

INTERFACES DA ALIMENTAÇÃO NO SISTEMA PRISIONAL: O CASO DE UM CENTRO DE DETENÇÃO E RESSOCIALIZAÇÃO DO PARANÁ

Marina Daros Massarollo ¹
Flávia Andriza Bedin Tognon²
Danieli Regina Piotroski Bressan³
Franciele Aní Caovilla Follador ⁴
Ana Paula Vieira⁵

RESUMO: *Segurança alimentar e nutricional é definida como a garantia a todos os cidadãos ao acesso contínuo e permanente a alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente e em condições higiênico-sanitárias adequadas. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias através da avaliação microbiológica e os aspectos nutricionais da alimentação servida no Centro de Detenção e Ressocialização do Paraná, tendo em vista as especificidades do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Na avaliação microbiológica não houve detecção de Coliformes totais e termotolerantes e Salmonela. Quanto aos valores de referência, as refeições não atenderam a legislação no período avaliado. O cardápio oferecido atende parcialmente as orientações do PAT, pois não contempla a quantidade mínima de frutas e legumes ou verduras nas refeições. Em relação à avaliação nutricional sugere-se que as marmitas sejam padronizadas quanto ao peso e qualidade nutricional.*

PALAVRAS-CHAVE: segurança alimentar, necessidades nutricionais, políticas públicas.

¹Engenheira de Alimentos – UNICENTRO – Universidade Estadual do Centro-Oeste.

²Economista Doméstica. Docente - UNIOESTE – Universidade Estadual do Oeste do Paraná.

³Tecnóloga em Alimentos – UTFPR – Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

⁴Doutora em Eng. Agrícola. Docente – UNIOESTE – Campus de Francisco Beltrão – PR. Membro do GEPSA – Grupo de pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional.

⁵Doutora em Ciência de Alimentos. Docente – UNIOESTE – Campus de Francisco Beltrão – PR. Membro do GEPSA – Grupo de pesquisa Segurança Alimentar e Nutricional.

FEEDING INTERFACES IN THE PRISON SYSTEM: THE CASE OF DETENTION CENTER AND RESOCIALIZATION PARANÁ

ABSTRACT: *Food and nutrition security is defined as the guarantee to all citizens to the permanent continuous access to basic food quality in sufficient quantity and adequate sanitary conditions. The aim of this study was to evaluate the sanitary conditions by evaluating microbiological and nutritional aspects of food served in the Detention Center and resocialization of Paraná, in view of the specifics of the Workers' Food Program - PAT. The microbiological evaluation there was no detection of coliform and total coliform and Salmonella. As for the benchmarks, the meals did not meet the law during the period evaluated. The menu offered partially meets the guidelines of the PAT, it does not provide the minimum amount of fruits and vegetables in meals. In relation to the nutritional assessment suggests that the tins are standardized by weight and nutritional quality.*

KEY-WORDS: food safety, nutritional needs, public policy.

1. INTRODUÇÃO

A alimentação e a nutrição são requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, proporcionando o potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (Brasil, 1999).

O Ministério da Saúde apresentou em 2005 o *Guia para a População Brasileira*, contendo as primeiras diretrizes oficiais para a população acerca dos hábitos alimentares saudáveis. Nesse mesmo ano, devido à nova legislação para rotulagem dos alimentos, foi revista à necessidade de nova adaptação e foi publicada a Pirâmide Alimentar de 2000 kcal (Barbosa, 2008).

A Pirâmide Alimentar é um instrumento de orientação nutricional

utilizado por profissionais com objetivo de promover mudanças de hábitos alimentares visando a saúde global do indivíduo e a prevenção de doenças (Achterberg *et al.*, 1994) .

A alimentação adequada é um direito humano e para assegurar esse cumprimento é fundamental a segurança alimentar e nutricional, que é definida como a garantia a todos os cidadãos ao acesso contínuo e permanente a alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente e em condições higiênico-sanitárias adequadas (CONSEA, 2004).

Nos presídios, a alimentação é a expressão importante na vida cotidiana da massa carcerária e isto confere à nutrição características muito particulares com a responsabilidade de influenciar o cotidiano nos presídios. Os profissionais de saúde que tratam dos problemas relacionados à nutrição devem considerar os valores, concepções, percepção e representações da alimentação, bem como os hábitos alimentares dos presos e a sua cultura alimentar (Martins, 2007).

Com o objetivo de facilitar o gerenciamento da dieta aos apenados foi implantada a terceirização da alimentação em todas as Unidades Penais do Sistema Penitenciário a partir de 2004. Isto foi possível, através da contratação de empresas especializadas no fornecimento de alimentação, em embalagens descartáveis número 09, tipo marmita, destinada aos presos, através de modo transportado e as refeições seguem o modelo adotado pelo PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador). Este procedimento vem sendo utilizado até a presente data em todos os presídios do Estado do Paraná (Martins, 2007).

Devido à abrangência da terceirização da alimentação nas Unidades Penais é importante avaliar as repercussões do programa na saúde dos apenados, principalmente em relação às doenças associadas à nutrição, uma vez que não tem-se dados a respeito no Centro de Detenção e Ressocialização do Paraná.

