III. Picolé; IV. Bebidas: leite longa vida, água de coco e leite fermentado.	I. Doces: Balas, pirulitos, gomas de mascar, chocolates, biscoitos recheados e doces caramelos; II. Salgadinhos e pipocas industrializados; III. Salgados e doces fritos; IV. Alimentos embutidos; V. Especificação sobre nutrientes: Alimentos com mais de 3g de gordura a cada 100 kcal do produto; VI. Alimentos com mais 160 mg de sódio em 100 kcal do produto; VII. Alimentos que contenham corantes e antioxidante artificiais; VIII. Alimentos sem indicação de origem, composição nutricional e prazo de validade.	-	-
Região Nordeste				
(SERGIPE, 2016)	I. Bebidas: Sucos de frutas naturais, água de coco, chás diversos e mate, bebidas lácteas; II. Sanduíches de frango ou peito de peru e/ou naturais; III. Frutas diversas e gelatina de fruta saladas de frutas; IV. Queijo prato e/ou coalho ou minas, requeijão;	I. Doces: balas, chocolates, doces a base de goma, chicletes, pirulito e caramelo; II. Bebidas: refresco em pó industrializado; refrigerantes, bebidas energéticas, bebidas alcoólicas; III. Salgadinhos industrializado; IV. Batata frita, pastéis, hambúrgueres; presunto, maionese, biscoitos recheados	-	-

	<p>V. Biscoitos não recheados ou recheados dietéticos;</p> <p>VI. Biscoitos salgados tipo cream cracker ou a base de cereais;</p> <p>VII. Arroz temperado e integral;</p> <p>VIII. Carnes magras grelhadas ou cozidas (peixe, frango e gado);</p> <p>IX. Feijão;</p> <p>X. Massas tipo espaguete;</p> <p>XI. m) saladas com hortaliças diversas;</p> <p>XII. n) bolos diversos sem recheios e coberturas;</p>	<p>V. Especificação sobre nutrientes: Alimentos com + de 3 g de gordura em 100 kcal do produto;</p> <p>VI. Alimentos com + 160 mg de sódio em 100 kcal do produto;</p> <p>VII. Alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais;</p> <p>VIII. Alimentos sem rotulagem, sem composição nutricional e sem prazo de validade.</p>		
(MARANHÃO,2019)	-	I. Alimentos ultra processados e açucarados	-	-
(MARANHÃO,2015)	-	I. Alimentos com alto teor de gordura (saturada e trans), açúcar livre e sal.	-	-
(PARAÍBA, 2015)	-	I. Refrigerantes	-	-
(PIAUÍ, 2018)	-	<p>I. Doces: balas e doces em geral;</p> <p>II. Bebidas: refrigerantes e refrescos artificiais; concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha; chás prontos para consumo;</p> <p>III. Salgados fritos e petiscos salgados;</p> <p>IV. Alimentos com elevado teor de gorduras, sal e açúcar;</p> <p>V. Alimentos com calorias vazias;</p>	-	-
(RIO GRANDE DO NORTE, 2010)	-	<p>I. Bebida alcoólica;</p> <p>II. Tabaco;</p> <p>III. Produto químico-farmacêutico;</p> <p>IV. Alimentos industrializados com teor elevado de gorduras saturadas, trans e sal;</p> <p>V. Alimentos comprovadamente prejudicial à saúde.</p>	2 tipos de frutas sazonais;	-
Centro Oeste				
(DISTRITO FEDERAL,2013)	<p>I. Frutas, legumes e verduras;</p> <p>II. Bebidas: Suco natural ou de polpa de fruta 100%, bebidas</p>	<p>I. Doces: balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados;</p>	<p>I. Cantinas externas: uma opção de fruta, inteira</p>	<p>I. Sucos de fruta;</p>

	<p>láticas, iogurte e vitaminas de frutas naturais; bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas;</p> <p>III. Sanduíches naturais (sem maionese);</p> <p>IV. Pães integrais;</p> <p>V. Bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais ou legumes;</p> <p>VI. Tortas e salgados assados;</p> <p>VII. Produtos ricos em fibras: biscoitos integrais, barras de cereais sem chocolate.</p>	<p>II. Bebidas: alcoólicas, refrigerantes, sucos artificiais ;</p> <p>III. Salgadinhos frituras em geral;</p> <p>IV. Pipoca industrializada;</p> <p>V. Especificação sobre nutrientes: alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% das calorias totais;</p>	<p>/pedaços, ou na forma de suco</p> <p>II. Cantinas internas: 2 opções de frutas.</p>	<p>II. Bebidas lácteas e demais preparações.</p>
(DISTRITO FEDERAL, 2012)	-	<p>I. Doces: balas, pirulitos e gomas de mascar;</p> <p>II. Bebidas: alcoólicas, refrigerantes, sucos artificiais;</p> <p>III. Industrializados: salgadinhos e pipocas</p> <p>IV. Salgados fritos;</p>	<p>Duas opções de frutas sazonais</p>	
(DISTRITO FEDERAL, 2013b)	-	<p>I. Bebidas: alcoólicas, bebidas que contenham taurina ou inositol; e cerveja sem álcool;</p> <p>II. Alimentos acompanhados de brinquedos ou brindes.</p> <p>III. Alimentos ricos em gorduras, sódio ou açúcar, pobres em nutrientes.</p>	<p>Duas das frutas in natura:</p> <p>I - banana;</p> <p>II - laranja;</p> <p>III - mexerica;</p> <p>IV - maçã;</p> <p>V - pera;</p> <p>VI - goiaba.</p>	-
(DISTRITO FEDERAL, 2015)	<p>I. Frutas, legumes e verduras;</p> <p>II. Bebidas: suco natural ou de polpa de fruta (100%), bebidas lácteas, iogurte e vitaminas de frutas naturais;</p> <p>III. Bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas;</p> <p>IV. Sanduíches naturais (sem maionese);</p> <p>V. Pães integrais;</p>	<p>I. Doces: balas, pirulitos, gomas de mascar; biscoitos recheados, chocolates, algodão doce e confeitos em geral;</p> <p>II. Bebidas: alcoólicas, refrigerantes, refrescos artificiais e bebidas achocolatadas; cerveja sem álcool e bebidas que contenham taurina ou inositol.</p> <p>III. Industrializados: Salgadinhos e pipocas c/ corantes.</p> <p>IV. Frituras em geral e biscoitos salgados;</p> <p>V. Especificação sobre nutrientes: alimentos cujo percentual de kcal provenientes de</p>	<p>I. Cantinas externas: 1 variedade de fruta da estação, inteira ou em pedaços.</p> <p>II. Cantinas internas: 2 variedades de frutas</p>	<p>I. Sucos de frutas;</p> <p>II. Bebidas lácteas e demais preparações;</p>

	<p>VI. Bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais ou legumes;</p> <p>VII. Tortas e salgados assados;</p> <p>produtos ricos em fibras: biscoitos integrais, barras de cereais sem chocolate</p>	<p>gordura saturada ultrapasse 10% das calorias totais.</p>		
(MATO GROSSO, 2007)	-	<p>I. Doces: balas, pirulitos, gomas de mascar e afins;</p> <p>II. Bebidas: alcoólicas e refrigerantes;</p> <p>III. Alimentos industrializados com teores elevados de gorduras saturadas, gorduras trans e sal;</p> <p>IV. Salgados fritos;</p>	Dois tipos de frutas sazonais.	-
(MATO GROSSO DO SUL, 2013)	<p>I. Bebidas: sucos naturais de fruta, leite, iogurte, bebidas à base de soja e água de coco;</p> <p>II. Lanches preparados com recheios de frutas, legumes, verduras ou queijos e carnes magras;</p> <p>III. Salgados de forno,</p> <p>IV. Bolos simples</p> <p>V. Pães integrais,</p> <p>VI. Barra de cereais,</p> <p>VII. Saladas cruas;</p> <p>VIII. Frutas sazonais in natura, frutas secas.</p>	<p>I. Doces: balas, caramelos, doces à base de goma, goma de mascar, pirulito, biscoitos recheados e sorvetes cremosos;</p> <p>II. Bebidas: alcoólicas, refrescos artificiais, refrigerantes, bebidas à base de xarope de guaraná ou groselha, e sotônicas;</p> <p>III. Industrializados: salgadinhos e pipoca</p> <p>IV. Frituras em geral;</p> <p>V. Salgados folheados e biscoitos salgados</p> <p>VI. Especificação sobre nutrientes: alimentos com mais de 3g de gordura em 100 kcal do produto, com mais de</p> <p>VII. Alimentos com mais 160mg de sódio em 100 kcal do produto;</p> <p>VIII. Alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais.</p>	-	-
Região sudeste				
(ESPÍRITO SANTO, 2010)	<p>I. Bebidas: leite longa vida integral, suco de fruta natural, vitamina de frutas com leite, leite fermentado, achocolatado, iogurte de frutas e água de coco.</p>	<p>I. Doces: balas, pirulitos e gomas de mascar, chocolates, doces à base de goma, caramelos, biscoitos recheados;</p> <p>II. Bebidas: refrigerantes, sucos artificiais, refrescos a base de pó industrializado;</p> <p>III. Industrializados: salgadinhos e pipocas;</p>	-	-

