



MINISTÉRIO DA SAÚDE

Administração Regional de Saúde do Algarve, IP
Gabinete de Nutrição

PROGRAMA DE PROMOÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES EM ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO

1.FUNDAMENTAÇÃO

Tendo presente que os factores determinantes da saúde decorrem de factores individuais (genéticos, biológicos e psicológicos), ambientais, económicos, culturais e sociais, e considerando que ambientes específicos, como as escolas são favoráveis ao desenvolvimento de programas que capacitem as pessoas para a adopção de estilos de vida saudáveis, propomos um programa que visa a promoção da qualidade nutricional das refeições em estabelecimentos de ensino.

2.OBJECTIVOS

2.1.GERAL

Melhorar a qualidade nutricional das refeições em todas as escolas da rede pública do ensino Pré-escolar, Básico e Secundário.

2.2.ESPECÍFICOS

Melhorar a qualidade nutricional das refeições em todos os estabelecimentos em programa para que no final de 2010:

- 90% das sopas sejam de produtos hortícolas e/ou leguminosas;
- 60% das sopas forneçam hortaliça;
- 20% das sopas forneçam leguminosas;
- 100% dos 2ºs pratos forneçam produtos hortícolas e/ou leguminosas;
- 20% dos 2ºs pratos forneçam leguminosas;
- a percentagem de 2ºs pratos de peixe seja igual ou superior aos de carne;
- 5 a 10% dos 2ºs pratos com ovo;
- 60% das confecções sejam pouco exigentes em gordura de adição (cozidos, estufados e grelhados);
- a percentagem de confecções sob a forma de fritos seja inferior ou igual a 20;
- 90% das sobremesas sejam fruta.

NOTA: Para uma melhor monitorização do programa, serão definidos objectivos intermédios após o diagnóstico da situação. Estes objectivos serão alvo de avaliação parcelar com uma periodicidade anual.

3. INSTITUIÇÕES ENVOLVIDAS

- Administração Regional de Saúde do Algarve;
- Autarquias;
- Direcção Regional de Educação.

4. HORIZONTE TEMPORAL

Do ano lectivo 2004/2005 ao de 2009/2010.

5. METODOLOGIA

A operacionalização do programa torna imprescindível a articulação das diversas instituições envolvidas.

- **Apresentação** do programa quer às Equipas de Saúde Escolar de todos os Centros de Saúde quer à Direcção Regional de Educação do Algarve através da Área de Nutrição e do Programa de Promoção da Saúde em Meio Escolar do Centro Regional de Saúde Pública;
- **Sensibilização** das Escolas Básicas 2,3 e Secundárias do Distrito para a importância do programa no âmbito da Promoção da Saúde através da Direcção Regional de Educação do Algarve;
- **Sensibilização** das Autarquias para a importância do programa no âmbito da Promoção da Saúde através das Equipas de Saúde Escolar dos Centros de Saúde;
- **Recolha das ementas** referentes a **2º Período do ano lectivo** em todas as Escolas da rede pública de cada concelho através das respectivas Equipas de Saúde Escolar;
- **Diagnóstico da situação** através de análise qualitativa de todas as ementas pela Equipa de Nutrição do Centro Regional de Saúde Pública no ano lectivo 2004/2005;
- **Elaboração de relatórios** de análise qualitativa de ementas por Escola e por concelho;
- **Apresentação do diagnóstico da situação** por comparação dos resultados obtidos com os objectivos do programa, em reuniões dinamizadas pela Equipa de Nutrição, por concelho e com participação de todos os intervenientes;
- **Formação** dos intervenientes na elaboração de ementas, através de acções formativas dinamizadas pela Equipa de Nutrição;
- **Elaboração de proposta alimentar** com sugestão de ementas;
- **Avaliação anual** da situação recorrendo à mesma metodologia, para monitorização dos resultados obtidos;
- **Elaboração de relatório anual** da avaliação do programa.

6.RECURSOS

6.1.HUMANOS

- Nutricionistas e dietistas;
- Elementos das Equipas de Saúde Escolar.

6.2.MATERIAIS

- Ementas escolares;
- Equipamento informático.

7.AVALIAÇÃO

Para além da avaliação final, o programa será avaliado com uma periodicidade anual (parcelar), por forma a monitorizar os seguintes indicadores:

- Número de Escolas cujas ementas forneçam, pelo menos, 90% de sopas de produtos hortícolas e/ou leguminosas / Número de Escolas existentes;
- Número de Escolas cujas ementas forneçam, pelo menos, 60% de sopas com hortaliça / Número de Escolas existentes;
- Número de Escolas cujas ementas forneçam, pelo menos, 20% de sopas com leguminosas / Número de Escolas existentes;
- Número de Escolas cujas ementas forneçam 100% de 2ºs pratos com produtos hortícolas e/ou leguminosas / Número de Escolas existentes;
- Número de Escolas cujas ementas forneçam, pelo menos, 20% de 2ºs pratos com leguminosas / Número de Escolas existentes;
- Número de Escolas cujas ementas forneçam percentagem de 2ºs pratos de pescado superior ou igual à de carne / Número de Escolas existentes;
- Número de Escolas cujas ementas forneçam 5 a 10% de 2ºs pratos com ovo / Número de Escolas existentes;
- Número de Escolas cujas ementas forneçam, pelo menos, 60% das confecções com pouca gordura de adição (cozidos, estufados e grelhados) / Número de Escolas existentes;
- Número de Escolas cujas ementas forneçam 20%, ou menos, de 2ºs pratos com confecções sob a forma de fritos / Número de Escolas existentes;
- Número de Escolas cujas ementas forneçam, pelo menos, 90% das sobremesas sob a forma de fruta / Número de Escolas existentes.