Diante do exposto, o presente trabalho objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias através da avaliação microbiológica e os aspectos

nutricionais da alimentação servida no Centro de Detenção e Ressocialização do Paraná, tendo em vista as especificidades do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização do presente trabalho, foram coletadas amostras das marmitas do almoço e do jantar do Centro de Detenção e Ressocialização do Paraná.

Avaliou-se a qualidade microbiológica através de análises de *Coliformes totais e termotolerantes* e *Salmonela* de acordo com Silva *et al.* (1997).

Em seguida, analisou-se a qualidade nutricional das marmitas, através do cálculo das calorias (Kcal), tendo como parâmetro a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011) e Guimarães e Galisa, (2008), bem como a sua adequação em relação ao recomendado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador.

3. SEGURANÇA ALIMENTAR

Segurança Alimentar e Nutricional é a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar (Maluf; Menezes, 2012).

Pode-se definir como um alimento seguro aquele cujos constituintes ou contaminantes que podem causar perigo à saúde estão ausentes ou em concentrações abaixo do limite de risco. Um alimento pode tornar-se de risco por razões como: manipulação inadequada; uso de matérias primas cruas e contaminadas; contaminação e/ou crescimento

microbiano; uso inadequado de aditivos químicos; adição acidental de produtos químicos; poluição ambiental e degradação de nutrientes (Sousa, 2006).

Os alimentos são expostos a mudanças de condições durante várias fases, como plantação, colheita, abate, beneficiamento, preparação e distribuição. Essas etapas são importantes, pois podem amplificar o potencial de contaminação microbiana. A prevenção de doenças veiculadas por alimentos, através de instituição de medidas preventivas eficazes e de treinamento, aliada à implantação de boas práticas de higiene, desde o campo até o consumidor final, irá contribuir para a minimização de contaminação e/ou crescimento bacteriano indesejado em produtos alimentícios (Sousa, 2006).

Além disso, os alimentos são meios de desenvolvimento de microrganismos e dependendo do tipo, pode resultar em contaminação. O alimento não pode ser o veículo de transmissão de doenças, por isso a importância do manipulador estar ciente de seu papel e desenvolver de forma correta as boas práticas de higiene no preparo dos alimentos.

Uma maneira de se evitar contaminações é educar o manipulador, fazendo o mesmo conhecer como os microrganismos são potenciais veiculadores de doenças de origem alimentar e atuam no hospedeiro humano, por isso a importância de oferecer alimentos seguros, do ponto de vista microbiológico (Finlay; Falkow, 1997 apud Sousa, 2006).

A segurança alimentar depende não apenas da existência de um sistema que garanta presentemente a produção, distribuição e consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas, mas que também não venha a comprometer a capacidade futura de produção, distribuição e consumo (Maluf; Menezes, 2012).

Uma dieta é saudável na medida em que fornece todos os elementos necessários ao desenvolvimento e a manutenção do organismo. Assim, é preciso que a dieta seja equilibrada, ou seja, baseada em glicídios complexos: arroz, batata, macarrão, farinha e pão. Que os legumes e

frutas sejam privilegiados, fornecendo os minerais, vitaminas e fibras. Que as proteínas sejam utilizadas com moderação: carne, peixe, ave, ovo, presunto, leite, queijo e iogurte. Que somente pequena quantidade de gordura seja consumida: manteiga, azeite e óleo. Ao mesmo tempo, é fundamental que esta dieta seja de alta qualidade, que os elementos que a compõem sejam frescos (deve-se evitar os alimentos congelados), naturais (sofrendo o mínimo possível os efeitos da transformação industrial) e integrais (devem-se evitar os cereais não integrais e o açúcar refinado). Finalmente, é essencial que esta dieta seja saborosa e que respeite os hábitos alimentares regionais (Maluf; Menezes, 2012).

4. NECESSIDADES NUTRICIONAIS

A alimentação exerce papel fundamental e imprescindível a todos os seres vivos, pois ao mesmo tempo em que supre as necessidades fisiológicas, está intimamente ligada à sensação de prazer e bem-estar.

Os nutrientes são substâncias encontradas nos alimentos, as quais nosso corpo precisa para obter energia e material necessário à manutenção e síntese dos novos tecidos do organismo. Esses nutrientes são carboidratos, proteínas, vitaminas, lipídeos, sais minerais, fibra e água. Além disso, podem apresentar propriedades funcionais, de contribuição benéfica sobre a saúde, performance física ou mental do indivíduo. Sendo o alimento a única fonte saudável de nutrientes para a manutenção da vida, uma dieta balanceada garantirá a reposição desses nutrientes que formam a massa corporal (Palermo, 2008).