	<p>II. Pães: integrais, brioche, francês, de forma e árabe;</p> <p>III. Sanduíches (recheios: queijo branco, ricota, frango, peito de peru, atum, requeijão, pasta de soja, legumes e verduras);</p> <p>IV. Biscoitos: tipo cream cracker, água e sal, maisena e maria®;</p> <p>V. Bolos de massa simples;</p> <p>VI. Cereais integrais em flocos ou em barras;</p> <p>VII. Pipoca natural sem gordura;</p> <p>VIII. Frutas “in natura”;</p> <p>IX. Picolé de frutas;</p>	<p>IV. Fritos: Salgados e doces;</p> <p>V. Especificação sobre nutrientes: Alimentos com mais de 3g de gordura em 100 kcal do produto;</p> <p>VI. Alimentos com mais de 160mg de sódio e 100 kcal do produto;</p> <p>VII. Alimentos que contenham corantes e antioxidantes artificiais;</p> <p>VIII. Alimentos sem a indicação de origem, composição nutricional e prazo de validade.</p> <p>IX. Alimentos embutidos;</p>		
(MINAS GERAIS, 2009)	-	I. Alimentos e preparações com altos teores de calorias, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, ou com poucos nutrientes.	-	-
(MINAS GERAIS, 2010)	-	<p>I. Frituras: batatas, biscoitos, bolinhos, coxinhas, enroladinhos recheados, espetinhos, pastéis, quibes em geral;</p> <p>II. Biscoitos: recheados, com cobertura, tipo wafer, biscoitos salgados e outros com alto teor de gorduras e calorias;</p> <p>III. Doces: balas, pastilhas, pirulitos, chocolates e bombons, suspiros, maria-mole, sorvetes de massa, picolés de massa com cobertura, chup-chup, algodão doce, gomas de mascar e guloseimas em geral;</p> <p>IV. Molhos calóricos: catchup, maionese, mostarda, molhos a base de maionese e outros com alto teor de gorduras e calorias;</p> <p>V. Bebidas: alcoólicas, artificiais, refrigerante comum, light e zero, refrescos, energéticos e outras bebidas similares;</p> <p>VI. Salgados e doces com massa folhada;</p>	-	-

		<p>VII. Industrializadas: salgadinhos e pipocas</p> <p>VIII. Salgados e doces com massa folhada;</p> <p>IX. Alimentos apresetados e embutidos;</p> <p>X. Sanduíches e pizzas que tragam em sua composição ingredientes como bacon, batata palha, maionese e molhos gordurosos e calóricos, mortadelas, ovos fritos, queijos gordurosos e outros ingredientes e embutidos ricos em gorduras e calorias.</p>		
(RIO DE JANEIRO, 2005)	-	<p>I. Industrializados: salgadinhos</p> <p>II. Doces: balas, chocolates, doces a base de goma, goma de mascar, pirulito, caramelo,</p> <p>III. Bebidas: refresco em pó industrializado, refrigerantes, bebidas alcoólicas,</p> <p>IV. Especificação sobre nutrientes: alimentos com mais de 3g de gordura em 100 kcal do produto</p> <p>V. Alimentos com mais de 160 mg de sódio em 100 kcal do produto</p> <p>VI. Alimentos que contenham corantes, conservantes ou antioxidantes artificiais, sem rotulagem, composição nutricional e prazo de validade.</p>	-	-
(SÃO PAULO, 2005)	<p>I. Frutas, legumes e verduras;</p> <p>II. Sanduíches, pães, bolos, tortas;</p> <p>III. Salgados e doces assados ou naturais: esfira aberta ou fechada, coxinha e risoles.</p> <p>IV. Assados, pão de batata, enroladinho, torta, quiche, fogazza assada, entre outros;</p> <p>V. Barras de cereais, cereais matinais, arroz integral, pães, bolos, tortas, biscoitos;</p> <p>VI. Barras de chocolate menores de 30 g ou mista com frutas ou fibras;</p>	<p>I. Bebidas alcoólicas;</p> <p>II. Tabaco;</p> <p>III. Medicamento ou produto químico-farmacêutico;</p> <p>IV. Produtos prejudiciais à saúde e que não ofereçam condições nutricionais e higiênico-sanitárias.</p>	-	-

	<p>VII. Suco de polpa de fruta ou natural;</p> <p>VIII. Bebidas lácteas: sabor chocolate, morango, coco, capuccino, aveia, vitamina de fruta,</p> <p>IX. Bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros).</p>			
Região Sul				
(PARANÁ, 2004)	-	<p>I. Doces: balas, pirulitos e gomas de mascar;</p> <p>II. Bebidas: alcoólicas, refrigerantes e sucos artificiais;</p> <p>III. Industrializados: salgadinhos e pipocas</p> <p>IV. Salgados fritos;</p>	Dois tipos de frutas sazonais	
(PARANÁ, 2005)	<p>I. Pães em geral, com frutas ou geleia;</p> <p>II. Bolacha Maria®; biscoito de maisena, "creem cracker", água e sal, de polvilho, biscoito doce sem recheio;</p> <p>III. Bolos de massa simples com recheio de frutas, geleias e legumes;</p> <p>IV. Cereais integrais em flocos ou em barras;</p> <p>V. Pipoca natural sem gordura;</p> <p>VI. Frutas "in natura" ou secas;</p> <p>VII. Picolé de frutas;</p> <p>VIII. Queijo branco, ricota;</p> <p>IX. Frango, peito de peru; atum, ovo cozido, requeijão; pasta de soja;</p> <p>X. Legumes e verduras;</p> <p>XI. Manteiga, margarina; creme vegetal;</p> <p>XII. Salgadinhos assados, com pouco teor de gordura;</p>	<p>I. Doces: balas, pirulitos e gomas de mascar, chocolates, à base de goma, caramelos, biscoitos recheados;</p> <p>II. Bebidas: refrigerantes, sucos artificiais, refrescos a base de pó industrializado;</p> <p>III. Industrializados: salgadinhos, pipoca;</p> <p>IV. Salgados e doces fritos;</p> <p>V. Especificação sobre nutrientes: alimentos com mais de 3 g de gordura em 100 kcal do produto;</p> <p>VI. Alimentos com mais de 160 mg de sódio e 100 kcal do produto;</p> <p>VII. Alimentos que contenham corantes e antioxidantes artificiais;</p> <p>VIII. Alimentos sem a indicação de origem, composição nutricional e prazo de validade.</p>	-	-

