

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO

Ana Luísa Baurich Vidor

Análise de cardápios de Restaurantes Populares brasileiros: aspectos nutricionais e de sustentabilidade

Florianópolis
2020

Ana Luísa Baurich Vidor

Análise de cardápios de Restaurantes Populares brasileiros: aspectos nutricionais e de sustentabilidade

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Nutrição.
Orientadora: Profa. Dra. Suellen Secchi Martinelli.

Florianópolis

2020

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Vidor, Ana Luísa Baurich
Análise de cardápios de Restaurantes Populares
brasileiros : aspectos nutricionais e de sustentabilidade
/ Ana Luísa Baurich Vidor ; orientadora, Suellen Secchi
Martinelli, 2020.
65 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências
da Saúde, Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2020.

Inclui referências.

1. Nutrição. 2. Restaurantes Populares. 3. qualidade
nutricional. 4. sustentabilidade. 5. análise de cardápios.
I. Martinelli, Suellen Secchi. II. Universidade Federal de
Santa Catarina. Graduação em Nutrição. III. Título.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

DECLARAÇÃO DE ANUÊNCIA DO ORIENTADOR

Eu, Suellen Secchi Martinelli, professora do Curso de Nutrição, lotada no Departamento de Nutrição, da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), declaro anuência com a versão final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da aluna Ana Luísa Baurich Vidor, submetido ao Repositório Institucional da UFSC.

Florianópolis, 10 de dezembro de 2020.



Documento assinado digitalmente

Suellen Secchi Martinelli

Data: 08/12/2020 09:10:39-0300

CPF: 047.200.489-19

Profa. Dra. Suellen Secchi Martinelli

Orientadora do TCC

Este trabalho é dedicado a todos que necessitam dos
Restaurantes Populares para adquirir seu direito básico à
alimentação saudável e de qualidade.

AGRADECIMENTOS

Agradeço e dedico este trabalho aos meus pais, Heloíse e Mário, que, desde que posso me lembrar, me incentivam a seguir meus sonhos. Obrigada por acreditarem em mim e sempre me orientarem no caminho dos estudos, mas, ainda mais importante, por me passarem valores tão importantes e me ensinarem o que realmente é importante na vida. Agradeço ao meu irmão, Rodrigo, que é o maior parceiro que eu poderia ter pedido e é profissional em me fazer dar risada. À minha avó, Helena, por ser a pessoa mais doce que já conheci, por sempre enfatizar a importância da independência e dos estudos e me repassar todos os ensinamentos da escola da vida. Estaremos sempre juntas, vizinha. Agradeço ao meu avô, Sérgio, que está sempre no meu coração e pensamentos. Carvão, Mel e Mickey, em relação à nossa amizade e companheirismo, nenhuma palavra precisa ser dita. Por fim, ao Dudu. Você sabe.

Agradeço à todas as professoras e estudantes do projeto do qual este trabalho foi fruto. À Suzi, Rayza, Rafaela, Gabriela e Hanna, obrigada pelas trocas tão enriquecedoras para o meu trabalho e para minha formação acadêmica e profissional. Por fim e mais importante, agradeço à professora Suellen pela orientação impecável. Se meu apreço não ficou claro até agora, fica o registro de minha profunda admiração. Agradeço por toda a atenção dedicada a mim e por todos os ensinamentos e reflexões divididas comigo até hoje. Obrigada por ser sempre tão delicada e cuidadosa com as palavras e por sempre ter me incentivado a avançar um pouco mais. Guardarei esses dois anos e meio de trabalho conjunto no coração.

Agradeço também aos meus colegas de curso, Leila, Luíse, Milena, Richard e Cacá. Obrigada pelas trocas, pela parceria sem tamanho, pelas risadas e até pelos momentos difíceis. Vocês tornam tudo melhor. Aos meus amigos de longa data, Carol, Vic, Bia, Nat, Nina, Ina e Igor, não existem palavras que descrevam minha gratidão por ter crescido ao lado de pessoas tão excepcionais. Fico emocionada de chegarmos até aqui juntos e compartilharmos este momento.

Agradeço ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela oportunidade de ser bolsista e de fazer parte de um projeto de pesquisa durante dois anos, principalmente em um momento tão crítico em que a ciência e sua importância são postas em dúvida diariamente. Por fim, agradeço à Universidade Federal de Santa Catarina e ao Departamento de Nutrição por me proporcionarem um ensino público, gratuito e de qualidade.

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade nutricional e a presença de alimentos da sociobiodiversidade em cardápios e a aquisição da agricultura familiar em Restaurantes Populares (RP) brasileiros. Trata-se de uma pesquisa descritiva de caráter exploratório, realizada com 19 RP. Em cada RP, realizou-se análise documental dos cardápios planejados para o almoço durante um mês do ano de 2016, totalizando 363 dias avaliados. Foram realizadas entrevistas com gestores para caracterização dos RP e identificação da compra da agricultura familiar. Para análise da qualidade nutricional, os alimentos e preparações foram categorizados em Recomendados e Controlados com base no Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (APQC) e AQPC Escola e foram considerados alimentos da sociobiodiversidade aqueles definidos pela Portaria Interministerial nº 284 de 2018. Os dados foram apresentados em frequência relativa de presença das categorias em relação ao total de dias e aos RP analisados. Os RP apresentaram leguminosas em todos os cardápios planejados e em quase todos os dias de análise. As saladas estiveram presentes em 84,3% dos dias e em todos os RP e os folhosos em 54,8% dos dias. Já as frutas *in natura* foram planejadas para 79% dos RP em 53,2% dos dias. Os alimentos da sociobiodiversidade apareceram em 68,4% dos RP e em 19,6% do total de dias e a variedade foi de no máximo seis alimentos. A presença de doces como sobremesa ocorreu em 29% dos dias e houve presença de refrescos todos os dias em 26% dos RP. Houve presença de embutidos ou produtos cárneos industrializados em 17,6% dos dias e em 73,7% dos RP. Observou-se grande variação na presença de grupos das categorias Recomendados e Controlados entre os RP avaliados. Em relação à compra de alimentos da agricultura familiar, menos da metade dos RP recebiam esses alimentos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) ou realizavam compra direta e nenhum RP realizava Compra Institucional via PAA. É importante que haja maior oferta dos alimentos considerados Recomendados e que se evite a oferta de alimentos Controlados nos RP para garantir a qualidade nutricional das refeições. Além disso, a presença de alimentos da sociobiodiversidade e adquiridos de pequenos agricultores familiares nos cardápios é essencial para a diversificação da dieta e para a consolidação de um sistema alimentar saudável, sustentável e justo. Ressalta-se a importância da qualidade nutricional das refeições planejadas nos cardápios dos RP para garantir Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada para a população de baixa renda e em situação de vulnerabilidade social consumidora dos RP.

Palavras-chave: Restaurantes Populares. Sociobiodiversidade. Qualidade nutricional. Cardápios. Sustentabilidade.

ABSTRACT

The objective of this study was to evaluate the nutritional quality and presence of socio-biodiversity foods on menus and the purchase of family farming products in Brazilian Popular Restaurants (PR). This is an exploratory descriptive research carried out with 19 PR. In each PR, documentary analysis of the menus planned for lunch was carried out during one month of the year 2016, totaling 363 days evaluated. Interviews with managers were carried out to characterize the PR and identify the purchase of family farming. For analysis of nutritional quality, foods and preparations were categorized into Recommended and Controlled based on the Qualitative Evaluation Method of Menu Components (QEMC) and QEMC School and socio-biodiversity foods were those defined by Interministerial Ordinance n° 284 of 2018. Data were presented in relative frequency of presence of categories in relation to the total number of days and the PR analyzed. The PRs presented beans in all the planned menus and in almost every day of analysis. Salads were present in 84.3% of days and in all PR and leafy vegetables in 54.8% of days. Fresh fruits were planned for 79% of the PR on 53.2% of the days. Socio-biodiversity foods appeared in 68.4% of the PR and 19.6% of the total days and the variety was a maximum of 6 types of food. The presence of sweets as a dessert occurred in 29% of the days and there was presence of juice powder every day in 26% of the PR. There was the presence of sausages or processed meat products in 17.6% of the days and in 73.7% of the PR. There was a great variation in the presence of categories in the Recommended and Controlled groups among the evaluated PR. Regarding the purchase of food from family farms, less than half of the PRs received these foods from the Food Purchase Program (FPP) or made direct purchases and none of the PRs made institutional purchases of food via FPP. It is important that there is a greater supply of foods considered Recommended and that the offer of Controlled foods in PR is avoided to ensure the nutritional quality of meals. In addition, the presence of socio-biodiversity foods and purchased from small family farmers on the menus is essential for the diversification of the diet and for the consolidation of a healthy, sustainable and fair food system. The importance of the nutritional quality of the meals planned in the PR menus is emphasized to guarantee Food and Nutritional Security and Human Right for Adequate Food for the low-income population and in a situation of social vulnerability who attends the PR.

Keywords: Popular Restaurants. Socio-biodiversity. Nutritional quality. Menus. Sustainability.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Gráfico representando a frequência da presença de cada categoria do AQPC nos 363 dias avaliados.....	41
---	----

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Descritores utilizados para busca em bases de dados em português e inglês	15
Quadro 2 – Estudos que analisaram a qualidade de cardápios de UAN em ordem crescente de ano de publicação.	25
Quadro 3 – Caracterização dos Restaurantes Populares brasileiros.....	39

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Resultados da análise dos cardápios com base nas categorias recomendadas do AQPC.....	41
Tabela 2 - Resultados da análise dos cardápios com base nas categorias controladas do AQPC	42

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio

DHAA – Direito Humano à Alimentação Adequada

FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

IQ COSAN – Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional

OMS – Organização Mundial da Saúde

OSC – Organização da Sociedade Civil

PAA – Programa de Aquisição de Alimentos

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

POF – Pesquisa de Orçamentos Familiares

RP – Restaurantes Populares

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	13
1.1	OBJETIVO GERAL.....	14
1.1.1	Objetivos específicos.....	14
2	REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
2.1	MUDANÇAS NO SISTEMA ALIMENTAR.....	16
2.1.1	Produção, processamento e comercialização.....	16
2.1.2	Características da alimentação contemporânea.....	18
2.2	PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN)	20
2.2.1	Restaurantes Populares como promotores de SAN.....	20
2.2.2	Cardápio como ferramenta para promoção de SAN e ferramentas para a avaliação da qualidade de cardápios.....	23
3	METODOLOGIA.....	30
3.1	DESENHO DO ESTUDO.....	30
3.2	INSERÇÃO DO ESTUDO.....	30
3.3	PARTICIPANTES DO ESTUDO.....	30
3.4	COLETA DE DADOS.....	31
3.5	ANÁLISE DE DADOS.....	31
3.6	ASPECTOS ÉTICOS.....	33
4	RESULTADOS.....	34
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	53
	REFERÊNCIAS.....	54
	ANEXO A – Lista de alimentos contidos na Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018, anexo “Espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício”.....	61
	ANEXO B – Parecer consubstanciado do CEP.....	65

1 INTRODUÇÃO

As mudanças no padrão alimentar da população trouxeram consequências para o perfil epidemiológico, uma vez que a industrialização, a urbanização e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados estão relacionados com a emergência de doenças crônicas ligadas à alimentação e à padronização da alimentação ao redor do mundo (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003; GARCIA, 2003; LOUZADA *et al.*, 2017; WHO, 2003). Além disso, a valorização do agronegócio e da monocultura em detrimento da agricultura familiar e da agroecologia resulta em um sistema alimentar desigual, insustentável e prejudicial (MATOS; PESSOA, 2011; PEREZ-CASSARINO *et al.*, 2018). Portanto, é necessário mudar o modo de produção e distribuição de alimentos de modo a promover a biodiversidade (BRASIL, 2014) e a alimentação mais saudável e sustentável (MARTINELLI; CAVALLI, 2019).

A má nutrição e as mudanças climáticas representam uma sindemia¹ global que afeta a população em todo o mundo, e seu enfrentamento é um desafio (SWINBURN *et al.*, 2019). No Brasil, busca-se combater a má nutrição garantindo o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e reconhecendo a desnutrição e a obesidade como distintas expressões da insegurança alimentar e nutricional (CASTRO, 2019). Nesse sentido, o Fome Zero foi uma política pública estabelecida no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), a qual apresenta eixos de promoção do acesso à alimentação mais saudável articulado ao fortalecimento da agricultura familiar (ARANHA, 2013). No eixo de acesso a alimentos, encontram-se os Equipamentos de SAN, dos quais destacam-se os Restaurantes Populares (RP) (BRASIL, 2004). Os RP visam ofertar refeições saudáveis e nutricionalmente balanceadas, principalmente com produtos regionais e da agricultura familiar, a preços acessíveis, reduzindo, dessa forma, o número de pessoas em situação de insegurança alimentar (BRASIL, 2004). O seu público prioritário são as pessoas em situação de vulnerabilidade social, mas eles são abertos para demais públicos como trabalhadores locais e a população em geral. Dessa forma, é importante garantir que esses equipamentos públicos de alimentação estejam cumprindo seu objetivo e garantindo uma alimentação de qualidade.