Segundo Evangelista (2005), a indicação de alimentos nutritivos não é suficiente para que as exigências biológicas do indivíduo sejam corretamente atendidas, pois a qualidade e procedência de alguns nutrientes têm importância por sua influência sobre a capacidade nutritiva do alimento, como por exemplo:

- As proteínas de origem animal como as de carne, leite e ovos, são nutricionalmente melhores que as de origem vegetal, por seu conteúdo de aminoácidos essenciais em maior quantidade e qualidade (com exceção as proteínas da castanha de caju, do Pará e da soja);

- O ferro contido nos alimentos de origem animal é superior àquele encontrado nos vegetais;

- As gorduras vegetais possuem maior valor nutritivo, resultado da ação favorável desenvolvida no organismo pelos ácidos graxos polinsaturados que possuem;

- A presença de ácidos graxos considerados essenciais, eleva o poder nutritivo dos alimentos.

Portando, uma dieta, para ser considerada nutritiva deve ter como características a adequação, equilíbrio, controle calórico, moderação e variedade, ou seja, a dieta deve fornecer em quantidade suficiente os nutrientes essenciais, respeitado a harmonia entre todos os nutrientes, fornecer energia suficiente para manter o peso adequado, ser composta de alimentos que não sejam fontes excessivas de açúcares, sal e gorduras, além de conter diferentes alimentos a cada dia (Palermo, 2008).

5. GUIAS ALIMENTARES

Os guias alimentares são instrumentos de orientação e informação à população visando promover a saúde e hábitos alimentares saudáveis. Os guias devem ser representados por grupos de alimentos, e são baseados na variedade de informações incluindo a relação existente entre os alimentos e a saúde dos indivíduos (Spiller, 1993).

Com o objetivo de facilitar o gerenciamento da dieta pelos indivíduos, o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, após inúmeras pesquisas, desenvolveu e publicou no início da década de 1990 a Pirâmide dos Alimentos. Acreditaram com isso que a Pirâmide Alimentar

auxiliaria o ser humano a se alimentar de forma mais saudável. Tendo em vista que a Pirâmide Alimentar descrita para a população norte-americana, não representa a realidade brasileira, foi formulado um novo guia: A Pirâmide Alimentar Adaptada, a qual foi estruturada de acordo com os hábitos alimentares, levando em consideração a distribuição e disponibilidade dos alimentos (Philippi, 2008).

A pirâmide brasileira foi construída em quatro níveis. O primeiro nível compreende o grupo dos cereais, pães, tubérculos, raízes (farinhas, massas, bolos, biscoitos, cereais matinais, arroz) com cinco a nove porções; o segundo nível, o grupo das hortaliças, com quatro a cinco porções e grupo das frutas com três a cinco porções; o terceiro nível, o grupo do leite e produtos lácteos, com três porções e grupo das carnes e ovos com uma a duas porções e o grupo das leguminosas com uma porção; o quarto nível, o grupo dos óleos e gorduras, com uma a duas porções e o grupo dos açúcares e doces com uma a duas porções. Estabeleceu as porções de alimentos com base em três dietas com valores de energia de 1.600, 2.200 e 2.800kcal, segundo o que recomenda o *Continuing Survey of Food Intake*. Os alimentos foram distribuídos em seis refeições com o peso em gramas e medidas caseiras correspondendo às respectivas porções (Lanzillotti; Couto; Afonso, 2005).

A quantidade de energia (kcal) determinada depende de fatores como idade, sexo, altura, peso, nível de atividade física, entre outros. A dieta de 1.600 kcal foi calculada para mulheres com atividades físicas sedentárias e adultos idosos. A dieta com 2.200 kcal pode ser aplicada para crianças, adolescentes do sexo feminino, mulheres com atividade física intensa (como correr, andar de bicicleta, fazer ginástica aeróbica) e homens com atividades físicas sedentárias e a de 2.800 kcal é recomendada para homens com atividade física intensa e adolescentes do sexo masculino (Palermo, 2008).



Segundo Philippi *et al* (1999), os alimentos semelhantes foram divididos em oito grupos e então definido o número de porções diárias para cada grupo (os valores das porções estão de acordo com as dietas-padrão calculadas). Os alimentos foram distribuídos em oito grupos:

- Pães, cereais, raízes e tubérculos (pães, farinhas, massas, bolos, biscoitos, cereais matinais, arroz, feculentos e tubérculos: 5 porções no mínimo a 9 no máximo);
- Hortaliças (todas as verduras e legumes, com exceção das citadas no grupo anterior: 4 porções no mínimo, 5 no máximo);
- Frutas (cítricas e não cítricas: 3 porções no mínimo, 5 no máximo);
- Carnes (carne bovina e suína, aves, peixes, ovos, miúdos e vísceras: 1 porção no mínimo, 2 no máximo);
- Leite (leites, queijos e iogurtes: 3 porções);
- Leguminosas (feijão, soja, ervilha, grão de bico, fava, amendoim:

1 porção);

- Óleos e gorduras (margarina/manteiga, óleo: 1 porção no mínimo, 2 no máximo);

- Açúcares e doces (doces, mel e açúcares: 1 porção no mínimo, 2 no máximo).

É importante lembrar que os cuidados com a alimentação não estão somente ligados ao que é consumido pelo organismo. Os fatores que agregam a qualidade de uma boa alimentação vão desde a escolha, compra, armazenamento, preparo e principalmente na harmonia e adequação dos nutrientes presentes nos alimentos fornecidos.