	XIII. Bebidas: suco de frutas naturais; bebidas lácteas; leite fermentado, achocolatados; iogurte; água de coco; chá, mate, café.			
(RIO GRANDE DO SUL, 2008)	I. Frutas, saladas, sucos naturais e sanduíches.	-	-	-
(RIO GRANDE DO SUL, 2018)		<p>I. Doces: balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados;</p> <p>II. Bebidas: alcoólicas, refrigerantes e sucos artificiais;</p> <p>III. Industrializados: salgadinhos e pipocas;</p> <p>IV. Frituras em geral;</p> <p>V. Especificação dos nutrientes: alimentos cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse 10% das calorias totais;</p> <p>VI. Alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada;</p> <p>VII. Alimentos industrializados com alto teor de sódio.</p>	2 frutas da estação inteira ou em pedaços, ou na forma de suco.	<p>I. Sucos de frutas</p> <p>II. Bebidas lácteas e demais preparações.</p>
(RIO GRANDE DO SUL, 2020)		<p>I. Doces: balas, pirulitos, gomas de mascar e biscoitos recheados;</p> <p>II. Bebidas: refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, chás industrializados, bebidas alcoólica, achocolatadas prontas, bebidas isotônicas e energéticos;</p> <p>III. Salgadinhos e pipoca industrializadas, que contenham corantes artificiais;</p> <p>IV. Frituras em geral;</p> <p>V. Produtos embutidos;</p> <p>VI. Alimentos em cuja preparação seja utilizada gordura vegetal hidrogenada</p> <p>VII. Especificação por nutrientes: alimentos industrializados cujo percentual de calorias provenientes de gordura saturada ultrapasse dez por cento das calorias totais da porção;</p>	2 frutas da estação inteira ou em pedaços, ou na forma de suco.	<p>I. Sucos de frutas,</p> <p>II. Bebidas lácteas e demais preparações.</p>

		VIII. Alimentos industrializados com alto teor de sódio.		
(SANTA CATARINA, 2001)		I. Doces: balas, pirulitos e gomas de mascar; II. Bebidas: alcoólicas, refrigerantes e sucos artificiais; III. Industrializados: salgadinhos e pipoca IV. Salgados fritos;	2 tipos de frutas sazonais	-

De acordo com o Quadro 2, foram analisadas descrições das especificidades administrativas, no primeiro tópico sobre as fiscalizações (51,61%, n=16), das legislações mencionaram dados, sendo que a responsabilidade pela fiscalização e o cumprimento das mesmas direcionado ao Conselho de Alimentação Escolar (16,1%, n=5), à vigilância sanitária (16,1%, n=5), às Secretarias Estaduais de Saúde 12,9% (n=4), às Associação de Pais e Mestres e às Secretarias da Educação (ambos mencionados em 6,4%, n=2).

Em outro tópico analisado, foi possível verificar que 58,0% (n=18) apresentaram informações caso haja descumprimento dos dispositivos legais, como multas e penalidades (n=5) e por último, punição para reincidência (n=3). Apenas três dispositivos legais continham valores atribuídos as mesmas.

As leis mais completas encontradas sobre especificidades administrativas são a do Distrito Federal (de 2013), sendo a responsabilidade pela fiscalização a Secretaria de Estado da Educação e Secretaria de Saúde, a multa deve ser de acordo com a gravidade da infração entre (R\$ 79,84 a R\$ 402,39) e em caso de reincidência, as multas são aplicadas em dobro. Na lei do Paraná (de 2009), a fiscalização é responsabilidade da Secretaria de Estado da Saúde e a multa deve ser de R\$ 500,00, acrescido de duas vezes o valor do item mais caro do estabelecimento e na reincidência o valor da multa será em dobro, triplo, quádruplo e assim sucessivamente. O estado do Acre, Maranhão, Ceara e Espírito Santo, não mencionam nenhum dos itens analisados sobre penalidades, multas e fiscalizações.

Quadro 2: Descrição especificidades administrativas

Descrição sobre especificidades administrativas nas legislações			
Região Norte	Fiscalizações	Multas/ Penalidades	Reincidência
(RORAIMA,2012)	Conselho de Alimentação Escolar	Sansões previstas pelos Órgãos competentes	-
(RONDONIA, 2012)	Conselho Escolar		-
Região Nordeste			
(BAHIA, 2016)	Autoridade administrativa	I - multa; II - suspensão da veiculação da publicidade; III - imposição de contrapropaganda.	
(SERGIPE, 2016)	CAEs, do Município e do Estado, ou o Ministério Público e Vigilância Sanitária.	-	-
(PARAÍBA, 2015)		Punições previstas pela legislação sanitária.	Sujeito perder a licença ou o alvará.
(PIAUÍ, 2018)	Da UGIE / CAE.	Impedimento da atividade no espaço escolar; Sanções administrativas conforme dispõem o Contrato de Gestão	-
(RIO GRANDE DO NORTE, 2010)		Caso descumprimento Imediata desocupação	
Centro Oeste			
(DISTRITO FEDERAL,2013)	Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal	-	-
(DISTRITO FEDERAL, 2013)	Secretaria de Estado da Educação e Secretaria de Saúde.	De acordo com a gravidade da infração entre (\$ 79,84 a R\$ 402,39)	As multas são aplicadas em dobro.
(DISTRITO FEDERAL, 2015)	Secretaria de Estado de Educação Secretaria de Estado de Saúde	-	-
(MATO GROSSO, 2007)	Vigilância Sanitária	Advertência;	Suspensão temporária das atividades e interdição
(MATO GROSSO DO SUL, 2013)	Vigilância Sanitária e Conselho Estadual de Alimentação Escolar, Associações de Pais e Mestres	Penalidades previstas pela Coordenadoria Estadual de Vigilância Sanitária	
Região sudeste			
(MINAS GERAIS, 2009)	-	Penalidades previstas na legislação sanitária.	-

(MINAS GERAIS, 2010)	Diretor ou Coordenador da Unidade de Ensino	-	-
(RIO DE JANEIRO, 2005)	-	-	-
(RIO DE JANEIRO, 2013)	Poder Executivo	Penalidades previstas no <u>Código de Defesa do Consumidor</u> e na Lei Estadual nº 3.906, de 25 de julho de 2002.	-
(RIO DE JANEIRO, 2016)	-	-	-
(SÃO PAULO, 2005)	Associação de Pais e Mestres	Sanções administrativas, civis e criminais previstas na legislação em vigor.	
Região Sul			
(PARANÁ, 2004)	-	Sanções previstas pela Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária.	-
(PARANÁ, 2005)	-	Advertência e intimação para adequar-se, no prazo de 5 (cinco) dias; Multa no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais), após 5 dias.	Interdição e proibição dos responsáveis legais ao exercício do mesmo ramo de atividade
(PARANÁ, 2009)	Secretaria de Estado da Saúde do Paraná.	Multa de R\$ 500,00, acrescido de duas vezes o valor do item mais caro do estabelecimento.	O valor da multa será em dobro, triplo, quádruplo e assim sucessivamente
(RIO GRANDE DO SUL, 2008)		Sanção de suspensão do alvará sanitário até a sua regularização	Interdição definitiva
(RIO GRANDE DO SUL, 2018)	As Associações de Pais e Mestres, conjuntamente com os órgãos de controle e vigilância sanitária.	Penalidades previstas na Lei Federal n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977	
(RIO GRANDE DO SUL, 2020)	Compete à Vigilância Sanitária e a Associação de Pais e Mestres.	Penalidades previstas na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.	
(SANTA CATARINA, 2001)	-	Sanções previstas pela Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária.	

A maioria dos dispositivos legais (80,6%, n=25) descrevem ações de EAN e as principais ações mencionadas são exposição de material de comunicação abordando temas sobre nutrição e o consumo de alimentos saudáveis (22,5%, n=7) e programas e campanhas a serem implementados (19,35%, n=6) e o mais citado foi programa Cantina Saudável.

A necessidade de ações em conjunto com a comunidade escolar foi mencionada (n=3), como campanhas e ações a serem desenvolvidas pelas escolas com temas como: Alimentação e cultura, Refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções, alimentação e mídia, hábitos e estilos de vida saudáveis, frutas e hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde, fome e segurança alimentar e dados científicos sobre os malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada.