Estudos mostram inadequações nas refeições ofertadas em RP brasileiros (POLUHA *et al.*, 2016; SZCZEREPKA; VOLSKI, 2017; CARRIJO *et al.* 2018; RAMIREZ *et al.*, 2017;

¹ A má nutrição (obesidade e desnutrição) e as mudanças climáticas constituem uma sindemia, ou sinergia de epidemias, pois ocorrem no mesmo tempo e lugar, interagem entre si para produzir sequelas complexas e compartilham motivadores sociais subjacentes comuns (SWINBURN *et al.*, 2019).

RAMOS *et al.*, 2020), mas nenhum estudo analisou os cardápios ofertados para o almoço de RP a nível nacional e considerou a compra de alimentos da biodiversidade local e da agricultura familiar como fator de qualidade. Destaca-se a relevância dos RP para a oferta de refeições saudáveis e acessíveis à população em situação de insegurança alimentar e nutricional e para o incentivo à aquisição de alimentos da agricultura familiar e ao consumo de alimentos que respeitem e valorizem a biodiversidade local, contribuindo com um sistema alimentar sustentável e, portanto, justifica-se a relevância deste estudo.

1.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar aspectos nutricionais e de sustentabilidade dos alimentos e preparações dos cardápios planejados para Restaurantes Populares brasileiros.

1.1.1 Objetivos específicos

- Analisar a qualidade nutricional dos cardápios planejados para RP brasileiros;
- Identificar e analisar a inserção de alimentos da sociobiodiversidade em cardápios planejados para RP brasileiros;
- Identificar a realização de compra da agricultura familiar pelos RP brasileiros.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

A revisão de literatura deste trabalho foi realizada a partir de consulta em livros pertinentes ao assunto e de busca de artigos em bases de dados como Scielo, Portal CAPES e Scopus, na língua portuguesa e inglesa. Para essa busca foram utilizados e combinados os descritores apresentados no Quadro 1.

Quadro 1 - Descritores utilizados para busca em bases de dados em português e inglês
(continua)

Português	Inglês
1 Qualidade nutricional e Restaurantes Populares	
“restaurantes populares”; “restaurantes comunitários”; “restaurantes institucionais”; “políticas públicas”	“popular restaurants”; “community restaurants”; “institutional restaurants”; “public policies”
AND	
“cardápios”; “oferta de refeições”; “avaliação de cardápios”	“menus”; “meal offer”; “menu evaluation”
“qualidade nutricional”; “avaliação de refeições”; “avaliação de qualidade nutricional”	“nutritional quality”; “meal evaluation”; “nutritional quality evaluation”
2 Sustentabilidade no sistema alimentar e Restaurantes Populares	
“restaurantes populares”; “restaurantes comunitários”; “restaurantes institucionais”	“popular restaurants”; “community restaurants”; “institutional restaurants”
AND	
“sociobiodiversidade”; “biodiversidade”; “diversidade alimentar”; “agrodiversidade”	“sociobiodiversity”; “biodiversity”; “food diversity”; “agrodiversity”

Quadro 2 - Descritores utilizados para busca em bases de dados em português e inglês
(conclusão)

<p>“agricultura familiar”; “pequeno agricultor” “agricultura local”</p>	<p>“family farming”; “smallhold farmers”; “local agriculture”</p>
---	---

Fonte: autoria própria (2020).

Foram consultados e lidos os artigos relevantes ao tema e, a partir de suas referências, outros artigos foram selecionados e incluídos na revisão. Ainda, livros de conhecimento prévio que contemplassem o tema do trabalho também foram lidos e utilizados.

2.1 MUDANÇAS NO SISTEMA ALIMENTAR

O sistema alimentar é o conjunto de processos que incluem agricultura, pecuária, produção, processamento, distribuição, abastecimento, comercialização, preparação e consumo dos alimentos (SOBAL; KETTEL KHAN; BISOGNI, 1998). Portanto, para identificar e analisar mudanças na alimentação da população, é importante atentar-se a essas etapas do sistema alimentar.

2.1.1 Produção, processamento e comercialização

Na década de 1950, no contexto pós 2ª Guerra Mundial, acreditava-se que a insegurança alimentar era fruto da baixa produção de alimentos nos países pobres (LEÃO, 2013). A partir dessa suposta problemática, teve início o processo da Revolução Verde, um pacote tecnológico (MATOS; PESSÔA, 2011) que prometia aumentar a produtividade agrícola por meio de sementes de alto rendimento, fertilizantes, pesticidas, irrigação, mecanização, novas variedades genéticas e insumos químicos (LEÃO, 2013).

No entanto, embora a Revolução Verde tenha trazido aumento na produção de alimentos, ela não foi eficaz em reduzir ou erradicar a fome, além de ser considerada insustentável a longo prazo (LEÃO, 2013). Esse processo histórico ratificou o modelo do agronegócio, que se pauta em grandes extensões de terras com pouca mão-obra além do predomínio da monocultura, e ainda levou ao aumento das desigualdades sociais e regionais (MATOS; PESSOA, 2011). De acordo com o Censo Agropecuário de 2017, 77% dos

estabelecimentos agropecuários foram classificados como de agricultura familiar e estes ocupam apenas 23% da área total de estabelecimentos (IBGE, 2019). O modelo de monocultura conta com o amplo uso de agrotóxicos e espécies transgênicas (BRASIL, 2014a): no Brasil, entre os anos 2000 e 2012, o uso de agrotóxico mais que duplicou e sugere-se que as sementes geneticamente modificadas levam ao aumento do uso de agrotóxicos (ALMEIDA et al., 2017).

A etapa de processamento de alimentos consta na modificação empregada pelo fabricante do alimento visando transformar um produto primário (BRASIL, 2006). O grau de processamento de um alimento pode variar e, com ele, o perfil de nutrientes, o gosto e o sabor que agregam à alimentação, além do impacto ambiental que pode gerar (BRASIL, 2014). O uso de níveis elevados de processamento pode representar um alto risco para a alimentação saudável e sustentável, especialmente quando parte dos nutrientes do alimento é perdida em sua composição original e adicionam-se gorduras, sódio, açúcares, aditivos e conservantes (MARTINELLI; CAVALLI, 2019).

O processamento excessivo também não é socialmente sustentável, visto que essa etapa é geralmente realizada por grandes indústrias ao invés de pequenos produtores, não valorizando o sistema alimentar local e de cadeias curtas (BRASIL, 2014a). No sentido de valorização das cadeias curtas, é importante que se priorize inicialmente os circuitos curtos de comercialização, caracterizados pelo reduzido número de intermediários e a proximidade geográfica entre produtor e consumidor (DAROLT; LAMINE; BRANDEMBURG, 2013).

Inferese, então, que o sistema alimentar atual não é sustentável (PEREZ-CASSARINO et al., 2018) e como aponta Leão (2013, p. 5), “a fome que persiste e assola diversas regiões do planeta é determinada pela falta de acesso à terra para produção ou renda para comprar alimentos, ou seja, é resultado da enorme injustiça social vigente, não da falta de produção de alimentos” (LEÃO, 2013). Além disso, o tipo de sistema alimentar vigente é prejudicial ao pequeno agricultor (PEREZ-CASSARINO et al., 2018), fato demonstrado pela presente realidade de que cerca de 50% das pessoas em situação de fome no mundo são pequenos produtores de alimentos (WFP, 2015).

Portanto, estimular a agricultura familiar e a economia local pode favorecer “formas solidárias de viver e produzir e contribuir para promover a biodiversidade e para reduzir o impacto ambiental da produção e distribuição dos alimentos” (BRASIL, 2014a), além de oferecer uma alimentação mais equilibrada e balanceada. Nesse sentido, estratégias como valorização da alimentação tradicional, da cultura e agricultura local podem evitar transformar

os sistemas alimentares locais em um sistema alimentar global, que exacerba o problema da desigualdade e da sustentabilidade (GLIESSMAN, 2001).

2.1.2 Características da alimentação contemporânea

No final do século XX, o Brasil vivenciou uma transição epidemiológica e nutricional devido a fenômenos como a urbanização e a inversão da pirâmide populacional se assemelhando à de um país desenvolvido. Esses processos são associados com a redução da desnutrição em crianças e adultos no país e com a simultânea emergência do sobrepeso e da obesidade em adultos (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003).

Esse novo modo de vida urbano, a indústria e o comércio traçam novas formas no modo de comer (como a oferta de alimentos rápidos, transportáveis e que não exigem tempo para o preparo) que, por consequência, trazem mudanças no comportamento alimentar da população (WHO, 2003; OPAS, 2019). Avanços tecnológicos na indústria e na agricultura influenciam o comportamento alimentar das pessoas e o processo de globalização padroniza a alimentação ao redor do mundo (GARCIA, 2003).

No sentido de padronização da alimentação, sabe-se que o Brasil tem uma enorme diversidade biológica pouco explorada, o que leva a uma baixa variedade de alimentos consumidos pela população e a uma dieta simplificada (SANTIGO; CORADIN, 2018). Apesar de existirem aproximadamente seis mil espécies de plantas comestíveis, menos de 200 contribuem substancialmente para o abastecimento global de alimentos (FAO, 2019). Em detrimento desses alimentos, a dieta advinda de fenômenos mencionados como a urbanização e a globalização costuma ser rica em gorduras, açúcares refinados e têm alta densidade energética (GARCIA, 2003).

Dessa forma, essas práticas alimentares contemporâneas são preocupantes em termos de saúde uma vez que estudos epidemiológicos começaram a relacionar a dieta atual com doenças crônicas associadas à alimentação (WHO, 2003; OPAS, 2019). Portanto, ferramentas de saúde pública como o Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014, recomendam que se evite o consumo de alimentos ultraprocessados e industrializados, os quais são ricos nos nutrientes mencionados anteriormente e conferem uma piora na qualidade nutricional das dietas (BRASIL, 2014a; LOUZADA *et al.*, 2017).

A Pesquisa de Orçamentos Familiares aponta que, entre os anos de 2002/2003 e 2008/2009, houve uma redução de 40,5% no consumo de arroz e 26,4% no consumo de feijão (BRASIL, 2011), alimentos *in natura* considerados tradicionais da alimentação brasileira. Já a POF de 2017/2018 mostra que, em comparação com a pesquisa anterior, houve redução da participação do grupo dos cereais, leguminosas e oleaginosas (passando de 10,4% para 5%) na despesa com alimentação no domicílio (BRASIL, 2019).

Esse fenômeno de queda no consumo desses alimentos foi estudado por Rodrigues e colaboradores (2013), que investigaram o perfil da escolha alimentar de arroz e feijão na alimentação fora de casa e declararam que 38,4% dos comensais participantes do estudo não fizeram a escolha de consumir arroz e feijão na refeição e que essa escolha estava relacionada com a presença de sobrepeso e obesidade. As autoras indicam que esse padrão pode estar relacionado com as mudanças dietéticas nos hábitos tradicionais brasileiros, uma vez que a combinação de arroz e feijão é considerada típica no país. Ainda, as autoras ressaltam que os comensais que não consomem arroz e feijão os substituem por preparações consideradas menos saudáveis como acompanhamentos quentes fritos ou com grande quantidade de gordura adicionada (RODRIGUES et al., 2013).

Ainda, Proença (2010) discorre sobre como o mundo globalizado interfere nas práticas alimentares humanas, discutindo o distanciamento entre as pessoas e os alimentos. Uma das variáveis que envolve esse distanciamento é o comer fora do domicílio, gerando uma grande expansão dos prestadores de serviços de alimentação que trazem novas formas de lidar com o alimento e acarretam na massificação de cardápios e indução de novos comportamentos alimentares (PROENÇA, 2010).

Em relação ao padrão alimentar mencionado, de acordo com a POF dos anos de 2008 e 2009, o consumo de alimentos fora do domicílio equivale a 16% da ingestão calórica total e é baseada principalmente em alimentos como refrigerantes, cervejas, sanduíches, salgados e salgadinhos industrializados (BRASIL, 2011). Esses alimentos entram na categoria dos ultraprocessados, cuja recomendação é que seu consumo seja restrito (BRASIL, 2014a). Já na POF de 2017 e 2018, aponta-se que 33% da despesa com alimentação na área urbana foi fora do domicílio e que foi significativamente maior em comparação às outras pesquisas (BRASIL, 2019). A POF de 2017 e 2018 ainda releva que famílias em níveis maiores de insegurança alimentar gastam um percentual maior de renda em alimentação que famílias com acesso adequado à alimentação (BRASIL, 2020).