6. PROGRAMA ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR – PAT

No Brasil, as ações iniciais em saúde do trabalhador no que se refere, especificamente à questão da alimentação, iniciaram na década de 1930, quando foi instituída a obrigatoriedade de as empresas com mais de quinhentos empregados instalarem um refeitório de acordo com o Decreto-Lei nº 1.228, de 2 de maio de 1939. Nessa mesma época foi criado o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), que, tinha o objetivo de promover a progressiva racionalização dos hábitos alimentares do trabalhador brasileiro (Velo; Santana, 2002).

No início da década de 1970, diante do agravamento dos problemas sociais, o governo redefiniu sua estratégia de enfrentamento da crise social com a criação de programas sociais voltados para as necessidades básicas dos indivíduos. Dentre estes, o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN) se constituiu na proposta mais abrangente para combater os problemas alimentares no país. Uma de suas linhas de ação foi expandir a cobertura para trabalhadores de baixa renda. Assim, criou-se o Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT (Velo; Santana, 2002).

Instituído pela Lei nº 6.321, de 14 de Abril de 1976, regulamentada pelo decreto nº 05, de 14 de janeiro de 1991, o Programa de Alimentação do Trabalhador é um programa de complementação alimentar no qual o governo, empresa e trabalhadores partilham responsabilidades (Brasil, 1991).

O programa busca melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, prioritariamente os de baixa renda, visando repercussões positivas na qualidade de vida, redução de acidentes de trabalho, aumento da produtividade, assim como à prevenção de doenças ocasionadas no trabalho (Brasil, 2012).

Os programas de alimentação do trabalhador deverão propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação, bem como a quantidade e qualidade da alimentação fornecida aos trabalhadores (Brasil, 1991).

Sendo assim as grandes refeições como o almoço e jantar, devem possuir de 600 a 800 calorias admitindo-se um acréscimo de 400 calorias em relação ao Valor Energético Total – VET de 2000 kcal/dia. Já no caso de refeições leves como o desjejum e o lanche devem possuir de 300 a 400 kcal, admitindo-se um acréscimo de 400 calorias em relação ao Valor Energético Total – VET de 2000 kcal/dia. Além disso, as refeições principais e menores deverão seguir uma distribuição de macronutrientes, fibra e sódio, de acordo com a tabela abaixo.

Tabela 1- Quantidade de macronutrientes, fibra e sódio para refeições fornecidas ao trabalhador .

Refeições	Carboidrato (%)	Proteína (%)	Gordura Total (%)	Gordura Saturada (%)	Fibra (g)	Sódio (mg)
Desjejum/ lanche	60	15	25	<10	4-5	360-480
Almoço/ jantar/ceia	60	15	25	<10	7-10	720-960

Fonte: Brasil (2006).

Em relação aos cardápios, estes deverão conter, no mínimo, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras nas refeições principais (almoço, jantar e ceia) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (desjejum e lanche) (Brasil, 2006).

Devido à sua abrangência, o PAT pode ser considerado peça chave na promoção de alimentação saudável da população trabalhadora. Devido a isso é importante avaliar as repercussões do programa na saúde dos trabalhadores, principalmente em relação às doenças associadas à nutrição (Sarno; Bandoni; Jaime, 2008).

De acordo com Veloso e Santana (2002), ao avaliar o impacto nutricional do programa, medido pelo ganho de peso e desenvolvimento da pré-obesidade de 8.454 trabalhadores residentes no Estado da Bahia, observaram que ser beneficiário do programa está associado ao aumento de peso. O risco de aumento de peso foi maior entre os trabalhadores eutróficos (peso normal/adequado), pré-obesos ou de baixo nível socioeconômico no início do seguimento.

Os grupos populacionais abrangidos com o Programa de Alimentação do Trabalhador devem ser alvo de estratégias com foco na promoção da saúde através de ações educativas sobre alimentação saudável, uma vez que foi observado risco de aumento de peso corpóreo entre os trabalhadores.

7. ALIMENTAÇÃO NO SISTEMA PRISIONAL

A alimentação adequada é um direito humano e para assegurar esse cumprimento é fundamental a segurança alimentar e nutricional, que é definida como a garantia a todos os cidadãos ao acesso contínuo e permanente a alimentos básicos de qualidade e em quantidade suficiente, com base em práticas alimentares saudáveis de modo a contribuir para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da

pessoa humana (CONSEA, 2004).

Alimentar-se vai além de suprir as necessidades orgânicas, onde vários fatores, como a família, comunidade, padrões culturais, tradição, crenças e tabus a influenciam. O ato de comer é importante na vida do indivíduo, por isso a refeição deve ser prazerosa e balanceada nutricionalmente e não fazer apenas um papel limitado do fenômeno do comer puro e simplesmente (Martins, 2007).