Referente às proibições de exposição de cartazes 38,7% (n=12) das legislações legais constam sobre não ser permitido expor cartazes que estimulem a aquisição e o consumo de alimentos com alto teor calórico e poucos nutrientes.

Analisando-se quanto ao item de capacitação, apenas 19,4%(n=6) mencionam a exigência. Nestes, 2 citam a capacitação do corpo docente, 3 sobre administradores das cantinas e 1 refere-se aos profissionais envolvidos com a alimentação escolar.

Quadro 3: descrição atividades de EAN

Descrição sobre atividades de Educação Alimentar e Nutricional das Legislações				
	Campanhas/ Programas	Ações	Proibições	Capacitação
Região Norte				
(ACRE, 2016)	Saber Comer é Saber Viver, que promove a alimentação saudável.	A coordenação pedagógica das escolas deverá estimular os temas: I- alimentação e cultura; II-refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções; III - alimentação e mídia; IV - hábitos e estilos de vida saudáveis; V- frutas, hortaliças: preparo consumo e sua importância para a saúde; VI - fome e segurança alimentar; VII - dados científicos sobre malefícios do consumo de alimentos com alto teor calóricos e com pouco nutrientes.	Exposição de cartazes que estimulem a aquisição e o consumo de alimentos com alto teor calórico, poucos nutrientes.	Corpo docente
(RORAIMA,2012)	As Escolas deverão inserir o tema "nutrição e alimentação saudável" no Projeto Político Pedagógico da Escola	Exposição, material de comunicação visual sobre os seguintes temas: a) alimentação e cultura; b) refeição, balanceada, grupos de alimentos e suas funções; c) alimentação e mídia; d) hábitos e estilos de vida saudáveis; e) frutas, hortaliças, preparo e consumo: importância para a saúde; f) fome e segurança alimentar; g) dados científicos sobre os malefícios do consumo de alimentos cuja comercialização é vedada por esta Resolução.		A cantina será administrada por pessoas devidamente capacitadas em aspectos de alimentação e nutrição. O CAE, o Conselho Estadual de Nutrição e Vigilância Estadual juntamente com as nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE no Estado, promoverá a capacitação de docentes para a abordagem multidisciplinar e transversal desses conteúdos.

(RONDONIA, 2012)	Programa Cantina Saudável	Manual para Adequações das Cozinhas Escolares, serão seguidas e distribuídas em todas as escolas Públicas.		
Região Nordeste				
(CEARÁ, 2012)	Programa Cantina saudável	-	-	-
(BAHIA, 2016)	-	-	Publicidade de alimentos e bebidas pobres em nutrientes e com alto teor de açúcar, gorduras saturadas ou sódio. Utilização de celebridades ou personagens infantis na comercialização, bem como a inclusão de brindes promocionais, brinquedos ou itens colecionáveis associados à compra do produto.	-
(SERGIPE, 2016)	-	-	Divulgar propaganda de quaisquer dos produtos constantes desta Lei, nas dependências das escolas.	-
(MARANHÃO, 2019)	-	I - definição de estratégias, em conjunto com a comunidade escolar, para favorecer escolhas saudáveis; II - desenvolvimento de estratégias de informação às famílias; III - criação de condições para a adequação dos locais de produção e do fornecimento de refeições, considerando a importância do uso da água potável para consumo; IV - ampliação da oferta e promoção do consumo de frutas, legumes e verduras e divulgação de opções saudáveis;	-	Capacitação dos profissionais envolvidos com alimentação na escola

		<p>V - divulgação da experiência da alimentação saudável para outras escolas, por meio da troca de informações;</p> <p>VI - promoção contínua da educação nutricional, por meio da formação de hábitos alimentares saudáveis, do monitoramento do estado nutricional dos alunos e da ênfase nas ações de prevenção e controle dos distúrbios nutricionais;</p> <p>VII- incorporação do tema da alimentação saudável no projeto político-pedagógico da escola, propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares.</p>		
(RIO GRANDE DO NORTE, 2010)	-	A Direção e o Conselho Escolar enviarão, anualmente, à SEEC Relatório de Avaliação das Atividades de Comercialização de Gêneros Alimentícios no Interior das Escolas.	-	-
Centro Oeste				
(DISTRITO FEDERAL, 2013)	Programa Cantina saudável	Promoção da alimentação adequada e saudável envolvendo toda a comunidade escolar. Projeto "Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia"	Exposição, no ambiente escolar, de material publicitário sobre alimentos não saudáveis	Corpo docente
(DISTRITO FEDERAL, 2015)	-	Formação continuada pela Escola de Aperfeiçoamento de Profissionais da Educação em parceria com a Coordenação de Alimentação Escolar e a Coordenação de Saúde Escolar, que incluam a temática da alimentação adequada e saudável. Projeto "Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia" como ferramenta pedagógica	Exposição no ambiente escolar, de material publicitário sobre alimentos não saudáveis	-
(DISTRITO FEDERAL, 2012)	-	Mural ou material de comunicação visual para divulgação de informações relacionadas à alimentação e nutrição;	Exposição de cartazes que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.	-

(MATO GROSSO DO SUL, 2013)	-	As cantinas e escolas que cumprirem esta lei receberão anualmente, um selo de qualidade, por fornecer alimentação saudável e desenvolver atividades de promoção à saúde do escolar.	Publicidade de produtos cuja comercialização seja proibida por esta lei.	-
Região sudeste				
(ESPÍRITO SANTO, 2010)	De acordo com o projeto "Cantinas Saudável"	-	-	-
(MINAS GERAIS, 2010)	-	A escola deverá desenvolver atividades que reforcem hábitos de alimentação saudável.	-	-
(RIO DE JANEIRO, 2005)		<p>I – ações de educação alimentar e nutricional, em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira;</p> <p>II – oferta de alimentação adequada e saudável nas escolas;</p> <p>III – formação da comunidade escolar com orientações sobre a rotulagem e perfil nutricional dos alimentos;</p> <p>IV – estímulo à produção de hortas escolares para a realização de atividades com os educandos e a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada nas escolas.</p> <p>V – estímulo à implantação de boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de produção e fornecimento de serviços de alimentação nas escolas;</p> <p>VI – restrição ao comércio e à publicidade de alimentos cuja comercialização seja proibida por este decreto;</p> <p>VII – incentivo ao consumo de alimentos saudáveis tais como frutas, legumes e verduras, incentivando à criação de</p>	<p>Exposição de material publicitário que tenha a intenção de persuadir os alunos para o consumo de qualquer produto elencado em regulamentação;</p> <p>I – linguagem infantil, efeitos especiais e excesso de cores;</p> <p>II – trilhas sonoras de músicas infantis ou cantadas por vozes de criança;</p> <p>III – representação de crianças e jovens;</p> <p>IV – pessoas ou celebridades com apelo ao público infantil e jovem;</p> <p>V – personagens ou apresentadores infantis;</p> <p>VI – desenho animado ou de animação;</p> <p>VII – bonecos ou similares;</p> <p>VIII – promoção com distribuição de prêmios ou de brindes;</p> <p>IX – colecionáveis ou com apelos ao público infantil e jovem;</p>	

		ambientes institucionais promotores de saúde; VIII – monitoramento da situação nutricional dos educandos; IX – inserção da EAN no projeto pedagógico das escolas públicas e privadas para que haja um conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente; X – realização de ações de formação continuada e aperfeiçoamento de profissionais da Educação que incluam a temática da alimentação adequada e saudável nas escolas.	X – promoção com competições ou jogos com apelo ao público infantil e jovem; XI – material veiculado por mídia eletrônica, como youtubers e similares.	
(RIO DE JANEIRO, 2013)	-	-	Divulgar propaganda de quaisquer produtos proibidos nesta lei	-
(RIO DE JANEIRO, 2016)	-	Divulgação das informações - referentes à as quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados: I-calorias; II - a presença de glúten; III - a concentração de carboidratos, incluindo-se a lactose; IV - a concentração de triglicérides, colesterol, fibras, sais minerais como sódio, cálcio, ferro, potássio, e vitaminas. Os estabelecimentos que não possuam cardápios deverão fixar de impressos, cartazes ou placas.	-	-
(SÃO PAULO, 2005)	-	A Direção da Escola deverá providenciar a elaboração e a fixação de um mural, para divulgação de informações fornecidas pelo DSE, visando a promoção de uma alimentação saudável a fim de melhorar a qualidade de vida, prevenir e evitar a obesidade e outras doenças crônicas ligadas à alimentação.	-	-
Região Sul				