Uma vez visto que a alimentação fora do domicílio cresce no Brasil, é importante avaliar os locais onde as refeições são realizadas, principalmente considerando a população em situação de maior vulnerabilidade social, já que a correta intervenção alimentar pode gerar grande influência na saúde dos comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), podendo tanto nutrir como servir de criação de hábitos alimentares mais saudáveis (VEIROS; PROENÇA, 2003). Nesse sentido, ressalta-se que devem fazer parte da alimentação servida em UAN alimentos *in natura* ou minimamente processados (BRASIL, 2014a), provenientes de produtores locais e, ainda, alimentos da sociobiodiversidade, a qual é definida pela “inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade de sistemas socioculturais” e cujos produtos são:

“bens e serviços (produtos finais, matérias primas ou benefícios) gerados a partir de recursos da biodiversidade, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse dos povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares, que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem” (BRASIL, 2018)

No Brasil, foi criado o Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade, o qual tem como objetivo a conservação e o uso sustentável de biodiversidade e garantir renda aos produtores rurais por meio de políticas públicas (BRASIL, 2009a). Ainda, há ferramentas como o “Catálogo de Produtos da Sociobiodiversidade do Brasil”, realizado pela IMCBio, que promovem o conhecimento sobre os principais produtos da sociobiodiversidade e as instituições que os extraem e comercializam (ICMBio, 2019). Para atender o objetivo da promoção de dietas saudáveis e de um sistema alimentar sustentável, é preciso que políticas agrícolas sejam reformuladas no sentido de incentivar a produção de uma maior variedade de alimentos nutritivos que valorizem a biodiversidade (EAT-Lancet, 2020). O incentivo à comercialização e ao consumo de alimentos da sociobiodiversidade pode cumprir o objetivo de trazer maior variedade à alimentação e, ainda, valoriza os povos e comunidades tradicionais produtores desses produtos e os agricultores familiares.

2.2 PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN)

2.2.1 Restaurantes Populares como promotores de SAN

Para entender o papel dos RP como promotores de SAN é interessante situar a criação dessa política pública no contexto histórico nacional.

Como mencionado previamente, após a segunda Guerra Mundial, o problema da fome estava em debate e, deste contexto, iniciou-se a discussão sobre Segurança Alimentar e Nutricional, cujo conceito foi sendo modificado ao longo do tempo. Nos anos 70, na Conferência Mundial de Alimentação (1974), identificou-se que a garantia da segurança alimentar teria que passar por uma política de armazenamento estratégico e de oferta de alimentos. Nos anos 80, o conceito de segurança alimentar passou a ser relacionado com a garantia de acesso físico e econômico permanente de todos a quantidades suficientes de alimentos (LEÃO, 2013).

Já nos anos 90, na Conferência Internacional de Nutrição (1992), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e a Organização Mundial da Saúde (OMS) agregaram o aspecto nutricional e sanitário ao conceito, que passa a se chamar oficialmente Segurança Alimentar e Nutricional. A partir de então, consolida-se o conceito de SAN em âmbito mundial. No Brasil, o conceito foi consolidado efetivamente na Primeira Conferência Nacional de Segurança Alimentar (1994) e passou por uma atualização na Segunda Conferência Nacional de Segurança Alimentar (2004).

Em relação às discussões sobre o direito à alimentação, em 2002, no Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, conceituou-se o termo Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), sendo definido que:

“O direito à alimentação adequada se realiza quando todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade com outros, tem acesso físico e econômico, ininterruptamente, a uma alimentação adequada ou aos meios necessários para sua obtenção” (LEÃO, 2013, p. 25)

No Brasil, a Emenda Constitucional nº 64 incluiu a alimentação entre os direitos sociais previstos no artigo 6º da Constituição Federal (BRASIL, 2014b). No dia 15 de setembro de 2006, foi aprovada pelo Congresso Nacional e sancionada pelo Presidente da República a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), “instrumento jurídico que constitui um avanço por considerar a promoção e garantia do DHAA como objetivo e meta da Política Nacional de SAN” (LEÃO, 2013). Logo, ficou estabelecido o conceito de SAN como:

“A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras

necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006).

Dessa forma, entende-se que os conceitos de SAN e DHAA estão intimamente relacionados pois, de acordo com Leão (2013, p. 36), a Política Nacional de SAN, articulada e pactuada com diversos setores e políticas públicas, é a maneira como o Estado pode respeitar, proteger e promover o DHAA (LEÃO, 2013).

Em 2003, foi lançado pelo governo o Programa Fome Zero. Esse programa tinha o objetivo de formular uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil com a finalidade de combater a fome e a miséria. Esse programa inseriu o Programa Bolsa Família e esteve relacionado com a criação do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, em 2004 (LEMOS, MOREIRA; 2013). As ações do Programa Fome Zero são pautadas em quatro eixos articuladores: a ampliação do acesso aos alimentos, o fortalecimento da agricultura familiar, a promoção de processos de inserção produtiva e a articulação e mobilização. No entanto, o enfoque intersetorial da SAN é pautado principalmente na articulação entre as ações que promovem o acesso aos alimentos e as voltadas para o fortalecimento da agricultura familiar (ARANHA, 2013).

Nesse sentido, dentro do eixo de acesso a alimentos do Programa Fome Zero encontram-se os Equipamentos de SAN, dos quais destaca-se os Restaurantes Populares (RP). Os RP foram inaugurados em 1940 e são os equipamentos públicos mais antigos relacionados à alimentação no Brasil (COSTA, 1947). No entanto, foram integrados às ações do Programa Fome Zero apenas em 2003, visando criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas para atender os segmentos em maior vulnerabilidade da população. Ressalta-se que seu público prioritário são as pessoas em situação de vulnerabilidade social, mas eles são abertos para demais públicos como trabalhadores locais e a população em geral. Dessa forma, o programa tem como objetivo implantar e modernizar restaurantes públicos geridos pelo setor público que ofereçam refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, com produtos regionais e a preço acessível destinadas à população em insegurança alimentar (BRASIL, 2004).

Entende-se que os RP têm papel importante na consolidação de sistemas alimentares sustentáveis (MARTINELLI et al., 2015), principalmente pela utilização de grandes quantidades de alimentos para a produção de refeições diárias para a população (CAVALLI,

2017). Ainda, os RP são importantes na garantia de SAN uma vez que oferecem refeições à população em vulnerabilidade social, principalmente quando associado à compra da agricultura familiar por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Ainda considerando os eixos do Programa Fome Zero, o PAA é uma importante política pública brasileira, uma vez que promove o acesso à alimentação e incentiva a agricultura familiar. Ela foi instaurada dia 2 de julho de 2003, a partir do artigo 19 da Lei nº 10.696, no âmbito do Programa Fome Zero (MINISTÉRIO DA CIDADANIA, 2015). Posteriormente, no ano de 2012, a fim de ampliar a execução dos objetivos da política pública, instaurou-se a modalidade “compra institucional”, que permite a aquisição de alimentos da agricultura familiar por equipamentos públicos como hospitais, penitenciárias e restaurantes populares e universitários. Por meio dessa modalidade, é possível que o equipamento público faça essa compra sem a necessidade de licitação (BRASIL, 2012).

Segundo Martinelli e colaboradores (2015, p. 570), o fornecimento de alimentos pelo PAA é um importante mecanismo de promoção da sustentabilidade, pois estimula formas agroecológicas de produção e de fortalecimento da agricultura familiar (MARTINELLI et al., 2015). Portanto, criar estratégias para que restaurantes institucionais públicos, como os RP, utilizem produtos mais diversificados nos cardápios pode integrar dois objetivos: fornecimento de alimentos adequados, saudáveis e sustentáveis para a população e incentivo a produção e consumo de alimentos da biodiversidade.

2.2.2 Cardápio como ferramenta para promoção de SAN e ferramentas para a avaliação da qualidade de cardápios

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são parte de um segmento do mercado de alimentação relacionado às refeições fora de casa. Elas são unidades de alimentação coletivas, ou seja, se encontram em locais como hospitais, penitenciárias, creches, restaurantes universitários e restaurantes em locais de trabalho (PROENÇA et al., 2006).

As UAN têm como principal objetivo o de fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, com sanidade apropriada e que seja adequada ao comensal. Segundo Proença e colaboradores (2006, p. 20), a qualidade com relação aos alimentos pode ser percebida sob a ótica nutricional, sensorial, de serviço, higiênico-sanitária, simbólica, regulamentar (PROENÇA et al., 2006) e sustentável (VEIROS; PROENÇA, 2010).

No sentido de oferecer refeições de qualidade nas UAN, ressalta-se a importância do planejamento do cardápio. Por cardápio entende-se o conjunto das preparações selecionadas para serem oferecidas aos comensais. O cardápio deve proporcionar saúde ao comensal e considerar todos os aspectos que envolvem a qualidade de um alimento. A qualidade nutricional é especialmente importante nas UAN visto que, por serem produtoras de refeições coletivas, são responsáveis pela saúde de uma clientela cativa (PROENÇA et al., 2006). Existem ferramentas que facilitam a análise da qualidade dos cardápios e neste trabalho serão apresentadas duas delas: o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN) e o método Avaliação da Qualidade das Preparações do Cardápio (AQPC).

O IQ COSAN é uma ferramenta criada para analisar qualitativamente os cardápios da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esse instrumento foi desenvolvido para o uso da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN) e tem como principal objetivo padronizar a análise dos cardápios pela equipe técnica do FNDE, nutricionistas e demais atores do PNAE (FNDE, 2017). O IQ COSAN é uma ferramenta de fácil manuseio que analisa os cardápios de acordo com quatro parâmetros: 1) presença dos seis grupos alimentares (cereais e tubérculos; feijões; legumes e verduras; frutas *in natura*; carnes e ovos; leites e derivados); 2) presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade; 3) diversidade semanal das refeições ofertadas; 4) ausência de alimentos classificados como restritos, proibidos e alimentos ou preparações doces (FNDE, 2017).

Para avaliar a presença de alimentos da sociobiodiversidade, a ferramenta IQ COSAN utiliza a lista de alimentos da sociobiodiversidade da Portaria Interministerial nº 163, de 11 de maio de 2016, a qual foi atualizada pela Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018, dos Ministérios do Meio Ambiente (MMA) e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Em seu anexo “Espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício”, a portaria traz uma lista de alimentos da sociobiodiversidade de cada região brasileira que podem ser comercializadas para UAN institucionais que adquirem alimentos por meio do PAA. A portaria tem como objetivo estabelecer preços mínimos para os produtos da sociobiodiversidade por meio da Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade-PGPMBio (BRASIL, 2018; CONAB, 2017). A portaria mencionada é uma atualização da Portaria Interministerial nº 239, de 21 de julho de 2009 (BRASIL, 2009b), e traz 83 alimentos da sociobiodiversidade seguidos do seu nome científico, das partes mais

utilizadas e exemplos de uso e a distribuição geográfica natural das espécies nas regiões e estados brasileiros.

Já o método do AQPC foi desenvolvido por Veiros (2002) e é voltado para UAN institucionais, consistindo na avaliação detalhada do cardápio, a qual analisa a qualidade nutricional e sensorial das preparações. Os itens de avaliação foram estabelecidos a partir de critérios como: as técnicas de cocção empregadas nas preparações; o aparecimento de frituras, considerando o risco à saúde associado; a cor das preparações, considerando o aspecto sensorial; a presença de alimentos ricos em enxofre, que devem ter oferta limitada na mesma refeição; o aparecimento de frutas e folhosos considerando sua importância nutricional; e o contraste dos itens saudáveis (PROENÇA et al., 2006). O método serve para auxiliar o profissional na construção de um cardápio adequado e as etapas de aplicação do método AQPC consistem em apontar os itens para análise do cardápio por dia, posteriormente por semanas, e por fim finalizar a avaliação com os cardápios mensais (PROENÇA et al., 2006). O AQPC é amplamente utilizado na avaliação de cardápios em UAN em geral (PROENÇA et al., 2006).

Existe um estudo na literatura que se propôs a apresentar um modelo de avaliação de Restaurantes Populares no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Elaborou-se um modelo no qual considera-se uma ação de SAN a elaboração de cardápios saudáveis e adequados nutricionalmente, além da aquisição de alimentos da agricultura familiar. Utilizou-se esse método para avaliar 35 RP da região Sul do Brasil e observou-se que no indicador “planejamento nutricional dos cardápios” 80% dos RP alcançaram a avaliação “bom”, e no indicador “priorização dos alimentos produzidos pela agricultura familiar”, 70% dos RP alcançaram essa avaliação (OLIVEIRA, 2018).

Nesse entendimento, com o objetivo de investigar qual a realidade atual das refeições planejadas para os restaurantes, foi feita a busca de estudos dos últimos dez anos que analisaram a qualidade de cardápios de UAN em geral; a qualidade de cardápios em UAN com base no método AQPC; e qualidade de cardápios de RP (Quadro 2).