Nos presídios, a alimentação é a expressão importante na vida cotidiana da massa carcerária e isto confere à nutrição características muito particulares com a responsabilidade de influenciar o cotidiano nos presídios. Os profissionais de saúde que tratam dos problemas relacionados à nutrição devem considerar os valores, concepções, percepção e representações da alimentação, bem como os hábitos alimentares dos presos e a sua cultura alimentar (Martins, 2007).

O sistema prisional brasileiro classifica-se mundialmente em quarto lugar em número de pessoas, ficando atrás apenas dos Estados Unidos (2,2 milhões de presos), China (1,5 milhão de presos) e Rússia (870 mil presos) (CPI, 2009).

Pelo relatório do DEPEN de 2007, a população carcerária do Brasil é estimada em 422.590 presos, distribuída da seguinte forma: 422.373 presos nos sistemas penitenciários estaduais, 109 presos da Penitenciária Federal de Catanduvas (PR) e 108 presos da Penitenciária Federal de Campo Grande (MS) (CPI, 2009).

A evolução no fornecimento da alimentação aos presos no Estado do Paraná deu-se da seguinte maneira, levando em consideração o preparo da mesma:

1) Período de autogestão do fornecimento da alimentação: ocorreu entre 1980 e 1999 e nesta fase os presos recebiam alimentação preparada por eles mesmos, nas próprias penitenciárias. No entanto, observavam-se alguns problemas para a eficiência da alimentação neste período, como as péssimas condições das instalações físicas das cozinhas existentes

nos estabelecimentos penais, bem como a falta de recursos para a manutenção das mesmas e da falta de recursos orçamentários e financeiros para a aquisição dos gêneros alimentícios;

II) Período de transição entre os dois modelos: ocorreu entre novembro de 1999, com a inauguração da Penitenciária Industrial de Guarapuava (PIG), primeira penitenciária que apresentava a sua operacionalização administrada por empresa privada, onde o serviço de alimentação terceirizado é subcontratado por outra empresa especializada no ramo, que para a execução dos serviços valeu-se de presos e funcionários próprios, mas ainda atuando nas instalações da própria cozinha da Unidade. Após esta implantação, a terceirização veio gradativamente nas demais penitenciárias;

III) Período de implantação da terceirização da alimentação em todas as Unidades Penais do Sistema Penitenciário: ocorreu em janeiro de 2004, através da contratação de empresas especializadas no fornecimento da alimentação, em embalagens descartáveis número 09, tipo marmita, destinada aos presos, através de modo transportado. Este procedimento vem sendo utilizado até a presente data em todos os presídios do Estado do Paraná (Martins, 2007).

Não existem dados ou informações reais confiáveis sobre o custo do preso em nenhum dos estados brasileiros nem informações fidedignas sobre o conjunto da realidade carcerária. Sabe-se, porém, que a sociedade brasileira paga um preço alto para manter um interno dentro do sistema prisional nacional como um todo. No ano de 2007, a CPI constatou disparidade no custo do preso em diferentes estados, com variações entre R\$500,00 e R\$1.700,00 por mês. Para o DEPEN, o custo médio mensal de cada preso em presídios comuns é de R\$1.300,00 e em presídios de segurança máxima este valor chega a R\$4.500,00 (CPI, 2009).

Uma das causas que influenciam o elevado valor dos custos de presos no país é a terceirização da alimentação considerada um dos itens mais caros no sistema carcerário. Para se ter uma ideia deste custo, o

contribuinte paga em média R\$ 10,00 por preso/dia com alimentação. Na maioria dos estabelecimentos, a alimentação é terceirizada mediante processos licitatórios e contratos muitas vezes suspeitos (CPI, 2009).

A visão que a grande maioria das pessoas possui é que o sistema prisional brasileiro despreza vários direitos do preso, alguns básicos, dentre os quais o de receber uma alimentação digna. O tema recebe pouca atenção e não causa estranheza que, poucos autores escrevam sobre ele e destes, a maioria o faz superficialmente, ao comentar o artigo da Lei de Execução Penal (Lei 7.201/84) que se referem à questão (Rudnicki; Passos, 2012).

O artigo nº 20 das Regras Mínimas da ONU determina que o Estado deve fornecer ao preso, em horas determinadas, alimentação de boa qualidade, bem preparada e servida, cujo valor nutritivo seja suficiente à manutenção de sua saúde e de seu vigor físico (CPI, 2009).

O fornecimento de alimentação faz parte da assistência material a ser provida ao preso, conforme o artigo 11 da Lei de Execução Penal. Já o artigo nº 13 da Resolução nº 14 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária (CNPCCP), além de conter as mesmas determinações acima citadas, determina a preparação da alimentação do preso segundo normas de higiene e de dieta controladas por nutricionista (CPI, 2009).

Em quase todas as unidades prisionais, os presos reclamam da qualidade da comida. Denúncias de cabelos, baratas e objetos estranhos misturados na comida foram constantes. Comida azeda, estragada ou podre também foi denunciada. Em vários presídios, a CPI encontrou quentinhas amontoadas do lado de fora das celas, prontas para irem para o lixo, recusadas pelos presos, em face da péssima qualidade da alimentação servida (CPI, 2009).