(PARANÁ, 2004)	-	Um mural fixado em local próprio e visível, rente ao estabelecimento, para divulgação e informações assuntos relacionados com a área alimentícia.	-	-
(PARANÁ, 2005)	-	Um mural que deverá ser fixado em local visível, nos estabelecimentos para divulgar informações sobre a qualidade nutricional dos alimentos e demais aspectos de uma alimentação equilibrada e saudável.	-	-
(PARANÁ, 2009)	-	Divulgação das informações - referentes à as quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados: I-calorias; II - a presença de glúten; III - a concentração de carboidratos, incluindo-se a lactose; IV - a concentração de triglicérides, colesterol, fibras, sais minerais como sódio, cálcio, ferro, potássio, e vitaminas.	-	
(RIO GRANDE DO SUL, 2008)	-	Painel informativo tratando de assuntos relacionados com a qualidade nutricional dos alimentos.	Cartazes que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos industrializados e refrigerantes no ambiente escolar.	-
(RIO GRANDE DO SUL, 2018)		As escolas poderão realizar campanhas, sobre os seguintes temas: I - alimentação e cultura; II - refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções; III - alimentação e mídia; IV - hábitos e estilos de vida saudáveis; V - frutas, hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde; VI - fome e segurança alimentar; VII - dados científicos sobre malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada por esta Lei	Publicidade de produtos cuja comercialização seja proibida por esta Lei.	Administrador da cantina

(RIO GRANDE DO SUL, 2020)	-	<p>Campanhas e ações educativas, sobre os temas abaixo relacionados:</p> <p>I – alimentação e cultura;</p> <p>II – refeição balanceada, grupos de alimentos e suas funções;</p> <p>III – alimentação e mídia;</p> <p>IV – hábitos e estilos de vida saudáveis; V – frutas e hortaliças: preparo, consumo e sua importância para a saúde;</p> <p>VI – fome e segurança alimentar;</p> <p>VII – dados científicos sobre os malefícios do consumo dos alimentos cuja comercialização é vedada</p>	Publicidade de produtos cuja comercialização seja proibida por este Decreto.	Administrador da cantina
(SANTA CATARINA, 2001)	-	Mural para divulgação de informações relacionados com a área de alimentação.	-	-

4 DISCUSSÃO

A alimentação escolar, incluindo os alimentos ofertados pelas cantinas escolares, tem um papel fundamental na segurança alimentar e nutricional e na realização do direito humano à alimentação adequada dos escolares (CUNHA, 2010). Dessa forma, analisar os dispositivos legais estaduais sobre a venda e comercialização de alimentos e bebidas nas cantinas escolares é importante para identificar o desenvolvimento de ações e estratégias para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

No estudo de Gabriel et al. (2010) sobre as cantinas escolares de Florianópolis, realizado a partir da aplicação de um questionário por telefone com os diretores ou responsáveis pelas cantinas do universo de escolas, foi verificado que dentre os alimentos proibidos pela Lei, os salgados fritos e industrializados não são mais comercializados pelas escolas e a maioria não comercializa mais refrigerantes (98,2%) e pipocas industrializadas (92,9%). Ressalta-se, também, que os sucos naturais e os salgados assados são comercializados por 75,0% e 98,2% das escolas, respectivamente. Por outro lado, 60,7% das escolas comercializam sucos artificiais. Ainda de acordo com a Lei, as cantinas deverão disponibilizar dois tipos de frutas sazonais. No entanto 60,7% dos estabelecimentos não disponibilizam frutas ou salada de frutas. Assim os itens proibidos pela Lei foram reduzidos ou retirados de comercialização, porém alimentos considerados inadequados continuam sendo comercializados em muitas escolas.

Segundo o estudo de Machado e Höfelmann (2019), ao analisarem as cantinas de escolas estaduais de Curitiba/PR verificaram que 2/3 das cantinas comercializavam alimentos não permitidos pela lei, como bebidas açucaradas (n = 22; 81,5%) e doces, pipocas e salgadinhos industrializados (n = 13; 48,2%).

Neste estudo, verificou-se que nos dispositivos legais de Sergipe (2016), Distrito Federal (2013; 2015), Mato Grosso do Sul (2013), Espírito Santo (2010) e Paraná (2005), encontram-se especificações mais detalhadas e completas com relação a descrição dos alimentos, tanto proibidos quanto permitidos. Os dispositivos do Maranhão (2015; 2019), Minas Gerais (2009) e Rio Grande do Sul (2008), possuem poucas informações e descrição sobre a regulamentação dos alimentos a serem comercializados nas cantinas escolas, dificultando o entendimento dos

administradores das cantinas escolares.

Observou-se que os estados que atualizaram suas legislações, as tornaram com mais detalhamento, principalmente aos alimentos que devem ser comercializados, aos que devem ser proibidos, bem como ações de educação alimentar e nutricional, como no caso do Rio Grande do Sul e Minas Gerais. Isto mostra que o tema faz parte de uma agenda nacional e que a cada ano os estados preocupam-se mais com a temática. Este processo foi iniciado com a publicação do Manual da Cantina Saudável publicado pelo Ministério da Saúde em 2010, a atualização da Política Nacional de Alimentação e Nutrição em 2013 (que englobou uma diretriz sobre o Controle e Regulação dos Alimentos) e dos Guias Alimentares (2014 e 2019) e a mais recente publicação do Ministério da Saúde que Institui a Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil – Proteja publicado pela PORTARIA GM/MS Nº 1.862, DE 10 DE AGOSTO DE 2021.

Além disso, um movimento da sociedade civil, de Advocacy, é importante pois diversas vezes, a população enfrenta problemas recorrentes que podem e devem ser resolvidos pelo poder público. Por meio de Advocacy, se é capaz de influenciar a tomada de decisões do poder público, atuando principalmente na formulação de políticas públicas e alocação de recursos (ENRICONI, 2017).

Para a área da promoção da alimentação saudável nas escolas existem intuições que possuem movimentos para tal como o Instituto de Defesa do Consumidor (Idec), o Movimento Aliança pela alimentação adequada e saudável, Institutos como Alana, Desiderata e ATC. Coalizações que reúnem organizações da sociedade civil, associações, coletivos, movimentos sociais, entidades profissionais e pessoas físicas que defendem o interesse público com o objetivo de desenvolver e fortalecer ações coletivas que contribuam para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Suas ações buscam o avanço de políticas públicas para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e da Soberania Alimentar no Brasil.

Foi possível verificar com este estudo, que os dispositivos legais estaduais do Brasil sobre a comercialização de alimentos nas cantinas têm sido aprimorados nos últimos 10 anos, mas ainda há uma grande lacuna no que diz respeito as penalidades e multas a serem aplicadas caso haja o descumprimento das mesmas e dificuldade no direcionamento das responsabilidades e fiscalizações. Observou-se também que poucas legislações mencionaram a capacitação dos manipuladores de alimentos,

sendo está uma ação de grande importância para qualidade higiênico sanitárias e garantia no fornecimento de alimentos saudáveis e adequados aos escolares. Por fim, desenvolver ações de EAN mais eficazes, destinadas a toda comunidade escolar, capaz de provocar momentos de diálogo com os diversos segmentos da escola.

A maior parte dos dispositivos legais são leis, mas as lacunas (capacitações, multas, recomendação de alimentos conforme grau de processamento) podem comprometer seu potencial. Além disso, 100 % dos dispositivos legais deveriam especificar os alimentos proibidos, para que sejam diminuídas as possibilidades de oferta de alimentos não nutritivos. A designação de alimentos permitidos e proibidos deve ser mais atualizada à luz do guia alimentar para a população brasileira.