Quadro 3 – Estudos que analisaram a qualidade de cardápios de UAN em ordem crescente de ano de publicação. (continua)

Autor	Objetivo	Método	Resultados principais
Gorgulho <i>et al</i> (2011)	Avaliar a qualidade nutricional das refeições servidas em uma UAN de uma	Análise de 81 cardápios: utilizou-se como base o Índice de Qualidade da Refeição (IQR) e	44% das refeições foram classificadas como “refeição que necessita de melhora”

Quadro 4 – Estudos que analisaram a qualidade de cardápios de UAN em ordem crescente de ano de publicação. (continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados principais
Gorgulho <i>et al</i> (2011)	fábrica da região metropolitana São Paulo.	recomendações da OMS e Ministério da Saúde.	e apenas 25% como “adequadas”.
Ginani, 2011	Avaliar a qualidade nutricional, sensorial e cultural de cardápios populares brasileiros.	Análise de 112 cardápios de 37 UAN. Foram utilizados o IQR, o AQPC e o Identificador da Presença de Alimentos Regionais (IPAR) para análise da qualidade.	Conforme critérios estabelecidos, considerou os cardápios adequados (IQR), satisfatórios (AQPC) e satisfatórios (IPAR).
Viana, 2014	Avaliar a composição nutricional dos cardápios ofertados em um RP em São Luís (MA).	Análise de 18 cardápios e como referência para análise da qualidade nutricional as <i>Dietary Reference Intakes</i> (DRIs) e as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).	Valor calórico dos cardápios dentro do recomendado; quantidade proteica acima do PAT e de carboidratos e lipídios abaixo. Quantidade insuficiente de micronutrientes e quantidade de gordura saturada dentro satisfatória.
Pereira <i>et al</i> , 2014	Avaliar a qualidade global das refeições oferecidas pelo PAT na cidade de Santos (SP).	Foram avaliadas quatro empresas por meio dos métodos IQR, AQPC e pelas recomendações do PAT.	De acordo com o IQR, três empresas precisam melhorar a qualidade das refeições. De acordo com o AQPC é preciso melhorar os itens de repetição de cores, excesso de fritura, de alimentos ricos em enxofre, de carne gordurosa e presença simultânea de doces e frituras. Quanto às recomendações do

Quadro 5 – Estudos que analisaram a qualidade de cardápios de UAN em ordem crescente de ano de publicação. (continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados principais
			PAT, as empresas não estavam adequadas.
Poluha <i>et al</i> , 2016	Avaliar o valor nutricional de macro e micronutrientes, servidos durante almoço em um RP de Sorocaba (SP) e analisar a estrutura física do estabelecimento.	Parâmetro para análise da qualidade nutricional foram as DRIs.	Consumo acima do recomendado de: energia, carboidratos, fibras, vitamina C, ferro, proteínas e sódio. Consumo abaixo do recomendado: lipídios, vitamina A e cálcio.
Ramirez <i>et al</i> , 2016	Avaliar qualitativamente o cardápio e a presença de alimentos funcionais nas preparações do RP do município de Araraquara (SP).	A análise qualitativa foi feita por meio do método AQPC.	Aspectos positivos: alta oferta de frutas, baixa oferta de carnes gordurosas, baixa oferta de doces, e não teve oferta de doces + frituras. Aspectos negativos: baixa oferta de saladas e monotonia.
Szczerępa e Volski, 2017	Avaliar a composição nutricional do cardápio do RP dos Campos Gerais (PR).	Parâmetro para avaliação: recomendações das DRIs e do PAT.	Abaixo do recomendado: energia, carboidratos, vitamina A, ferro e vitamina C. Acima do recomendado: proteínas e sódio. Adequados: fibras e gordura saturada.
Benvindo <i>et al</i> , 2017	Avaliar a qualidade nutricional de cardápios planejados para os restaurantes universitários de Universidades Federais no Brasil.	Análise de cardápios de 22 restaurantes universitários. Para a análise, utilizou-se o AQPC, o Guia Alimentar para a População Brasileira e a publicação do Ministério da Saúde	Pelo AQPC, a presença de folhosos, carne gordurosa e conservas consideradas adequadas. A monotonia das cores e alimentos ricos em enxofre tiveram

Quadro 6 – Estudos que analisaram a qualidade de cardápios de UAN em ordem crescente de ano de publicação. (continuação)

Autor	Objetivo	Método	Resultados principais
Benvindo <i>et al</i> , 2017		sobre Alimentos Regionais Brasileiros.	percentuais inadequados. A maior parte dos restaurantes disponibiliza doces ultraprocessados.
Carrijo <i>et al</i> , 2018	Avaliar o CONSUMO alimentar do almoço servido nos Restaurantes Populares no Brasil.	Estudo com 36 RP, avaliação do consumo usando como parâmetro o “My plate” do United States Department of Agriculture (USDA).	O grupo proteico estava adequado; combinação de arroz e feijão ocupava 50% do prato dos consumidores; consumo de sódio foi considerado elevado e recomenda-se maior consumo de frutas e vegetais.
Mafra, 2018	Avaliar a qualidade nutricional e regulamentar dos cardápios planejados para o ensino fundamental de um município do Oeste de Santa Catarina e da aquisição dos alimentos para viabilizar as refeições planejadas entre os anos de 2005 e 2016.	Análise da qualidade nutricional feita por meio do AQPC Escola e da aquisição de alimentos por meio Avaliação de Gêneros Alimentícios (AGA).	Foi constatado o aumento de variedade e oferta de frutas, houve início da oferta de alimentos integrais redução na variedade de alimentos que devem ser controlados. Nas chamadas públicas foi verificada a compra exclusiva de alimentos recomendados. Houve oferta em mais de 50% dos

Quadro 7 – Estudos que analisaram a qualidade de cardápios de UAN em ordem crescente de ano de publicação. (conclusão)

Autor	Objetivo	Método	Resultados principais
Mafra, 2018			dias analisados de todos os anos de alimentos como achocolatado, geleia e biscoitos doces.
Ramos <i>et al</i> , 2020	Verificar a qualidade nutricional, sensorial e o tipo de processamento dos alimentos utilizados no preparo das refeições de um RP do município de Belo Horizonte/MG.	A qualidade nutricional foi avaliada de acordo com o método AQPC e o nível de processamento dos alimentos de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira.	Os cardápios foram classificados como bom pela oferta de folhosos, monotonia de cores e frituras; regular para a presença de frutas, doces, preparações ricas em enxofre e carnes gordurosas; e ótima pela oferta de doces associados a frituras. A maioria dos ingredientes utilizados era <i>in natura</i> ou minimamente processados.

Fonte: autoria própria (2020).

De maneira geral, percebe-se que todas as UAN investigadas nesses estudos apresentaram algum nível de inadequação referente ao cardápio planejado e todos os autores apontam a importância de um cardápio bem avaliado e planejado para a promoção de uma alimentação saudável. Considerando a gama de estudos que utilizam o método de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio para analisar cardápios no âmbito da alimentação coletiva e o êxito nos objetivos dos mesmos, infere-se que o AQPC seja um método que contempla a realização dos objetivos deste trabalho.

3 METODOLOGIA

3.1 DESENHO DO ESTUDO

Trata-se de um trabalho descritivo e exploratório com abordagem quantitativa, realizado mediante análise documental de cardápios planejados e entrevistas com os gestores de Restaurantes Populares brasileiros.

3.2 INSERÇÃO DO ESTUDO

Este trabalho foi desenvolvido no Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina e faz parte dos estudos desenvolvidos pelo Observatório de Estudos em Alimentação Saudável e Sustentável (ObASS). Este estudo está inserido em um projeto maior intitulado “Compra institucional de alimentos da agricultura familiar: atuação dos restaurantes populares no desenvolvimento de sistemas agroalimentares locais”, financiado pelo Edital MCTI/Ação Transversal–LEI/CNPq Nº 82/2013 - Segurança Alimentar e Nutricional no Âmbito da UNASUL e ÁFRICA. O projeto é coordenado pela professora Suzi Barletto Cavalli, da Universidade Federal de Santa Catarina.

3.3 PARTICIPANTES DO ESTUDO

Realizou-se um estudo nacional incluindo Restaurantes Populares localizados nas cinco regiões do país. A identificação dos restaurantes foi feita a partir de dados coletados no ano de 2013 no site do então Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS)², órgão responsável pelo financiamento, cadastro e registro dos RP no Brasil no momento da realização da pesquisa (BRASIL, 2013). Foram identificados 100 restaurantes pertencentes a 19 estados brasileiros e Distrito Federal. Foi realizada uma amostra intencional não probabilística e para a seleção dos locais de estudo foi considerado o município com o maior número de habitantes de cada estado.

Foram investigados 18 estados brasileiros (Acre, Amazonas, Pará, Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Piauí, Sergipe, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo, Goiás, Distrito Federal, Mato Grosso, Paraná, Santa Catarina). Realizou-se um estudo piloto em um município do estado do Paraná, incluído nos resultados desta pesquisa. Portanto, foram analisados RP situados em 19 municípios de 18 estados brasileiros.

² O MDS era o órgão responsável pelo financiamento, cadastro e registro dos RP, mas ele foi incorporado ao Ministério da Cidadania em 2019.

3.4 COLETA DE DADOS

A coleta de dados aconteceu entre dezembro de 2016 e março de 2017 e consistiu em entrevistas semiestruturadas com gestores e nutricionistas dos RP e coleta de cardápios planejados. Foram coletados os cardápios referentes ao ano de 2016 e o número de cardápios variou conforme a disponibilidade de documentos do RP, os quais foram digitados e armazenados em planilhas para posterior análise. Ressalta-se que em seis municípios do estudo existiam duas ou mais unidades em funcionamento. Nesses casos, a gestão dos cardápios de todos os RP de um mesmo município era igual. Neste trabalho, RP refere-se que conjunto de restaurantes com cardápios iguais em um mesmo município.

Os gestores foram entrevistados para a caracterização dos RP segundo as variáveis: região do país (norte/ nordeste/ centro-oeste/ sudeste/ sul); estado; número de pessoas atendidas (n); refeições servidas (café da manhã/almoço/jantar); início das atividades do RP (ano); preço da refeição para o comensal (R\$); limite de número de refeições servidas por dia (sim/não); forma de gestão do restaurante (gestão autogestão/terceirizada/mista); identificação da procedência dos alimentos adquiridos (compra alimentos da agricultura familiar (sim/não); e modalidade de aquisição (compra direta da agricultura familiar/recebimento de alimentos via PAA/ Compra institucional).

3.5 ANÁLISE DE DADOS

Para a realização deste trabalho, foi analisado um mês de cardápio planejado para o almoço de cada RP, do qual o número de dias variou de acordo com o mês escolhido. Procurou-se manter o mesmo mês para análise, mas houve variação devido a disponibilidade de documentos do RP. A média de dias avaliados entre os RP foi de 18,8 dias. Em 15 dos 19 restaurantes o número de dias avaliados foi 20. No total, foram analisados 363 dias. Analisou-se a qualidade nutricional das preparações presentes nos cardápios e a presença de alimentos da sociobiodiversidade nas preparações.

A análise da qualidade nutricional e sensorial dos alimentos ofertados foi feita a partir da ferramenta AQPC, elaborada por Veiros (2002), a qual visa auxiliar o profissional na construção de um cardápio mais adequado sob o ponto de vista nutricional e sensorial (PROENÇA *et al.*, 2006). Neste trabalho, essa ferramenta foi adaptada: foram incluídos outros critérios de análise da qualidade nutricional com base no método AQPC Escola (VEIROS;

MARTINELLI, 2012) e foi adicionado um novo critério chamado “presença de alimentos da sociobiodiversidade” fundamentado e inspirado no método IQ COSAN, que considera a presença desses alimentos como um fator de qualidade na alimentação (FNDE, 2017). O critério utilizado para identificar a presença de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios foi baseado nos alimentos indicados na Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018, dos Ministérios do Meio Ambiente (MMA) e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), listados no anexo “Espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício” (BRASIL, 2018). Foram identificados e contabilizados os alimentos da sociobiodiversidade presentes nos cardápios dos RP analisados. A variedade de alimentos da sociobiodiversidade foi contabilizada, além de analisada em qual categoria de alimentos ou preparações o alimento de encontrava.

Pode-se resumir essa análise em três etapas: a) identificação dos alimentos da sociobiodiversidade contidos no documento “Espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício” e elaboração de uma lista com os alimentos correspondentes a cada município estudado (ANEXO A); b) identificação da presença dos alimentos listados nas lista mencionadas na etapa “a” nos cardápios; c) preenchimento da pergunta na ferramenta; d) identificação da variedade de alimentos presentes nos cardápios.

Ressalta-se que a ferramenta IQ COSAN utiliza como referência de alimentos da sociobiodiversidade a Portaria Interministerial nº 163, de 11 de maio de 2016, mas, neste trabalho, será utilizada a Portaria mais atualizada. Além disso, embora o IQ COSAN utilize um sistema de pontos para analisar a qualidade nutricional, este trabalho realizou a análise por porcentagem de ocorrência, seguindo o padrão do método AQPC.