A má qualidade da alimentação, juntamente com os preços exorbitantes e os esquemas existentes se constituem em um dos graves problemas do sistema carcerário. É possível que os presos produzam

parte dos alimentos que irão consumir, possibilitando a diminuição dos custos, melhoria na qualidade da comida, além de garantir ocupação e remuneração aos mesmos (CPI, 2009).

8. EDITAL DE LICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

A fim de manter e promover a saúde e o bem-estar da população carcerária foi elaborado o edital de licitação para a contratação de empresas especializadas no fornecimento de alimentação, de modo transportado, para os presos do Sistema Penitenciário do Estado do Paraná, através da realização do primeiro pregão eletrônico nº. 231/2003-DEAM (Martins, 2007).

O edital de licitação do Estado do Paraná contém subsídios técnicos para o fornecimento de uma refeição com qualidade nutritiva, organoléptica e palatável, visando à preservação da qualidade dos alimentos produzidos na própria empresa até a sua distribuição final nos presídios. Outro atributo quanto qualidade da refeição entregue é a sua condição higiênico-sanitária, proporcionada pelo reflexo das características da matéria-prima e dos processos produtivos empregados pela empresa, fato estes também solicitados nos referidos editais (Martins, 2007).

De acordo com Martins (2007), a composição dos cardápios dos presos contida no anexo II, dos pregões presenciais, deverá a empresa contratada fornecer diariamente 03 (três) refeições, ininterruptamente, composta por café da manhã, almoço e jantar.

O café da manhã deverá conter café preto ou com leite, sendo distribuídos em uma caneca de plástico com no mínimo de 300 ml do referido produto. O pão francês ou de leite servido deve conter margarina ou doce, alternados, na quantidade de 02 unidades para cada preso. Para o almoço e no jantar deverá conter as preparações em cada refeição, abaixo relacionado:

- a) arroz cozido parboilizado tipo 01 (250 g);
- b) feijão cozido tipo 01 (200g) carioquinha ou preto, servidos em dias alternados;
- c) prato principal composto na seguinte frequência: carne bovina (07 vezes por semana), carne de frango (04 vezes por semana), carne suína (02 vezes por semana), linguiça ou salsicha (poderá ser servido uma vez por semana), bife de fígado ou bucho (uma vez por mês) e os empanados (uma vez por semana);
- d) 02 (dois) tipos de complementos, sendo um a base de massas ou farinhas e o outro a base de vegetais;
- e) dois tipos de salada, contendo vegetais do grupo A e do grupo B;
- f) 01 (um) tipo de sobremesa (somente aos domingos e para almoço, sendo alternado o doce com fruta da época) (Martins, 2007).

Os diretores dos estabelecimentos prisionais possuem a responsabilidade de fiscalizar os contratos de fornecimento da alimentação entregue pelas empresas contratadas. Para que se obtenha sucesso e eficiência dos referidos contratos, caberá aos dirigentes do Estado supervisionarem os serviços prestados pelas respectivas empresas, e ainda, deverão conter subsídios técnicos para que nos editais de licitação seja fornecido uma refeição adequada do ponto de vista nutricional, higiênico, além de incorporar os hábitos alimentares e as preferências alimentares da população alvo nos cardápios servidos (Martins, 2007).

Para que haja uma eficiência dos serviços contratados devem-se lembrar o conceito emanado por Meirelles (2004) que “ a legalidade é um princípio básico da administração pública. Na administração pública não há liberdade nem vontade pessoal. A eficácia de toda atividade administrativa está condicionada ao atendimento da lei”.

9. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Quanto à avaliação das condições higiênico-sanitárias através das análises microbiológicas das marmitas servidas aos apenados não houve detecção de *Coliformes totais e termotolerantes* e *Salmonela*, indicando que os constituintes ou contaminantes que podem causar perigo à saúde estão ausentes ou em concentrações abaixo do limite de risco para essa amostragem. Podendo-se observar também, que o fornecimento das refeições atende ao edital de licitação do Estado do Paraná, que contém subsídios técnicos para o fornecimento de uma refeição com qualidade nutritiva, organoléptica e palatável, além de sua condição higiênico-sanitária visando à preservação da qualidade dos alimentos produzidos na própria empresa até a sua distribuição final nos presídios.

Em relação às condições higiênico-sanitárias, percebe-se que a unidade encontra-se em vantagem em relação à maioria das unidades penais brasileiras, uma vez que segundo Rudnicki (2010) a maioria destas encontram-se em estado precário de conservação e não utilizam técnicas de preparo de alimentos adequadas estando distante dos padrões considerados ideais.

Quanto à avaliação referente aos aspectos nutricionais da alimentação servida, a quantidade de energia (kcal) recomendada para cada indivíduo depende de vários fatores como idade, sexo, altura, nível de atividade física, entre outros, os quais devem ser levados em consideração para o cálculo das necessidades energéticas dos indivíduos. Assim, ao analisar-se a qualidade nutricional das marmitas, a média do valor energético do almoço foi de 983 Kcal e do jantar foi de 1.281 Kcal. De acordo com a legislação (Brasil, 1991), as grandes refeições como o almoço e jantar, devem possuir de 600 a 800 calorias admitindo-se um acréscimo de 400 calorias em relação ao Valor Energético Total – VET de 2000 kcal/dia. Pode-se observar que as marmitas analisadas não atenderam à legislação, uma vez que, principalmente o jantar apresentou

um acréscimo superior a 400 Kcal/dia.