5 CONCLUSÃO

As regulamentações legais podem estimular a comunidade escolar a participar de forma mais eficaz na implementação de um ambiente saudável, pois essas regulamentações visam prevenir diversos problemas de saúde relacionados a alimentação inadequada e estimular hábitos alimentares saudáveis. O poder público tem o dever de colaborar e garantir que as leis sejam cumpridas, além disso, ressalta-se que a fiscalização das cantinas escolares é necessária, juntamente com as ações educativas e estratégias direcionadas aos responsáveis pelas cantinas, visando qualificar o fornecimento de alimentos e, conseqüentemente, os hábitos alimentares.

Considera-se enfatizar que proprietários de cantinas escolares precisam ser capacitados e preparados para trabalhar com a alimentação escolar, de modo que estes dispositivos possibilitem uma conscientização e entendimento por parte deles acerca dos motivos pelos quais foram criadas medidas legislativas para regulamentar cantinas e estabelecimentos similares.

REFERÊNCIAS

ACRE. **Lei nº 3.134, de 1º de junho de 2016**. Institui a Campanha Saber Comer é Saber Viver, nas escolas da rede pública e privada do Estado. Acre, 2016. Disponível em: <<http://www.al.ac.leg.br/leis/wp-content/uploads/2016/06/3.134.pdf>>. Acesso em 15 jun. 2021.

AMORIM, N. F. A et al. Implantação da cantina escolar saudável em escolas do Distrito Federal, Brasil. **Revista de Nutrição**. Campinas. v. 25, n.2, p. 203- 2017, 2012. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1415-52732012000200003>>. Acesso em: 15 jul. 2021.

BAHIA. **Lei nº 13.582, de 14 de setembro de 2016**. Regulamenta a publicidade infantil de alimentos no Estado da Bahia. Leis estaduais. Bahia, 2016. Disponível em: <<https://leisestaduais.com.br/ba/lei-ordinaria-n-13582-2016-bahia-regulamenta-a-publicidade-infantil-de-alimentos-no-estado-da-bahia>>. Acesso em 16 jun. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Experiências estaduais e municipais de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: identificação e sistematização do processo de construção e dispositivos legais adotados**. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde; p. 72, 2007. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/regula_comerc_alim_escolas_exper_estaduais_municipais.pdf>. Acesso em: 25 jul. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável**. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde; p. 56, 2010. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/manual_cantinas_escolares_saudaveis.pdf>. Acesso em: 21 jul. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Diário Oficial da União, Brasília, 2013.

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: <https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 15 set. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. 1. ed. Brasília, p.265, 2019. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf>. Acesso em: 18 set. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria GM/MS nº 1.862, de 10 de agosto de 2021**. Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil – Proteja. Diário

Oficial da União, Brasília. 2021. Disponível:<<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-gm/ms-n-1.862-de-10-de-agosto-de-2021-337532485>>. Acesso em: 25 jul. 2021.

BRASIL. **Lei n.º 13.005, de 25 de junho de 2014.** Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília. 2014. Disponível em: <<http://pne.mec.gov.br/>>. Acesso em: 25 jul. 2021.

CEARÁ. **Lei nº 15.205, de 19 de julho de 2012.** Institui o Programa Estadual Cantina Saudável nos Estabelecimentos de Ensino da Rede Pública do Estado Do Ceará. Diário Oficial. Ceará, 2012. Disponível em: <<https://belt.al.ce.gov.br/index.php/legislacao-do-ceara/organizacao-tematica/educacao/item/1858-lei-n-15-205-de-19-07-12-d-o-24-07-12>>. Acesso em 16 jun. 2021.

CUNHA, E. et al., A alimentação orgânica e as ações educativas na escola: diagnóstico para a educação em saúde e nutrição. **Rev.Ciência & Saúde Coletiva**, v. 15, n. 1, p. 41, 2010. Disponível em: < <https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000100009>>. Acesso em: 23 jul. 2021.

DE JESUS, A.P. Alimentação saudável na escola: Promovendo a saúde e construindo ações de Segurança Alimentar. **Universidade Federal de Minas Gerais, Belo horizonte.** Minas Gerais, 2016. Disponível em: <<https://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/imagem/alessandra-pereira-jesus.pdf>>. Acesso em: 21 jul. 2021.

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013.** Estabelece diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. SINJ. Distrito Federal, 2013. Disponível em:<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/74877/Lei_5146_19_08_2013.html>. Acesso em 18 jun. 2021.

DISTRITO FEDERAL. **Lei nº 5.232, de 05 de dezembro de 2013.** Disciplina a atividade econômica das cantinas comerciais escolares na rede pública de ensino do Distrito Federal e dá outras providências. SINJ. Distrito Federal, 2013. Disponível em:<http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/75931/Lei_5232_05_12_2013.html> Acesso em 18 jun. 2021.

DISTRITO FEDERAL. **Decreto nº 36.900, de 23 de novembro de 2015.** Diretrizes para a promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal. Diário oficial. Distrito Federal, 2015. Disponível em:<<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=310367>>. Acesso em 18 jun. 2021.

DISTRITO FEDERAL. **Portaria GAB/SEDUC nº 3405, de 18 de maio de 2012.** Regulamentação de cantinas escolares em escolas públicas do Brasil. FNDE. Distrito Federal, 2012. Disponível em:< [file:///E:/Downloads/nota_tecnica_02-2012_cantinas%20\(4\).pdf](file:///E:/Downloads/nota_tecnica_02-2012_cantinas%20(4).pdf)>

ENRICONI, L. Advocacy: o que é?. **Politize.** 2017. Disponível em: <https://www.politize.com.br/advocacy-o-que-e/> . Acesso em: 23 set. 2021.

ESPÍRITO SANTO. **Portaria nº 038-R, de 06 de abril de 2010**. Estabelece normas para o funcionamento das cantinas escolares dos estabelecimentos da rede estadual de ensino. Diário oficial. Espírito Santo, 2010. Disponível em: <<http://sinepe-es.org.br/?37/noticia/portaria-no-038-r>>. Acesso em 19 jun. 2021.

GABRIEL, C. G. et al. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação. **Rev. de Nutrição**. v. 23, n. 2 p. 191-199, 2010. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S141552732010000200002>> Acesso em: 21 jul. 2021.

GABRIEL, C. G et al. Regulamentação da comercialização de alimentos no ambiente escolar: análise dos dispositivos legais brasileiros que buscam a alimentação saudável. **Rev. Inst. Adolfo Lutz**, São Paulo, v. 71, n. 1, p.12, 2012. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/ses-sp/2012/ses-25856/ses-25856-3685.pdf>. Acesso: em 20 jul. 2021.

IBGE- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2019**. Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: < <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101852.pdf>>. Acesso: em 11 jul. 2021.

MACHADO, C. O.; HÖFELMANN, D. A. Cantinas de escolas estaduais de Curitiba/PR, Brasil: adequação à lei de regulamentação de oferta de alimentos. **Rev. Ciência & Saúde Coletiva**. v. 24, n. 10, 2019. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-812320182410.00272018>>. Acesso: em 20 jul. 2021.

MARANHÃO. **Lei Nº 11196 de 19 de dezembro de 2019**. Dispõe sobre a promoção de alimentação saudável e determina a exclusão de alimentos ultra-processados e açucarados nas escolas públicas e particulares no âmbito do Estado do Maranhão. Diário Oficial do Estado do Maranhão, 2019. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=387976>> Acesso em 17 jun. 2021.

MARANHÃO. **Lei nº 10.342, de 20 de outubro de 2015**. Estabelece diretrizes, objetivos e ações para a instituição da política estadual de alimentação escolar e dá outras providências. Governo do Maranhão, 2015. Disponível em: <<https://stc.ma.gov.br/legisla-documento/?id=3988>> Acesso em 17 jun. 2021.