As preparações do cardápio foram categorizadas em dois grupos: recomendados e controlados. O grupo de alimentos recomendados inclui as categorias: frutas *in natura*, saladas, folhosos, suco natural ou polpa, alimentos integrais, preparação proteica magra, leguminosas, alimentos da sociobiodiversidade. E o grupo de controlados inclui: doce, refresco, embutido ou produtos cárneos, cores iguais, alimentos flatulentos, fritura, carne gordurosa (corte ou molho), fritura/carne gordurosa + fritura. Para a extração dos dados foi construído um protocolo de análise identificando-se a presença diária (sim/não) das categorias definidas. Essa análise foi realizada em quatro etapas: a) realização de uma tabela para análise dos cardápios dos RP semanalmente, segundo o método AQPC; b) preenchimento da tabela de acordo com as informações obtidas nos cardápios dos RP; c) análise percentual de ocorrência de cada item; d)

agrupamento dos dados semanais em uma avaliação mensal e, posteriormente, tabulação em percentuais em relação ao número total de dias de cardápios investigados. Os dados são apresentados em percentual de presença das categorias nos dias avaliados. A fim de garantir o anonimato, a identificação dos restaurantes foi codificada.

Na categoria “cores iguais”, foi considerado monótono o cardápio com apenas duas cores diferentes ou semelhantes (por exemplo, um prato composto por arroz, feijão e carne ao molho, repolho refogado e salada de pepino), sem considerar a sobremesa e o suco. Na categoria alimentos flatulentos e de difícil digestão, foi considerado o dia em que apareciam três ou mais alimentos ricos em enxofre no prato salgado, sendo eles: abacate, acelga, aipo, alho, amendoim, batata-doce, brócolis, castanha, cebola, couve-de-bruxelas, couve-flor, couve, ervilha, feijão, gengibre, goiaba, grão de bico, jaca, lentilha, maçã, melancia, melão, milho verde, mostarda, nabo, nozes, ovo cozido, pepino, pimentão, rabanete, repolho e uva (REIS, 2003). Já em relação à preparação proteica, foram consideradas recomendadas as carnes de corte magro (nas quais a quantidade de gordura representa menos de 50% do valor calórico total, como peito de frango) e controladas as carnes de corte gordo (cuja quantidade de gordura representa mais que 50% do valor calórico total, como costela), conforme indicado por Philippi (2006), ou ainda carnes magras ou gordurosas acompanhadas de cremes, queijos ou molhos gordurosos, como estrogonofe.

3.6 ASPECTOS ÉTICOS

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (parecer nº 1.314.367) (ANEXO B). Os pesquisadores seguiram os preceitos éticos em pesquisa com a participação de seres humanos, de acordo com a Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 (BRASIL, 2013).

4 RESULTADOS

Os resultados deste trabalho estão apresentados na forma de artigo a ser submetido a periódico científico.

ANÁLISE DE CARDÁPIOS DE RESTAURANTES POPULARES BRASILEIROS: ASPECTOS NUTRICIONAIS E DE SUSTENTABILIDADE

Resumo

Objetivo: Explorar aspectos nutricionais e de sustentabilidade dos alimentos e preparações planejadas para Restaurantes Populares (RP) brasileiros.

Método: Pesquisa descritiva exploratória, realizada com 19 RP. Realizou-se análise documental dos cardápios planejados para o almoço durante um mês do ano de 2016 e entrevistas com gestores para caracterização dos RP e identificação da compra da agricultura familiar. Os alimentos e preparações foram categorizados em Recomendados e Controlados com base no Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio e foram considerados alimentos da sociobiodiversidade aqueles definidos pela Portaria Interministerial nº 284 de 2018. Os dados foram apresentados em frequência relativa de presença das categorias em relação ao total de dias e aos RP analisados.

Resultados: As leguminosas estiveram presentes nos cardápios de todos os RP avaliados e em 97,5% do total de dias. As saladas estiveram presentes em 84% dos dias e as frutas *in natura* em 52% dos dias. Do total, 68,4% dos RP tiveram presença de alimentos da sociobiodiversidade e em 19,6% dos dias avaliados. Refrescos estiveram presentes todos os dias em 26,3% dos RP e em 52% dos RP havia presença de doces como sobremesa. Observou-se grande variação na presença de categorias dos grupos Recomendados e Controlados entre os RP avaliados. Em 42% dos RP havia compra e/ou recebimento de alimentos da agricultura familiar.

Conclusão: Ampliar a compra de alimentos da agricultura familiar e da sociobiodiversidade e incluir alimentos recomendados nos cardápios poderia contribuir para a oferta de refeições mais saudáveis e sustentáveis.

Palavras-chave: política pública; indicadores de desenvolvimento sustentável, abastecimento de alimentos; segurança alimentar e nutricional; dieta saudável; restaurantes; assistência alimentar

Abstract

Objective: To explore nutritional and sustainability aspects of the menus planned for Brazilian Popular Restaurants (PR).

Methods: Exploratory descriptive research carried out with 19 PR. Documentary analysis of the menus planned for lunch was carried out during one month of the year 2016 and also interviews with managers to characterize the PR and identify the purchase of family farming. Foods and preparations were categorized into Recommended and Controlled based on the Qualitative Evaluation Method of Menu Components and socio-biodiversity foods were those defined by Interministerial Ordinance nº 284 of 2018. Data were presented in relative frequency of presence of categories in relation to the total number of days and the PR analyzed.

Results: Beans were present in the menus of all of evaluated PR and in 97,5% of the days. Salads were present in 84% of the days and fresh fruits in 52% of the days. 68,4% of the PR had food from the socio-biodiversity in their menus and in 19,6% of the days evaluated. There was a great variation in the presence of categories in the Recommended and Controlled groups among the evaluated PR. Juice powder were present every day in 26,3% of the PR and there was presence of sweets as a dessert in 52% of the PR. In 42% of the PR there was purchase and/or receipt of food from family farming.

Conclusion: Expanding the purchase of food from family farming and socio-biodiversity and including Recommended food in the menus could contribute to the offer of healthier and more sustainable meals.

Key-words: public policy; sustainable development indicators; food supply; food and nutrition security; diet, health; restaurants; food assistance

INTRODUÇÃO

A nutrição inadequada é um problema de saúde global. Atualmente, a obesidade e a desnutrição, associadas às mudanças climáticas, representam uma sindemia global que afeta toda a população e seu enfrentamento é um importante desafio do século XXI (SWINBURN *et al.*, 2019). As taxas de desnutrição e obesidade crescem no mundo e no Brasil, bem como o número de domicílios em insegurança alimentar moderada e grave (FAO, 2019a; BRASIL, 2020). A globalização e a industrialização trouxeram mudanças no sistema alimentar (OPAS, 2019), com o aumento do consumo de alimentos com elevados níveis de gordura, sódio e açúcares (WHO, 2003) e a redução da diversidade alimentar, já que das aproximadamente seis

mil espécies de plantas comestíveis, menos de 200 contribuem substancialmente para o abastecimento global de alimentos (FAO, 2019b). Portanto, é necessário não apenas garantir o acesso à alimentação em quantidade suficiente, mas também o acesso a alimentos saudáveis (FAO, 2019a) por meio de sistemas alimentares sustentáveis (HLPE, 2017) e do incentivo ao consumo de alimentos da biodiversidade e da compra pública de pequenos produtores (FAO, 2018).

Em 2015, foi aprovada a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável e, em seus objetivos globais, fica evidente a necessidade de erradicar a fome, garantir a segurança alimentar e promover a agricultura sustentável (ONU, 2015). Entidades internacionais apontam a importância de se estabelecer um sistema alimentar sustentável para garantir o direito humano à alimentação, principalmente por meio de políticas públicas (FAO, 2018; HLPE, 2017; SWINBURN *et al.*, 2019). No Brasil, busca-se combater a má nutrição garantindo o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e reconhecendo a desnutrição e a obesidade como distintas expressões da insegurança alimentar e nutricional (CASTRO, 2019). Nesse sentido, o Fome Zero foi uma política pública estabelecida no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), a qual apresenta eixos de promoção do acesso a alimentação mais saudável articulado ao fortalecimento da agricultura familiar (ARANHA, 2013). No eixo de acesso a alimentos, encontram-se os Equipamentos de SAN, dos quais destacam-se os Restaurantes Populares (RP) (BRASIL, 2004).

Os RP foram criados na perspectiva de garantir o acesso de trabalhadores a alimentação permanente e adequada, buscando reduzir as desigualdades econômicas e sociais (PADRÃO; AGUIAR, 2018). Os RP visam ofertar refeições saudáveis e nutricionalmente balanceadas, principalmente com produtos regionais e da agricultura familiar, a preços acessíveis, reduzindo, dessa forma, o número de pessoas em situação de insegurança alimentar (BRASIL, 2004). Dessa forma, é importante garantir que esses equipamentos públicos de alimentação estejam cumprindo seu objetivo e garantindo à população em situação de vulnerabilidade social uma alimentação de qualidade.

Estudos que analisaram a qualidade nutricional das refeições servidas em RP brasileiros mostraram excesso de sódio (POLUHA *et al.*, 2016; SZCZEREPA; VOLSKI, 2017; CARRIJO *et al.* 2018); de calorias (POLUHA *et al.*, 2016); de carboidratos (POLUHA *et al.*, 2016) e de proteínas (POLUHA *et al.*, 2016; SZCZEREPA; VOLSKI, 2017); além de baixa oferta de ferro (SZCZEREPA; VOLSKI, 2017), de cálcio (POLUHA *et al.*, 2016), de vitamina A

(SZCZEREPA; VOLSKI, 2017); e de vitamina C (POLUHA *et al.*, 2016; SZCZEREPA; VOLSKI, 2017). Um estudo realizado em 36 RP brasileiros com 1771 comensais (CARRIJO *et al.*, 2018) observou adequação para o consumo calórico e de proteínas, consumo abaixo do esperado para frutas e vegetais e consumo de sódio acima do recomendado. A maioria dos estudos centra a análise em apenas um RP e utiliza diferentes formas de avaliação das refeições servidas. Além disso, nenhum estudo tem o foco de sua avaliação na presença de alimentos da sociobiodiversidade e na compra da agricultura familiar como fator de qualidade na refeição.

Destaca-se a relevância dos RP para a oferta de refeições saudáveis e acessíveis à população em situação de insegurança alimentar e nutricional e para o incentivo à aquisição de alimentos da agricultura familiar e ao consumo de alimentos que respeitem e valorizem a biodiversidade local, contribuindo com um sistema alimentar sustentável. Dessa forma, o objetivo deste estudo foi explorar aspectos nutricionais e de sustentabilidade em cardápios planejados para RP brasileiros.

MÉTODO

Trata-se de um estudo descritivo e exploratório realizado com cardápios planejados e entrevistas com os gestores de RP localizados nas cinco regiões do Brasil.

Para a seleção dos RP, foi realizada uma amostra intencional não probabilística. Os RP foram identificados no site do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) (BRASIL, 2013), órgão responsável pelos RP no Brasil no momento da realização da pesquisa. Foi incluído no estudo um RP por estado brasileiro que possuía esse Equipamento de SAN. Para cada estado foi selecionado o RP do município com maior número de habitantes. Finalmente, foram incluídos restaurantes de 18 estados brasileiros. O estudo piloto foi incluído nesse trabalho e, portanto, foram incluídos no estudo 19 RP de 18 estados brasileiros.

Foi incluído no estudo um cardápio mensal planejado para o almoço de cada RP do ano de 2016. Para todos RP incluídos no estudo procurou-se manter o mesmo mês de cardápio para análise, mas houve variação devido a disponibilidade de documentos do RP. A média de dias avaliados entre os RP foi de 18,8 dias. Em 15 dos 19 restaurantes o número de dias avaliados foi 20. No total, foram analisados 363 dias. Foram realizadas entrevistas com um gestor de cada RP.

Para a realização das entrevistas, foi utilizado um questionário estruturado com as seguintes variáveis: região do país (norte/ nordeste/ centro-oeste/ sudeste/ sul); estado; número

de pessoas atendidas (n); refeições servidas (café da manhã/almoço/jantar); início das atividades do RP (ano); preço da refeição para o comensal (R\$); limite de número de refeições servidas por dia (sim/não); forma de gestão do restaurante (gestão autogestão/terceirizada/mista); identificação da procedência dos alimentos adquiridos (compra alimentos da agricultura familiar (sim/não); e modalidade de aquisição (compra direta da agricultura familiar/recebimento de alimentos via PAA/ Compra institucional).

Para a extração de dados dos cardápios, foi elaborado um protocolo que utilizou como referência o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) (PROENÇA *et al.*, 2006), o método AQPC Escola (VEIROS; MARTINELLI, 2012), e o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN), que considera a presença de alimentos da sociobiodiversidade (FNDE, 2017).

O critério utilizado para identificar a presença de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios foi baseado nos alimentos indicados na Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018, dos Ministérios do Meio Ambiente (MMA) e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), listados no anexo “Espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício” (BRASIL, 2018).

Foi elaborado um protocolo de análise identificando-se a presença diária (sim/não) das categorias definidas. Foi realizado o agrupamento desses dados em uma avaliação mensal e, posteriormente, tabulação em percentuais em relação ao número total de dias investigados. Os dados são apresentados em percentual de presença das categorias nos dias avaliados.