Considerando a pesagem das marmitas, a média foi de 834g para o almoço e 713g para o jantar e, avaliando-se a média de peso dos alimentos, observou-se que a pesagem para o arroz branco foi de 448g almoço e 482g para o jantar (Tabelas 1 e 2). De acordo com o edital de licitação, para o almoço e para o jantar as preparações em cada refeição deverão conter 250 g de arroz. Portanto pode-se verificar que a pesagem das preparações apresentadas na presente pesquisa está praticamente o dobro do previsto pelo edital de licitação e levando-se em consideração a pesagem média das marmitas, mais da metade do peso da marmita é constituída de arroz.

Nas Tabelas 1 e 2, pode-se observar que a distribuição do cardápio, atende parcialmente as orientações do edital de licitação, ou seja, prato principal composto de carne bovina e carne de frango, 02 (dois) tipos de complementos, sendo um a base de massas ou farinhas e o outro a base de vegetais, neste caso, apenas no almoço segue as orientações. Quanto a recomendação de dois tipos de salada, contendo vegetais do grupo A e do grupo B para as duas refeições, foi observado o fornecimento de apenas um vegetal (tipo alface), apenas no almoço. Somente aos domingos e para o almoço é ofertado 01 (um) tipo de sobremesa, sendo alternada com fruta da época.

Tabela 01 - Peso médio das marmitas no jantar.

	Peso (g)
Arroz	481,50
Peito de frango à milanesa	75,02
Macarrão	119,10
Feijão	74,65

Fonte: Dados organizados pelas autoras.

Tabela 02 - Peso médio das marmitas no almoço

	Peso (g)
Carne (coxão duro)	98,99
Cenoura	115,68
Polenta	98,06
Arroz	448,67
Feijão	75,69

Fonte: Dados organizados pelas autoras.

Na unidade analisada observaram-se três refeições, ou seja, café da manhã, almoço e jantar. Segundo Batistela e Amaral (2008), a refeição deve ser distribuída normalmente em três etapas: desjejum, almoço e jantar tendo um conteúdo variado, suficiente e equilibrado para não prejudicar a saúde dos apenados.

Levando-se em consideração a realidade do Centro de Detenção e Ressocialização estudado, onde há uma fábrica de jeans e somente parte dos apenados trabalham, em geral tem-se uma vida sedentária e tendo o direito a tomar sol apenas uma vez por semana. Em virtude desta realidade, a alimentação fornecida é de bastante importância, devendo conter todos os nutrientes necessários para manutenção da saúde, uma vez que alimentação inadequada pode agravar doenças já pré-existentes, como diabetes, pressão arterial elevada, problemas cardíacos, além de obesidade, por exemplo.

A alimentação no sistema prisional deverá ser preparada de acordo com as normas de higiene e de dieta, controlada por nutricionista, devendo apresentar valor nutritivo suficiente para manutenção da saúde e do vigor físico do preso (Brasil, 1994). Porém não é o que se percebe na realidade pela maioria das unidades prisionais, e também na unidade analisada, uma vez que se observaram boas normas de higiene na fabricação, além de controle por nutricionista, porém o valor nutritivo da refeição não condiz com o que realmente está previsto para a alimentação do apenado.

De acordo com o PAT, os cardápios deverão conter, no mínimo, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras nas refeições principais (desjejum, almoço e jantar) e pelo menos uma porção de frutas nas refeições menores (lanche e ceia). Observando-se os resultados, pode-se verificar que essas recomendações não são atendidas.

Resultados semelhantes foram encontrados por Huc (2010) em sua pesquisa que desenvolveu sobre alimentação na prisão de Angoulême, na França, onde apurou que a alimentação da prisão não satisfaz do ponto de vista nutricional, fornecendo proteína animal e gordura saturada em

excesso, faltando, todavia, aportes energéticos, de glicídios, gordura vegetal, cálcio e micronutrientes (antioxidantes: vitaminas C e E, carotenoides e zinco).

Também em estudos realizados por Bitencourt (2004), que diz que de um modo geral em todo o sistema penal existe alimentação deficiente. Ou ainda Leal (2001), que trata como precária a alimentação do sistema prisional brasileiro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados demonstram boa qualidade higiênico-sanitária durante o preparo das refeições, uma vez que não houve detecção de coliformes totais e fecais e salmonela. No entanto, quanto à avaliação nutricional sugere-se que sejam padronizadas quanto ao peso e qualidade nutricional.

REFERÊNCIAS

ACHTERBERG, G, McDONNELL, E., BAGBY, R. **How to put the food guide into practice**. Journal of American Dietetic Association, Chicago, v.94, n.9, p.1030-1035, 1994.

