

Porto Alegre, 16 de setembro de 2019.

**Nota técnica de esclarecimento sobre as inconsistências no projeto de lei nº 385/2006, sobre o uso do “doce de leite na dieta da merenda escolar na rede estadual de ensino”:**

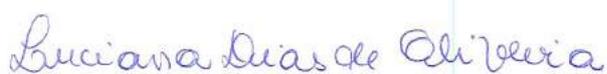
O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE UFRGS) – responsável pelo apoio técnico e operacional ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) na implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – e o Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) alertam para questões relativas à alimentação saudável no âmbito escolar no que tange à Lei aprovada na Assembléia Legislativa do RS sob o projeto nº 385/2006, proposta pelo Deputado Estadual Edson Brum (MDB), sobre o uso do “doce de leite na dieta da merenda escolar na rede estadual de ensino.” Há alegações infundadas sobre propriedades nutricionais e sobre beneficiar a produção regional de alimentos.

O CECANE UFRGS e o Departamento de Nutrição destacam que, de acordo com a Nota Técnica nº 01/2014 do FNDE, que dispõe sobre a restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar, o doce de leite é compreendido como alimento restrito por conter alto teor de açúcar, característica essa associada ao aumento da obesidade e outras alterações metabólicas. Para além do consumo de açúcar, é necessário ressaltar outras questões relativas à referida lei. Conforme o parecer da Comissão de Constituição e Justiça, nº 34/2019 da Assembléia Legislativa Estadual, o doce de leite é um alimento “notadamente rico em nutrientes” e “inegavelmente protéico”, “indicado especialmente para os alunos do ensino fundamental”. No entanto, esta afirmação não está de acordo com a RDC Nº 54, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 da ANVISA que diz que, para um alimento ser considerado fonte de proteína, este deve ter, no mínimo, 6g de proteína em uma porção de 100g, enquanto que, para um alimento ser considerado de alto conteúdo protéico, este deve conter ao menos 12g de proteína por 100g. Segundo a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), o doce de leite possui cerca de 5,5g de proteína em 100g, não podendo ser considerado, portanto, um alimento altamente protéico. Há ainda que se considerar que o PNAE, na intenção de limitar a oferta de alimentos processados e ultraprocessados de baixo valor nutricional, estabelece no

Art. 16 da Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013 que “A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção”. Além disso, é importante destacar que o doce de leite, enquanto possível símbolo cultural de determinados territórios do Rio Grande do Sul, é respeitado no ambiente escolar, considerando que não existe proibição, mas sim diretrizes, que definem, por meio de normativa técnica referida anteriormente a importância da moderação do consumo de preparações doces em cardápios escolares.

Outra fragilidade da lei apresentada é referente à aquisição do doce de leite por meio de licitações ou concorrências. Através desta modalidade, haverá uma grande dificuldade de participação de agroindústrias da agricultura familiar e das cooperativas de agricultores familiares, o que favorece a venda do produto pela indústria desconsiderando-se que provavelmente o doce de leite adquirido para a Alimentação Escolar será um alimento enquadrado como ultraprocessado, segundo as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde, que incentiva o **não** consumo de tais formulações industriais. Conforme o Guia Alimentar da População Brasileira (2014) e a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) a ingestão demasiada de açúcares, sal e gordura refletem diretamente no aumento preocupante do consumo de industrializados e ultraprocessados; no mesmo sentido a Organização Mundial da Saúde (OMS), destaca que o consumo de ultraprocessados está associado com aumento de peso da população. Reforça-se ainda que o doce de leite fornecido pela indústria através de processo licitatório (isto é, o menor preço) dificilmente será um produto processado artesanalmente, com restrição de aditivos utilizados, apresentando em sua formulação a adição de açúcar, xarope de glicose, amido, enzima lactase, conservante sorbato de potássio, estabilizante citrato de sódio, além de outros possíveis aditivos como outros conservantes, espessantes, corantes e aromatizantes.

Por fim, enfatizamos que a alimentação escolar é um direito garantido em constituição, que deve promover a Segurança Alimentar e Nutricional e jamais deve ser usada em benefício de qualquer outra instituição que não seja a própria escola e servir a outros que não as crianças, principais beneficiárias do Programa Nacional de Alimentação Escolar.



Luciana Dias de Oliveira  
Coordenadora de Gestão CECANE UFRGS



Vivian Cristine Luft  
Chefe do Departamento de Nutrição UFRGS

**Profª Dra. Luciana Dias de Oliveira**  
DENUT/FAMED  
CECANE UFRGS

**Profª Vivian Cristine Luft**  
Chefe de Departamento de Nutrição  
Faculdade de Medicina - UFRGS