Para a análise, as preparações e os alimentos do cardápio foram categorizados em dois grupos: recomendados e controlados. O grupo de alimentos recomendados incluiu as categorias: frutas in natura, saladas, folhosos, suco natural ou polpa, alimentos integrais, preparação proteica magra, leguminosas, alimentos da sociobiodiversidade. E como controlados: doce, refresco, embutido ou produtos cárneos, cores iguais, alimentos flatulentos, fritura, carne gordurosa (corte ou molho), fritura/carne gordurosa + fritura.

Na categoria “cores iguais”, foi considerado monótono o cardápio com apenas duas cores diferentes ou semelhantes (por exemplo, um prato composto por arroz, feijão e carne ao molho, repolho refogado e salada de pepino), sem considerar a sobremesa e o suco. Na categoria alimentos flatulentos e de difícil digestão, foi considerado o dia em que apareciam três ou mais alimentos ricos em enxofre com exceção da sobremesa, por exemplo: acelga, batata-doce, brócolis, couve-flor, feijão, lentilha, milho verde, ovo cozido, pepino, pimentão, rabanete e

repolho, entre outros (REIS, 2003). Já em relação à preparação proteica, foram consideradas recomendadas as carnes de corte magro (como peito de frango) e controladas as carnes de corte gordo (como costela), conforme indicado por Philippi (2006), ou ainda carnes magras ou gordurosas acompanhadas de cremes, queijos ou molhos gordurosos, como estrogonofe.

A fim de garantir o anonimato, a identificação dos restaurantes foi codificada. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (parecer nº 1.314.367).

RESULTADOS

A caracterização dos RP pode ser identificada no Quadro 3. Os RP estudados (n=19) estavam situados em 19 municípios de 18 estados distintos e geograficamente distribuídos pelas cinco regiões brasileiras. Em cada região do Brasil estavam localizados pelo menos três RP do estudo (15,8%), com exceção do Nordeste em decorrência do maior número de estados, onde foram incluídos sete RP (36,8%).

Quadro 8 – Caracterização dos Restaurantes Populares brasileiros.

Características	n	%	
Início das atividades do RP	Antes de 2001	1	5,2
	2003 – 2009	15	78,9
	Depois de 2009	3	15,7
Café da manhã	Sim	3	15,8
	Não	16	84,2
Almoço	Sim	19	100
	Não	0	0
Jantar	Sim	1	5,2
	Não	18	94,8
Refeições servidas por dia (almoço)	Até 1000	12	63,1
	1001 – 10.000	5	26,3
	> 10.000	2	10,5
Valor da refeição (R\$ por almoço)	1,00 – 2,00	13	68,4
	2,01 – 3,00	4	21,1
	Acima de 3,00	2	10,5
Valor diferenciado por público atendido	Sim	5	26,3
	Não	14	73,7
Número limitado de refeições	Sim	15	78,9
	Não	4	21,1
Gestão	Autogestão	3	15,7
	Gestão mista	2	10,5
	Terceirizada	11	57,8

	Terceirizada por Organização da Sociedade Civil (OSC)	3	15,7
Aquisição de alimentos	Compra direta da agricultura familiar	3	15,8
	PAA	7	36,8
	Compra Institucional	0	0

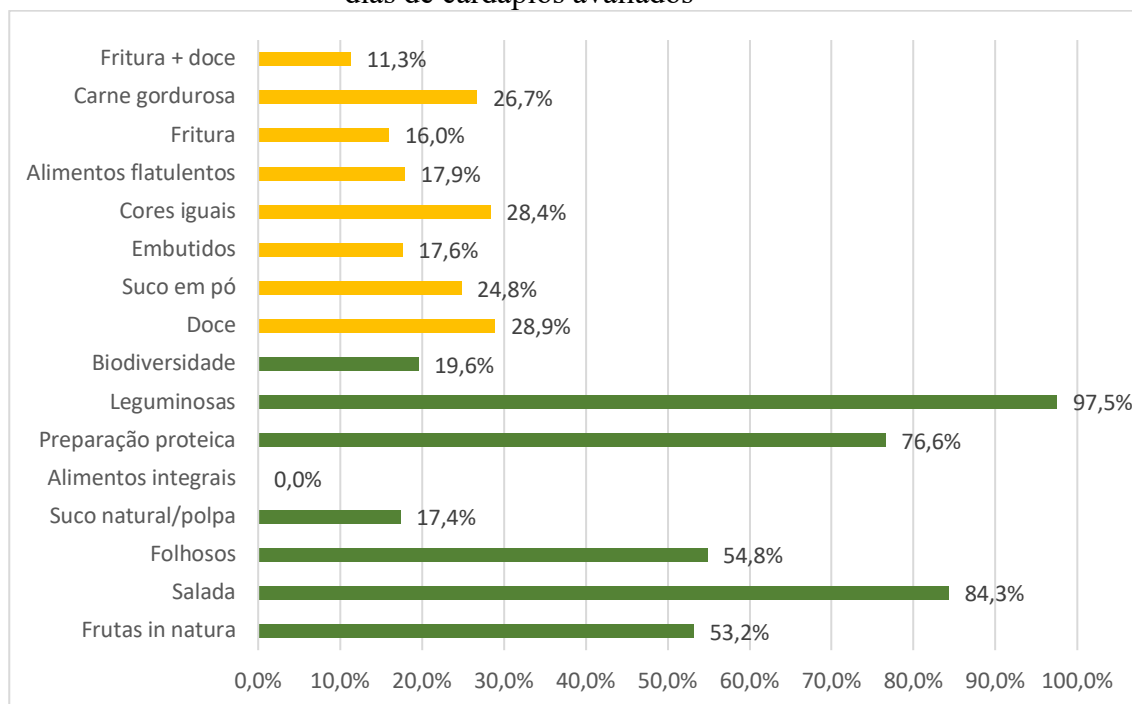
Fonte: autoria própria (2020).

Os RP incluídos no estudo serviam em média 3.122 refeições por dia, variando de 500 a 25.120 refeições. Juntos serviam 59.325 refeições diárias entre café da manhã, almoço e jantar em todo o país. O escalonamento do preço da refeição era realizado por cinco RP e englobava grupos em situação de maior vulnerabilidade, como idosos e aposentados, crianças até seis anos, moradores de rua, moradores de rua com cadastro no Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua (Centro Pop), pessoas com cadastro único e participantes do Programa Bolsa Família.

Os RP com autogestão ou gestão mista estavam localizados nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste e os RP com gestões terceirizadas por Organização da Sociedade Civil (OSC) se localizavam no Sul e no Nordeste. Os três RP que realizavam compra direta da agricultura familiar tinham gestão terceirizada (dois deles por OSC) e, dos que recebiam alimentos do PAA, cinco RP apresentavam autogestão ou gestão mista.

Os cardápios planejados para o almoço dos restaurantes analisados eram compostos em sua maioria por uma fonte proteica, arroz, feijão, acompanhamento quente e salada. Alguns disponibilizavam sobremesa e suco. A Figura 1 mostra a frequência da presença de cada categoria do AQPC nos 363 dias avaliados. A análise de presença das categorias de alimentos e preparações Recomendados e Controlados nos 19 RP pode ser observada nas Tabelas 1 e 2, respectivamente. Observou-se grande variação na presença de grupos das categorias Recomendados e Controlados entre os RP avaliados.

Figura 1 – Gráfico representando a frequência da presença de cada categoria estudada nos 363 dias de cardápios avaliados



Fonte: autoria própria (2020).

Tabela 1 - Resultados da análise dos cardápios com base nas categorias recomendadas

RP	Nº dias	RECOMENDADOS (%)							
		Frutas in natura	Saladas	Folhosos	Suco natural ou polpa	Alimentos integrais	Preparação proteica magra	Leguminosas	Alimentos da sociobiodiversidade
1	20	85	100	100	100	0	90	100	25
2	20	100	100	85	0	0	60	100	0
3	20	65	100	95	15	0	80	100	0
4	10	100	100	100	0	0	90	100	40
5	20	90	100	50	0	0	50	100	10
6	20	20	25	0	0	0	65	100	10
7	20	55	100	50	100	0	95	95	15
8	20	0	100	75	0	0	80	85	0
9	20	100	100	75	0	0	85	100	65
10	20	65	50	15	0	0	95	100	65
11	20	10	75	0	0	0	60	90	10
12	15	100	100	100	0	0	100	100	13
13	20	0	15	0	0	0	80	100	0
14	20	90	95	70	0	0	90	100	5
15	15	0	61	17	0	0	72	83	0
16	20	40	100	100	100	0	75	100	70
17	20	0	90	70	0	0	60	100	20

18	20	20	100	5	0	0	60	100	0
19	20	100	100	65	0	0	80	100	30

Fonte: autoria própria (2020).

Tabela 2 - Resultados da análise dos cardápios com base nas categorias controladas

RP	Nº dias	CONTROLADOS (%)							
		Doce	Suco em pó	Embutidos ou produtos cárneos	Cores iguais	Alimentos flatulentos	Fritura	Carne gordurosa (corte ou molho)	Fritura/carne gordurosa + fritura
1	17	15	0	15	20	0	10	10	5
2	20	0	0	0	45	5	15	40	0
3	20	0	0	0	25	25	10	20	0
4	10	60	100	20	10	60	30	30	30
5	20	0	0	45	40	10	0	30	0
6	20	65	0	40	75	0	25	20	25
7	20	45	0	25	0	35	5	45	15
8	20	0	0	0	5	20	0	20	0
9	20	0	0	15	0	65	0	15	0
10	20	35	100	30	35	10	30	45	25
11	20	90	100	15	5	0	40	30	60
12	15	0	0	100	0	0	47	47	0
13	20	0	0	10	100	0	15	25	0
14	20	10	0	0	0	10	30	20	10
15	15	0	0	11	67	28	11	28	0
16	20	60	0	5	5	60	5	25	10
17	20	100	100	0	40	5	5	30	30
18	20	75	100	20	5	0	0	20	10
19	20	0	0	5	25	25	40	15	0

Fonte: autoria própria (2020).

Os alimentos da sociobiodiversidade apareceram nos cardápios nas categorias frutas *in natura* como sobremesa, salada, suco natural ou em polpa ou como acompanhamento quente. Apenas dois RP apresentaram variedade maior que três alimentos. Dentre os RP com maior presença de alimentos da sociobiodiversidade, o primeiro apresentou variedade de dois alimentos, sendo eles a mandioca e o abacaxi; o segundo apresentou variedade de cinco alimentos, porém três deles foram servidos como refrescos (exemplo: refresco de caju); e o terceiro apresentou variedade de seis alimentos, sendo que quatro deles eram servidos como sucos em polpa. Os três restaurantes com maior variedade de alimentos da sociobiodiversidade se encontram nas regiões Norte e Nordeste do país. Os alimentos da sociobiodiversidade observados nos cardápios foram: abacaxi, açaí, caju, chicória, cupuaçu, goiaba, jambú, mandioca, maracujá e umbu. O alimento mais presente nos RP foi a mandioca, que esteve

presente no cardápio de 10 RP e em 39% (n=54) dos dias com presença de alimentos da sociobiodiversidade (dados não apresentados em tabelas).

DISCUSSÃO

Todos os RP analisados serviam almoço e o preço máximo foi de R\$5,00. O estudo de Sousa e colaboradores (2019) analisou 36 RP e observou que a maioria dos comensais possuía renda mensal de até um salário mínimo. Portanto, é importante que a refeição seja ofertada a um valor acessível. O escalonamento de preços foi uma estratégia utilizada em alguns restaurantes visando a garantia do atendimento à população em situação de maior vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

A aquisição de alimentos da agricultura familiar era realizada por uma pequena parcela dos RP estudados (15,8%). Esse fator pode estar relacionado com a alta prevalência de gestão terceirizada entre os RP, uma vez que todos que não realizavam nenhuma das modalidades de compras mencionadas (52,6%) tinham suas compras realizadas por empresa terceirizada. Estudos encontraram resultados semelhantes na alimentação escolar e em restaurantes universitários (MACHADO *et al.*, 2018; GIOMBELLI; TRICHES, 2020). Machado (2018) aponta que as unidades de alimentação escolar com gestão terceirizada apresentavam menor frequência de compras da agricultura familiar. Por sua vez, Giombelli e Triches (2020) observaram que a terceirização de restaurantes universitários vem na contramão da sustentabilidade, equidade social e SAN, uma vez que parece haver relação entre esse tipo de gestão e a baixa compra de alimentos da agricultura familiar.