BARBOSA, R. M. S. **Um guia para a alimentação saudável: conhecendo a nova pirâmide alimentar brasileira**. (resenha). CERES; 2008; 3(1); 43-45.

BATISTELA, J.L.; AMARAL, M. R. A. As regras mínimas para o tratamento de prisioneiros da ONU e lei de execução penal brasileira: Uma breve comparação. Disponível em: <http://intertemas.unitoledo.br/revista/index.php/ETIC/article/viewFile/1661/1583>. Acesso em 30 mar 2012.

BRASIL. Ministério do Trabalho e da Previdência Social. Decreto nº 05, de 14 de janeiro de 1991. Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador, revoga o Decreto nº 78.676, de 8 de novembro de 1976, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 14 de janeiro de 1991.

BRASIL. Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária. **Resolução nº 14, de 11 de novembro de 1994** – Regras mínimas para o tratamento do preso. Disponível em: www.Crpsp.org.br Acesso em 30 mar 2012.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: 1999. Disponível em <http://nutricao.saude.gov.br/politica.php>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

BRASIL. Ministério do Trabalho e da Previdência Social. Portaria N° 193, DE 05 DE DEZEMBRO DE 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 07 de Dezembro de 2006.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Benefícios do Programa de alimentação do trabalhador**. 2012. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/pat/beneficios.htm>. Acesso em 23 fev 2012.

BITENCOURT, C. R. **Falência da Pena de Prisão: causas e alternativas**. São Paulo: Saraiva, 2004.

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: CONSEA; 2004.

CPI SISTEMA CARCERÁRIO. Câmara dos Deputados. Brasília, 2009. Disponível em <http://bd.camara.gov.br/bd/bitstream/handle/bdcamara/2701/cpi_sistema_carcerario.pdf>. Acesso em 20 fev 2012.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.

GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. **Cálculos Nutricionais**. Editora: M Books, 2008, 91p.

HUC, M. L. Entrevista. Disponível em <http://www.idietetique.com/?action=articles&id=5331>. Acesso em 17 abr. 2012.

LANZILLOTTI, H. S.; COUTO, S. R. M.; AFONSO, F. da M.. **Pirâmides alimentares: uma leitura semiótica**. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 18, n. 6, Dec. 2005.

LEAL, C. B. **Prisão, Crepúsculo de uma Era**. 2 ed. Belo Horizonte: Del Rey Editora, 2001.

MALUF, R.S.; MENEZES, F. **Caderno Segurança Alimentar**. Disponível em: http://ag20.cnptia.embrapa.br/Repositorio/seguranca+alimentar_000gvxlxe0q02wx7ha0g934vgwlj72d2.pdf. Acesso em 09 mar 2012.

MARTINS, V. C. **Avaliação da alimentação fornecida pelo DEPEN, na Casa de Custódia de Curitiba, no Centro de Detenção e Ressocialização de Piraquara e na Penitenciária Central do Estado (2007)**. Monografia. Universidade Federal do Paraná Curitiba, 2007.

MEIRELLES, H.L. **Direito Administrativo Brasileiro**. 29ª ed. Atual. São Paulo: Malheiros, 2004.

PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; LATTERZA, Andrea Romero ; CRUZ, Ana Teresa Rodrigues; RIBEIRO, Luciana Cisotto. **Pirâmide alimentar adaptada**: guia para escolha dos alimentos. Rev. Nutr., Campinas, 12(1): 65-80, jan./abr., 1999. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v12n1/v12n1a06.pdf>. Acesso em 20 fev 2012.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Alimentação Saudável e a Pirâmide de Alimentos**. In Pirâmide de Alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Org. Sonia Tucunduva Philippi. São Paulo: Manole, 2008.

RUDNICKI, D.; PASSOS, G. B. **A alimentação das presas na penitenciária feminina Madre Pelletier**. Tempo da Ciência, vol. 19, n. 37, 2012.

RUDNICKI, D. **Direitos humanos e comida no sistema prisional Brasileiro**. Disponível em: http://www.uniritter.edu.br/eventos/sepesq/vi_sepesq/arquivosPDF/27661/2321/com_identificacao/Artigo%20com%20identificacao.pdf. Acesso em 12 mar 2012.

SARNO, F.; BANDONI, D. H.; JAIME, P. C. Excesso de peso e hipertensão arterial em trabalhadores de empresas beneficiadas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 11, n.3, p. 453-62, 2008.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1997.

SOUSA, C. P. **Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos**: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. *Revista APS*, v.9, n.1, p. 83-88, jan./jun. 2006. Disponível em: <http://www.ufjf.br/nates/files/2009/12/Seguranca.pdf>>. Acesso em 09 mar 2012.

SPILLER, G. **The super pyramid**. Washington DC: Times Books, 1993.
TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2011, 161 p.

VELOSO, I. S.; SANTANA, V. S. Impacto nutricional do programa de alimentação do trabalhador no Brasil. **Rev Panam Salud Publica/Pan Am J Public Health**, v. 11, n.1, 2002.

Agradecimentos: Unioeste – laboratório de Biologia e Química.