MATO GROSSO. **Lei nº 8.681, de 13 de julho de 2007**. Disciplina a alimentação oferecida nas unidades escolares, públicas e privadas, que atendam a educação infantil e básica do Estado de Mato Grosso. Diário oficial. Mato Grosso, 2007. Disponível em: <http://www.mt.gov.br/documents/8501214/0/LEI_N%C2%B0_8.681%5B1%5D+Alimenta%C3%A7%C3%A3o+da+Cantina.pdf/5e5cbdc7-6f7e-fd2c-5a56-4008616cfa36>. Acesso em 18 jun. 2021.

MATO GROSSO DO SUL. **Lei nº 4.320, de 26 de fevereiro de 2013**. Proíbe a comercialização, confecção e distribuição de produtos que colaborem para acarretar riscos à saúde ou à segurança alimentar, dos consumidores, em cantinas e similares instalados em escolas públicas situadas no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras

providências. Diário oficial, Mato Grosso do Sul, 2013. Disponível em:<<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=251720>>. Acesso em 19 jun. 2021.

MINAS GERAIS. **Lei nº 18.372, de 04 de setembro de 2009.** A promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema estadual de ensino. Leis Estaduais. Minas Gerais, 2009. Disponível em:<<https://leisestaduais.com.br/mg/lei-ordinaria-n-18372-2009-minas-gerais-acrescenta-dispositivo-a-lei-n-15072-de-5-de-abril-de-2004-que-dispoe-sobre-a-promocao-da-educacao-alimentar-e-nutricional-nas-escolas-publicas-e-privadas-do-sistema-estadual-de-ensino>>. Acesso em 19 jun. 2021.

MINAS GERAIS. **Resolução Secretaria de Estado de Educação nº 1.511, de 26 de fevereiro de 2010.** Dispõe sobre a promoção da educação alimentar e nutricional nas escolas públicas e privadas do sistema de ensino. Minas Gerais, 2010. Disponível em:<<http://www.contagem.mg.gov.br/estudacontagem/wp-content/uploads/2017/05/1511-10-r.pdf>>. Acesso em 19 jun. 2021.

PARAÍBA. **Lei nº 10431, de 20 de janeiro de 2015.** Proíbe cantinas e lanchonetes instaladas em escolas públicas e privadas de educação infantil, fundamental e média, de venderem bebidas com baixo teor nutricional, como os refrigerantes. Diário do Estado. Paraíba, 2015. Disponível em:<<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=280420>>. Acesso em 18 jun. 2021.

PARANÁ. **Lei nº 14.423, de 2 de junho de 2004.** Os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no estado, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos. Leis Estado do Paraná, 2004. Disponível em:<<https://leisestaduais.com.br/pr/lei-ordinaria-n-14423-2004-parana>>. Acesso em 20 jun. 2021.

PARANÁ. **Lei nº 14.855, de 19 de outubro de 2005.** Padrões técnicos de qualidade nutricional, a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública. Leis do Estado do Paraná, 2005. Disponível em:<<https://leisestaduais.com.br/pr/lei-ordinaria-n-14855-2005-parana-dispoe-sobre-padroes-tecnicos-de-qualidade-nutricional-a-serem-seguidos-pelas-lanchonetes-e-similares-instaladas-nas-escolas-de-ensino-fundamental-e-medio-particulares-e-da-rede-publica>>. Acesso em 20 jun. 2021.

PARANÁ. **Lei nº 16.085, de 17 de abril de 2009.** Os estabelecimentos que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, ficam obrigados a divulgarem informações que menciona, referentes à presença e à discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados. Leis do Estado do Paraná, 2009. Disponível em:<<https://leisestaduais.com.br/pr/lei-ordinaria-n-16085-2009-parana-dispoe-que-os-estabelecimentos-que-especifica-que-funcionam-dentro-das-escolas-da-rede-particular-de-ensino-ficam-obrigados-a-divulgarem-informacoes-que-menciona-referentes-a-presenca-e-a-discriminacao-de-quantidades-em-suas-tabelas-nutricionais-dos-alimentos-comercializados?q=Bares>>. Acesso em 20 jun. 2021.

PIAUI. **Instrução normativa GST/ADM nº 005, de 14 de março de 2018**. Dispõe sobre a regulamentação e o funcionamento das cantinas particulares instaladas em espaço de Escola Estadual. SEDUC. Piauí, 2018. Disponível em: [file:///E:/Downloads/normativa_1051793268.instrucao_normativa_005_funcionament_o_cantina%20\(1\).pdf](file:///E:/Downloads/normativa_1051793268.instrucao_normativa_005_funcionament_o_cantina%20(1).pdf) >. Acesso em 18 jun. 2021.

PONTES, A.M.O et al. A importância da Educação Alimentar e Nutricional na prevenção da obesidade em escolares. **Faculdades Integradas do Vale do Ribeira**, 2016. Disponível em: https://portal.unisepe.com.br/unifia/wpcontent/uploads/sites/10001/2018/06/032_importancia_educacao_alimentar_nutricional.pdf >. Acesso em: 20 jul. 2021.

REIS, G. et al. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 29, n. 4, p. 625-33, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-05822011000400024> >. Acesso em: 15 jul. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 13.027, de 16 de agosto de 2008**. Comercialização de lanches e de bebidas em escolas no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul e dá outras providências. Diário Oficial. Rio Grande do Sul, 2008. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=155233> >. Acesso em 21 jun. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018**. Promoção da alimentação saudável e proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade, diabetes, hipertensão, em cantinas e similares instalados em escolas públicas e privadas do Estado do Rio Grande do Sul. Diário Oficial. Rio Grande do Sul, 2018. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=365652> >. Acesso em 21 jun. 2021.

RIO GRANDE DO SUL. **Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020**. Regulamenta a Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018. Diário Oficial. Rio Grande do Sul, 2020. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=388983> >. Acesso em 22 jun. 2021.

RIO GRANDE DO NORTE. **Lei nº 9.434 de 27 de dezembro de 2010**. Dispõe sobre o comércio de gêneros alimentícios, por particulares, no interior das escolas estaduais do Rio Grande do Norte e dá outras providências. Diário do Estado. Rio Grande do Norte, 2010. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=153339> > Acesso em 18 jun. 2021.

RIO DE JANEIRO. **Lei nº 4.508, 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 em escolas públicas e privadas do estado do rio de janeiro. Governo Rio de Janeiro, 2005. Disponível em: <https://gov-rj.jusbrasil.com.br/legislacao/88467/lei-4508-05> > Acesso em 19 jun. 2021.

RIO DE JANEIRO. **Lei nº 6590, de 18 de novembro de 2013**. Obriga os bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, a divulgarem as informações que menciona - referentes à presença e à discriminação

de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados em seus estabelecimentos. Governo Rio de Janeiro, 2013. Disponível em:<<https://gov-rj.jusbrasil.com.br/legislacao/112120360/lei-6590-13-rio-de-janeiro-rj>> Acesso em 19 jun. 2021.

RIO DE JANEIRO. **Lei nº 7394, de 14 de julho 2016**. Altera a Lei nº 6.590, de 18 de novembro de 2013. Diário Oficial, 2016. Disponível em:<<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=326291>>. Acesso em 19 jun. 2021.

RORAIMA. **Resolução CEAE Nº 1 de 30 de julho de 2012**. Dispõe sobre os serviços de lanches nas Unidades Educacionais Públicas que atendam a Educação básica localizadas no Estado, que deverão obedecer a padrões de qualidade alimentar e nutricional, indispensáveis à saúde dos alunos. Normas Brasil, Roraima, 2012. Disponível em:< https://www.normasbrasil.com.br/norma/resolucao-1-2012-rr_243216.html >. Acesso em 16 jun. 2021.

RONDONIA. **Portaria GAB/SEDUC nº 1.851, 27 de setembro de 2012**. Instituir o Projeto Cantina Saudável, bem com dispõe sobre a Adequação das Cozinhas Escolares no âmbito das Escolas da Rede Pública Estadual de Ensino no Estado de Rondônia. Diário Oficial do Estado de Rondônia, 2012. Disponível em:<<https://www.jusbrasil.com.br/diarios/41177944/doero-03-10-2012-pg-27> >. Acesso em 16 jun. 2021.