A publicação do Decreto nº 7.775 em 2012 permitiu aos órgãos de administração pública federal, estadual e municipal realizar compras da agricultura familiar com dispensa de processo licitatório (BRASIL, 2012). Apesar das exigências do Decreto nº 8.473 de 2015 (BRASIL, 2015) de que pelo menos 30% dos recursos totais destinados à aquisição de alimentos seja destinado a compra da agricultura familiar se aplicarem somente para órgãos de administração pública federal, a compra da agricultura familiar é apontada como um dos pilares dos RP (BRASIL, 2004) e é permitida pelo Decreto nº 7.775 de 2012. A compra pública de alimentos da agricultura familiar influencia o consumo sustentável, bem como os padrões de produção, além de promover cardápios mais saudáveis e variados que fortalecem hábitos culturais e a economia local (SWENSSON; TARTANAC, 2020; BIANCHINI *et al.*, 2020). O estudo de Martinelli e colaboradores (2015) demonstra o potencial que os restaurantes têm em

promover sistemas agroalimentares locais e sustentáveis quando facilitam as condições de venda por parte da agricultura familiar do seu entorno. Portanto, é importante incentivar a compra da agricultura familiar pelos RP, estabelecer esse critério na contratação de empresas para a execução do serviço e fiscalizar as ações voltadas para esse fim.

O presente estudo permitiu descrever a qualidade nutricional das preparações dos cardápios planejados por RP das cinco regiões brasileiras. As frutas como sobremesa e as saladas estiveram presentes em menos que metade dos dias analisados em 42,1% e 15,7% dos RP, respectivamente. As frutas estiveram presentes em 53,2% (n=193) dos dias analisados e as saladas em 84,3% (n=198). O estudo de Carrijo e colaboradores (2018) observou que o consumo de frutas e hortaliças por comensais de baixa renda de RP brasileiros atingiu 30% da recomendação diária e foi considerado inferior aos 40% esperados segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador. Nesse sentido, os autores destacam a importância de ações de Educação Alimentar e Nutricional que estimulem o consumo desses alimentos pelos frequentadores dos RP (CARRIJO *et al.*, 2018). O estudo de Ramirez e colaboradores (2016) analisou um RP brasileiro e considerou como boa a oferta de frutas como sobremesa (89,7% de presença) e como baixa a oferta de folhosos na salada (25,9% de presença) (RAMIREZ *et al.*, 2016). Observou-se que nem todos os RP analisados tinham presença de frutas e verduras nos cardápios, limitando as possibilidades de consumo pelos frequentadores. Esses alimentos devem ser a base de uma alimentação saudável (BRASIL, 2014) e devem ser ofertados diariamente nos RP como forma de estimular o seu consumo.

A presença de leguminosa foi observada nos cardápios de todos os RP estudados e em 97,5% (n=353) dos dias analisados. A combinação arroz e feijão representou 50% da composição do prato dos consumidores dos 36 RP brasileiros investigados no estudo de Carrijo e colaboradores (2018). O feijão é uma importante fonte de ferro (UNICAMP, 2011) e sua oferta diária pode evitar a carência deste nutriente. Poluha e colaboradores (2016) observaram baixa quantidade de ferro ofertada em um RP de Sorocaba (SP) (POLUHA *et al.*, 2016). De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2008 e 2009, o consumo de arroz e feijão é predominante no Brasil e representa as maiores médias de consumo diário per capita quando comparada a outros alimentos da dieta brasileira (BRASIL, 2011). No entanto, a POF de 2017 e 2018 mostra que houve uma redução de 10,4% para 5% na despesa monetária mensal com os grupos alimentares “cereais, leguminosas e oleaginosas” entre o ano de 2002 e 2018

pelas famílias brasileiras (BRASIL, 2019), demonstrando que é necessário o incentivo à oferta e ao consumo desses alimentos nos RP.

Os resultados deste estudo identificaram uma baixa inclusão de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios dos RP brasileiros. A baixa frequência de compra desses alimentos foi observada em estudos realizados na alimentação escolar (ROCKETT *et al.*, 2019; GIRARDI *et al.*, 2018). Dessa forma, percebe-se que a presença de alimentos da sociobiodiversidade ainda é reduzida em equipamentos públicos de alimentação. A aquisição e o consumo de alimentos da sociobiodiversidade são importantes para manter e valorizar a prática de agricultores familiares e comunidades tradicionais (BRASIL, 2018), além de diversificar a dieta brasileira (SANTIGO; CORADIN, 2018). O estímulo à aquisição de alimentos da agricultura familiar poderia facilitar o acesso a esses alimentos e a inclusão nos cardápios.

Willet e colaboradores (2019) apontam que para alcançar um sistema alimentar saudável e sustentável é importante orientar agricultores de que é preferível produzir uma gama maior de alimentos da biodiversidade a cultivar poucas espécies de plantas em grandes quantidades (WILLET *et al.*, 2019). Ainda, os alimentos da biodiversidade, muitas vezes negligenciados, possuem alto valor nutricional e seu uso na dieta pode oferecer uma solução local, sustentável e culturalmente aceitável para os problemas de má nutrição existentes (HUNTER *et al.*, 2019). Dessa forma, sugere-se que os nutricionistas que elaboram os cardápios busquem planejá-los com base nos alimentos da sociobiodiversidade local e produzidos por agricultores familiares da região, como a possibilidade apontada pelo estudo de Bianchini (2020). Os nutricionistas podem levar essa demanda aos agricultores familiares da região, garantindo a aquisição quando houver produção e essas ações devem ser aliadas à aquisição da agricultura familiar via chamada pública.

Em relação aos alimentos e preparações controlados, destacam-se as categorias de doces e refrescos. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) não é recomendado o consumo de alimentos ultraprocessados, como é o caso dos refrescos, e o consumo de açúcar deve ser controlado (BRASIL, 2014). O estudo de Botelho e colaboradores (2019) observou que 22,5% do total de açúcar consumido pelos frequentadores de RP brasileiros é proveniente de bebidas açucaradas (BOTELHO *et al.*, 2019). Ainda que esse estudo considere o que foi consumido dentro e fora do RP, o resultado indica que há grande consumo desse tipo de bebida pela população frequentadora dos RP. No presente estudo, foi

observado que cinco RP tinham presença diária de refrescos. O consumo de açúcar deve ser controlado por estar associado com a incidência de obesidade e doenças crônicas (BRASIL, 2014) e, portanto, não é adequado que os RP sirvam bebidas como refrescos e doces como sobremesa.

Os embutidos ou produtos cárneos industrializados estiveram presentes em 73,6% (n=14) dos RP e em 17,6% (n=63) dos dias. Esses alimentos tem elevada quantidade de sódio em sua composição além de substâncias associadas à incidência de câncer (WHO, 2015) e, portanto, devem ser evitados (BRASIL, 2014). Estudos que avaliaram a quantidade de sódio em cardápios de RP observaram que esse nutriente ultrapassa os valores recomendados (CARRIJO *et al.*, 2018; SZCZEREPA; VOLSKI, 2017; POLUHA *et al.*, 2016). Carrijo e colaboradores (2018) apontam que a elevada ingestão de sódio poderia estar associada ao consumo de alimentos como salsichas e linguiças em RP. Portanto, é importante que a oferta de embutidos e produtos cárneos industrializados seja reduzida nos RP e que haja atenção à quantidade de sal adicionada nas preparações, por meio da utilização de fichas técnicas de preparações.

A monotonia de cores foi observada em 78,9% (n=15) dos cardápios e em 28,4% (n=103) dos dias totais analisados. Já a presença de alimentos flatulentos ocorreu em 68,4% (n=13) dos cardápios avaliados e em 17,9% (n=64) dos dias. Um estudo que avaliou restaurantes universitários por meio do AQPC também observou altos índices nessas categorias (BENVINDO *et al.*, 2017). Um prato saudável deve ter variedade alimentar, a qual pode ser percebida por meio da variedade de cores (BRASIL, 2006; BRASIL, 2014) e o excesso de alimentos ricos em enxofre na mesma refeição deve ser evitado, a fim de reduzir a sensação de desconforto gástrico associado ao consumo desses alimentos sulfurados (PROENÇA *et al.*, 2006). Portanto, é importante que no momento do planejamento dos cardápios dos RP a variedade alimentar seja almejada e que haja uma organização para que se evite a combinação de alimentos flatulentos, garantindo uma refeição mais saudável aos comensais.

Segundo Oliveira (2018), a elaboração de cardápios saudáveis e adequados nutricionalmente e a aquisição de alimentos da agricultura familiar são ações de promoção da SAN em Restaurantes Populares. Portanto, ressalta-se a importância de que os RP componham os cardápios com maior oferta de alimentos Recomendados e presença limitada de Controlados, somados à oferta de alimentos da sociobiodiversidade e da agricultura familiar para garantir o

acesso a uma alimentação de qualidade, promotora de saúde e que respeite a diversidade cultural e o sistema alimentar sustentável (BRASIL, 2006).

Ao analisar os resultados do presente estudo, é importante considerar algumas limitações. A falta de especificidade nos cardápios e a ausência das fichas técnicas ou lista de ingredientes inviabilizaram a análise de algumas categorias do AQPC e ressalta-se que foram analisados os cardápios planejados e não os executados, portanto, não é possível afirmar se os alimentos e preparações analisados neste estudo foram efetivamente servidos nos restaurantes.

CONCLUSÃO

Este estudo demonstrou que a oferta de saladas e preparações proteicas estiveram presentes em mais de 75% dos dias analisados e leguminosas em 97,5% dos dias e em todos os RP, contribuindo para a qualidade nutricional da refeição. É importante aumentar a presença de frutas *in natura*, alimentos integrais, folhosos na salada e alimentos da sociobiodiversidade para garantir uma alimentação nutricionalmente adequada à população que frequenta os RP. Além disso, deve-se reduzir a presença de doces, refrescos e embutidos industrializados cárneos, que tiveram presença expressiva nos RP. A ampliação da compra da agricultura familiar e de alimentos da biodiversidade e a realização da adequação dos cardápios com base nos critérios utilizados neste estudo podem contribuir para a melhoria das refeições ofertadas nos RP brasileiros, promovendo SAN e estimulando o desenvolvimento de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.

REFERÊNCIAS

BENVINDO, J. L. S.; PINTO, A. M. S.; BANDONI, D. H. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. **Demetra**, v. 12, n. 2, p. 447-464, 2017. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/25890>. Acesso em: 30 nov. 2019.

BIANCHINI, V. U.; MARTINELLI, S. S.; SOARES, P.; FABRI, R. K.; CAVALLI, S. B. Criteria adopted for school menu planning within the framework of the Brazilian School Feeding Program. **Revista de Nutrição**, v. 33, e190197, 2020. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732020000100320&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 26 out. 2020.

BOTELHO, R. B. A.; AKUTSU R. C.; ZANDONADI, R. P. Low-Income population sugar (sucrose) intake: a cross-sectional study among adults assisted by a brazilian food assistance program. **Nutrients**, v. 11, n. 798, 2019. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/11/4/798>. Acesso em: 9 jul. 2020.

BRASIL. Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. 22 jun 2015. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2015-2018/2015/decreto/D8473.htm. Acesso em: 26 out. 2020.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. 150 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2019

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. 65 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101749>. Acesso em: 26 out. 2020

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 69 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 12 dez. 2019

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 2006.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília, 2004. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf. Acesso em: 13 ago. 2019

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social. Restaurante Popular. Institucional. 2013. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/falemds/perguntas-frequentes/seguranca-alimentar-e-nutricional/rede-de-equipamentos/restaurante-popular/restaurante-popular-institucional>. Acesso em: 22 nov. 2013.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018. Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA. Diário Oficial da União, Brasília, p. 92, 10 de julho de 2017. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860. Acesso em: 1 ago. 2019

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Resolução nº 50, de 26 de setembro de 2012. Dispõe sobre a sistemática de funcionamento da modalidade de execução Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar – PAA. **Diário Oficial da União**. 26 set. 2012. Disponível em:

http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional/RES_OLUCAO_N50_26SETEMBRO2012.pdf. Acesso: 27 out. 2019

CARRIJO, A. P.; BOTELHO R. B. A.; AKUTSU R. C. C. A. Is what low-income brazilians are eating in popular restaurants contributing to promote their health? **Nutrients**, v. 10, n. 4, p. 414, 2018. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/10/4/414>. Acesso em: 8 jul. 2020.

CASTRO, I. R. R. Má nutrição, iniquidade e a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 24, n. 7, p. 2376, 2019. Disponível em: <https://scielosp.org/article/csc/2019.v24n7/2376-2376/en/>. Acesso em: 8 jul. 2020.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2019**. Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome; 2019a. Disponível em: <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf>. Acesso em: 8 jul. 2020.

FAO. The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture, J. Bélanger & D. Pilling. FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments: Rome, 2019b. Disponível em: <http://www.fao.org/state-of-biodiversity-for-food-agriculture/en/>. Aceso em: 8 jul. 2020.

FAO. **Strengthening sector policies for better food security and nutrition results: public food procurement**. FAO, 2018. Disponível em: <http://www.fao.org/3/CA2281EN/ca2281en.pdf>. Acesso em: 26 out. 2020.

FNDE. Índice de qualidade da coordenação de segurança alimentar nutricional (IQ COSAN). **FNDE**, 2017. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/12142-iq-cosan>. Acesso em: 27. Out 2019.