SANTA CATARINA. **Lei nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001**. Dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. Diário Oficial. Santa Catarina, 2001. Disponível em:<http://leis.alesc.sc.gov.br/html/2001/12061_2001_Lei.html>. Acesso em 22 jun. 2021.

SERGIPE. **Lei nº 8.178-A, de 21 de dezembro de 2016**. Proíbe a comercialização de produtos que colaborem para a obesidade infantil em cantinas e similares, instalados em escolas públicas e privadas situadas em todo o Estado de Sergipe. Diário Oficial do Estado de Sergipe, 2016. Disponível em:<<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=337364>>. Acesso em 17 jun. 2021.

SÃO PAULO. **Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23 de março de 2005**. Normas para funcionamento de cantinas escolares. São Paulo, 2005. Disponível em:<[http://siau.edunet.sp.gov.br/ItemLise/arquivos/notas/portconj_cogsp_cei_dse\(doe230305\).htm](http://siau.edunet.sp.gov.br/ItemLise/arquivos/notas/portconj_cogsp_cei_dse(doe230305).htm)>. Acesso em 19 jun. 2021.

WOGNSKI, A. C. P et al. Comercialização de alimentos em cantinas no âmbito escolar. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 22, 2019. Disponível em:
<https://www.scielo.br/j/bjft/a/MwKD78LFrmQDq9HWj5vgQ3w/?lang=pt&format=pdf>.
Acesso em: 22 jul. 2021.

ANEXO A – Quadro de Leis Estaduais Brasileiras que dispõe sobre o comércio de alimentos e bebidas nas escolas (2001-20021).

Região Norte	
Local	Legislação
(ACRE, 2016)	Lei nº 3.134, de 1º de junho de 2016.
(RORAIMA, 2012)	Resolução CEAE Nº 1 de 30 de julho de 2012.
(RONDONIA, 2012)	Portaria GAB/SEDUC nº 1.851, 27 de setembro de 2012.
Região Nordeste	
(CEARÁ, 2012)	Lei nº 15.205, de 19 de julho de 2012.
(BAHIA, 2016)	Lei nº 13.582, de 14 de setembro de 2016.
(SERGIPE, 2016)	Lei nº 8.178-A, de 21 de dezembro de 2016.
(MARANHÃO, 2019)	Lei Nº 11196 de 19 de dezembro de 2019.
(MARANHÃO, 2015)	Lei nº 10.342, de 20 de outubro de 2015.
(PARAÍBA, 2015)	Lei nº 10431, de 20 de janeiro de 2015.
(PIAUÍ, 2018)	Instrução normativa GST/ADM nº 005, de 14 de março de 2018.
(RIO GRANDE DO NORTE, 2010)	Lei nº 9.434 de 27 de dezembro de 2010.
Centro Oeste	
(DISTRITO FEDERAL, 2012)	Portaria GAB/SEDUC nº 3405, de 18 de maio de 2012.
(DISTRITO FEDERAL, 2013)	Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013.
(DISTRITO FEDERAL, 2013b)	Lei nº 5.232, de 05 de dezembro de 2013.
(DISTRITO FEDERAL, 2015)	Decreto nº 36.900, de 23 de novembro de 2015.
(MATO GROSSO, 2007)	Lei nº 8.681, de 13 de julho de 2007.
(MATO GROSSO DO SUL, 2013)	Lei nº 4.320, de 26 de fevereiro de 2013.
Região sudeste	
(ESPÍRITO SANTO, 2010)	Portaria nº 038-R, de 06 de abril de 2010.
(MINAS GERAIS, 2009)	Lei nº 18.372, de 04 de setembro de 2009.

(MINAS GERAIS, 2010)	Resolução Secretaria de Estado de Educação nº 1.511, de 26 de fevereiro de 2010.
(RIO DE JANEIRO, 2005)	Lei nº 4.508, de 11 de janeiro de 2005.
(RIO DE JANEIRO, 2013)	Lei nº 6590, de 18 de novembro de 2013.
(RIO DE JANEIRO, 2016)	Lei nº 7394, de 14 de julho 2016.
(SÃO PAULO, 2005)	Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23 de março de 2005.
Região Sul	
(PARANÁ, 2004)	Lei nº 14.423, de 2 de junho de 2004.
(PARANÁ, 2005)	Lei nº 14.855, de 19 de outubro de 2005.
(PARANÁ, 2009)	Lei nº 16.085, de 17 de abril de 2009.
(RIO GRANDE DO SUL, 2008)	Lei nº 13.027, de 16 de agosto de 2008.
(RIO GRANDE DO SUL, 2018)	Lei nº 15.216, de 30 de julho de 2018.
(RIO GRANDE DO SUL, 2020)	Decreto nº 54.994, de 17 de janeiro de 2020.
(SANTA CATARINA, 2001)	Lei nº 12.061, de 18 de dezembro de 2001.



ATA DE APRESENTAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aos oito dias do mês de outubro de 2021 às 14h – através do google meet, realizou-se, online, o Exame de Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado “REGULAMENTAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NAS CANTINAS ESCOLARES DO BRASIL: AVALIAÇÃO DAS LEGISLAÇÕES ESTADUAIS”, do(a) acadêmico(a) Aline Maria Salame do Curso de Graduação em Nutrição da UFSM – Campus de Palmeira das Missões. A Banca Examinadora esteve constituída pela Profa Dra Vanessa Ramos Kirsten, professora orientadora do Trabalho de Conclusão de Curso, a Nut. Dra Mariana Balestrin e a Nut. Esp. Andreia Silva de Oliveira, examinadoras. A acadêmico(a) recebeu a nota final oito vírgula noventa (8,90) sendo APROVADA pela Banca Examinadora. Foi concedido o prazo de 15 (quinze) dias para o(a) acadêmico(a) realizar as alterações sugeridas pela Banca examinadora e entregar o trabalho em sua redação definitiva. E para constar foi lavrada a presente Ata, que será assinada pelos membros da Banca Examinadora e pelo(a) acadêmico(a).

Palmeira das Missões, 08 de outubro de 2021.

Prof.ª Dr.ª Vanessa Ramos Kirsten
Orientadora

Nut. Dra Mariana Balestrin
Examinadora

Nut. Esp. Andreia Silva de Oliveira
Examinadora

Aline Maria Salame
Acadêmica

A



Ministério da Educação
 Universidade Federal de Santa Maria
 Pró-Reitoria de Graduação
 Biblioteca Central
 Manancial - Repositório Digital da UFSM



AUTORIZAÇÃO PARA LIBERAÇÃO ON-LINE DE TRABALHOS DE CONCLUSÃO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO

Monografia () Artigo

Eu, Almeida Maria Solome, nacionalidade brasileira,
 CPF nº 02788435048, RG nº 911961885, aluno do Curso de Arquitetura
 de Santa Maria - UFSM a disponibilizar on-line meu trabalho final intitulado
 "AUTORIZO a Universidade Federal de Santa Maria a disponibilizar on-line meu trabalho final intitulado
 "Regulamentação da comercialização de direitos morais e patrimoniais em obras de arte e literatura dos legisladores estaduais."

Especificações para liberação do documento on-line:

- 1) Liberação imediata
- 2) Liberação a partir de 1 ano ()
- 3) Liberação a partir de 2 anos ()

Dados complementares obrigatórios:

E-mail do autor: sadimemaria@gmail.com
 Nome do orientador: Vonessa Romão Kursten
 Coorientador: _____
 Participante da banca: Marilene Balestrin
 Participante da banca: Andreia Silveira de Oliveira

Palmeira das Missões, RS 08 de outubro de 2021.

Almeida Maria Solome
 Assinatura do aluno

DECLARAÇÃO

Declaro que o(s) trabalho(s) autorizado(s) para liberação on-line não infringe(m) os dispositivos da Lei nº 9.610/98 – Lei de Direitos Autorais, nem o direito autoral de qualquer editora.

Palmeira das Missões, RS 08 de outubro de 2021.

Assinatura do autor: Almeida Maria Solome