GIOMBELLI, G. P.; TRICHES, R. M. Public food procurement for restaurants of Federal Universities in Brazil: advances and setbacks in the implementation of sustainability transition. **Agroecology and Sustainable Food Systems**, v. 44, n. 4, p. 490-508. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/21683565.2019.1666074>. Acesso em: 13 jul. 2020.

HLPE. **Nutrition and food systems**. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome; 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i7846e.pdf>. Acesso em: 8 jul. 2020.

HUNTER, D.; BORELLI, T.; BELTRAME, D. M. O.; OLIVEIRA, C. N. S.; CORADIN, L.; WASIKE, V. W.; *et al.* The potential of neglected and underutilized species for improving diets and nutrition. **Planta**, v. 250, p. 709-729, 2019. Disponível em:

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00425-019-03169-4>. Acesso em: 9 jul. 2020.

MACHADO, P. M. O.; SCHMITZ, B. A. S.; GONZÁLEZ-CHICA, D. A.; CORSO, A. C. T.; VASCONCELOS, F. A. G.; GABRIEL, C. G. Compra de alimentos da agricultura familiar pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): estudo transversal com o universo de municípios brasileiros. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 23, n. 12, p. 4153-4164, 2018.

Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1413-81232018001204153&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 out. 2020.

MARTINELLI, S. S.; SOARES, P.; FABRI, R. K.; CAMPANELLA, G. R. A.; ROVER, O. J.; CAVALLI, S. B. Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário. **Revista de Segurança Alimentar e Nutricional**. Campinas, v. 22, n. 1, p. 559-573, 2015. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8641574>. Acesso em: 1 ago. 2019

OLIVEIRA, J. T. C. Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. Florianópolis, 2018. 237 p. Dissertação (mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina.

ONU. Transformando Nosso Mundo: Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. **Nações Unidas Brasil**, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em:

<https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 29 jun. 2020.

OPAS. Folha informativa - Alimentação Saudável. **OPAS/OMS Brasil**, jun. de 2019. Disponível em:

https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5964:folha-informativa-alimentacao-saudavel&Itemid=839. Acesso em: 29 jun. 2020.

PADRÃO, S. M.; AGUIAR, O. B. Restaurante Popular: a política social em questão. **Revista de Saúde Coletiva**, v. 28, n. 3, e280319, 2018. Disponível em:

https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0103-73312018000300614&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 26 out. 2020.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2ª ed. Manole, 2006.

POLUHA, R. L.; MOTTA, C. C.; GATTI, R. R. Avaliação nutricional de refeições e análise de estrutura física em restaurante popular de Sorocaba-SP. **Arch Health Invest**, v. 5, n. 5, p. 241-246, 2016. Disponível em:

<http://www.archhealthinvestigation.com.br/ArcHI/article/view/1694>. Acesso em: 8 jul. 2020.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 1. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

REIS N. T. Nutrição Clínica: Sistema Digestório. Rio de Janeiro: Livraria Rubio, 2003. *In*: PROENÇA R. P. C., SOUSA A. A., VEIROS M. B., HERING B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: EDUFSC – Série Nutrição; 2005.

RAMIREZ, Y. P. G.; MOREIRA, R. R. D.; OLIVEIRA, J. R. S. Avaliação de cardápio e identificação de alimentos funcionais: estudo qualitativo de restaurante popular de Araraquara, São Paulo, Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 23, n. 1, p. 859-867, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/issue/view/1264>. Acesso em: 8 jul. 2020.

ROCKETT, F. C.; CORRÊA, R. S.; PIRES, G. C.; MACHADO, L. S.; HOERLLE, F. S.; SOUZA, C. P. M. *et al.* Family farming and school meals in Rio Grande do Sul, Brazil. **Ciência Rural**, v. 49, n. 2, 2019. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-84782019000200930&tlng=en. Acesso em: 9 jul. 2020.

SANTIAGO, R. A. C.; CORADIN, L. **Biodiversidade brasileira: sabores e aromas**. 1. ed. Brasília, DF: MMA, 2018. 903 p. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie-biodiversidade.html>. Acesso em: 1 ago. 2019

SILVA, J. G., GROSSI, M. E., FRANÇA, C. G. Fome Zero: a experiência brasileira de combate à fome. *In*: ARANHA, A. V. **Fome Zero: um projeto transformado em estratégia de governo**. Brasília: FAO, 2013 [citado em 2019 dez 12]. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i3023o.pdf>. Acesso em: 12 dez. 2019.

SOUZA, J. R.; BOTELHO, R. B. A.; AKUTSU, R. C. C. A.; ZANDONADI, R. P. Nutritional quality of breakfast consumed by the low-income population in Brazil: a nationwide cross-sectional survey. **Nutrients**, v. 11, n. 6, p. 1418, 2019. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/11/6/1418>. Acesso em: 26 out. 2020.

SWENSSON, L. F. J.; TARTANAC, F. Public food procurement for sustainable diets and food systems: the role of the regulatory framework. **Global Food Security**, v. 25, 2020. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2211912420300195?via%3Dihub>. Acesso em: 9 jul. 2020.

SWINBURN, B. A.; KRAAK, V. I.; ALLENDER, A.; ATKINS, V. J.; BAKER, P. I.; BOGARD, J. R.; *et al.* The global sindemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet commission report. **Lancet**, 2019 [citado 2020 8 jul];v. 393, p. 791–846, 2019. Disponível em: [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)32822-8/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)32822-8/fulltext). Acesso em: 8 jul. 2020.

SZCZREPA, S. B.; VOLSKI, N. P. S. Composição nutricional de cardápio em restaurante popular de Campos Gerais, PR. **Higiene Alimentar**, v. 31, p. 264-265, 2017. Disponível em: <http://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/03/832653/264-265-sitecompressed-24-29.pdf>. Acesso em: 8 jul. 2020.

UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. Campinas: NEPA - UNICAMP, 2011.

VEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar: AQPC Escola. **Nutrição em Pauta**, São Paulo, ano 20, n. 114, p. 3-11, 2012.

Disponível em:

https://www.researchgate.net/profile/Marcela_Veiros/publication/236833188_Avaliacao_Qualitativa_das_Preparacoes_do_Cardapio_Escolar_-_AQPC_Escola_Qualitative_Evaluation_of_Menu_Components_for_Schools_-_QEMC_School/links/0c9605193f5c2752dc000000.pdf. Acesso em: 30 nov. 2019.

WHO/FAO. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva, 2003.

WHO. Q&A on the carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat. WHO, 2015. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-on-the-carcinogenicity-of-the-consumption-of-red-meat-and-processed-meat>. Acesso em: 13 jul. 2020.

WILLET, W.; ROCKSTROM, J.; LOKEN, B.; SPRINGMANN, M.; LANG, T.; VERMEULEN, S. *et al.* Food in the Anthropocene: the EAT – Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. **Lancet**, v. 393, p. 447-492, 2019. Disponível em: <https://www.thelancet.com/commissions/EAT>. Acesso em: 9 jul. 2020.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade nutricional de cardápios planejados para Restaurantes Populares brasileiros, identificar a presença de alimentos da sociobiodiversidade nesses cardápios e a compra e/ou recebimento de alimentos da agricultura familiar pelos RP. Para isto, foi realizado um estudo com 19 RP em todas as regiões brasileiras no qual foram coletados os cardápios planejados para as unidades e foram realizadas entrevistas com os gestores para caracterização dos RP. Os resultados deste trabalho demonstraram a necessidade de se ajustar os cardápios de alguns RP com o aumento de alimentos considerados Recomendados e redução do uso de alimentos Controlados, bem como a necessidade de aumentar a oferta de alimentos da sociobiodiversidade local nos RP e estimular a compra da agricultura familiar.

Como perspectivas futuras, é importante que os cardápios dos RP continuem sendo avaliados como promotores de SAN e DHAA para a população em situação de vulnerabilidade social e como potenciais promotores de um sistema alimentar sustentável, considerando a qualidade nutricional, a presença de alimentos da sociobiodiversidade e alimentos da agricultura familiar como fatores de qualidade. Os achados deste estudo podem servir de base para a melhoria da qualidade nutricional das refeições oferecidas, além da elaboração de outras intervenções e políticas públicas em saúde com o objetivo de estimular a promoção de hábitos alimentares saudáveis, diversificação da dieta e a sustentabilidade do sistema alimentar. O papel do nutricionista é fundamental neste processo visto que é o profissional capaz de elaborar refeições nutricionalmente balanceadas e que estimulem o consumo de alimentos saudáveis pelos comensais dos restaurantes, por meio de ferramentas elaboradas para este fim. Ressalta-se a importância de que o nutricionista responsável pela elaboração do cardápio conheça os alimentos da sociobiodiversidade do local onde atua e que realize o mapeamento dos agricultores familiares locais para que inclua no cardápio alimentos que sejam produzidos de acordo com a localidade e sazonalidade. Dessa forma, o nutricionista é um elemento chave na promoção de SAN e de sistemas alimentares sustentáveis. Espera-se que o método utilizado neste estudo sirva como base para a elaboração de cardápios saudáveis e sustentáveis nos RP.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, V. E. S.; FRIEDRICH, K.; TYGEL, A. F.; MALGAREJO, L.; CARNEIRO, F. F. Uso de sementes geneticamente modificadas e agrotóxicos no Brasil: cultivando perigos. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 22, n. 10, p. 3333-3339, 2017. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232017021003333&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 13 dez. 2019.
- BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 19, p. 181-191, 2003. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2003000700019&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 27 out. 2019
- BENVINDO, J. L. S; PINTO, A. M. S.; BANDONI, D. H. Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil. *Demetra: alimentação, nutrição e saúde*, v. 12, n. 2, p. 447-464, 2017. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/25890>. Acesso em: 30 nov. 2019.
- BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Direito humano à alimentação adequada e soberania alimentar. 2014b. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/comunicacao/artigos/2014/direito-humano-a-alimentacao-adequada-e-soberania-alimentar>. Acesso em: 30 nov. 2019
- BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. 150 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2019
- BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. 65 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101749>. Acesso em: 26 out. 2020
- BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**: primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 69 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 12 dez. 2019
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 2006.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília, 2004. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf. Acesso em: 13 ago. 2019

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social. Restaurante Popular. Institucional. 2013. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/falemds/perguntas-frequentes/seguranca-alimentar-e-nutricional/rede-de-equipamentos/restaurante-popular/restaurante-popular-institucional>. Acesso em: 22 nov. 2013.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018. Institui a lista de espécies da sociobiodiversidade, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos-PAA. **Diário Oficial da União**, Brasília, p. 92, 10 de julho de 2017. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/29306868/do1-2018-07-10-portaria-interministerial-n-284-de-30-de-maio-de-2018-29306860. Acesso em: 1 ago. 2019

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014a. 156 p.

BRASIL. MMA; MDS; MDA. Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade. Brasília, 2009a.

BRASIL. MMA; MDS; MDA. Portaria Interministerial nº 239, de 21 de julho de 2009. Estabelece orientações para a implementação do Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade, e dá outras providências. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. 2009b. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/seguranca_alimentar/_doc/portarias/2009/PC T%20Portaria%20Interministerial%20MDA-%20MDS%20e%20MMA%20no%20239-%20de%2021%20de%20julho%20de%202009.pdf. Acesso em: 27 out. 2019

BRASIL. Resolução nº 50, de 26 de setembro de 2012. Dispõe sobre a sistemática de funcionamento da modalidade de execução Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar – PAA. **Diário Oficial da União**. 26 set. 2012. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional/RES OLUCAO_N50_26SETEMBRO2012.pdf. Acesso: 27 out. 2019

BRASIL. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. **Diário Oficial da União**. 13 de junho de 2013. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>. Acesso em: 4 nov. 2020.

CARRIJO, A. P.; BOTELHO R. B. A.; AKUTSU R. C. C. A. Is what low-income brazilians are eating in popular restaurants contributing to promote their health? **Nutrients**, v. 10, n. 4, p. 414, 2018. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2072-6643/10/4/414>. Acesso em: 8 jul. 2020.

CAVALLI, S. B. Compra institucional de alimentos da agricultura familiar: atuação dos restaurantes populares no desenvolvimento de sistemas agroalimentares locais. 2017. Relatório final (Pós-graduação em Nutrição) – Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017.

COSTA, D. Experiência Brasileira em restaurantes populares. Bol Oficina Sanit Panam, v. 26, n. 5, p. 415-21, 1947.

DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRANDEMBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. Agriculturas, v. 10, n. 2, p. 5, 2013.

EAT-Lancet. Dietas saudáveis a partir de sistemas alimentares sustentáveis. Relatório Sumário da Comissão EAT-Lancet. 2019.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2019**. Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome; 2019a. Disponível em: <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf>. Acesso em: 8 jul. 2020.

FAO. The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture, J. Bélanger & D. Pilling. FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments: Rome, 2019b. Disponível em: <http://www.fao.org/state-of-biodiversity-for-food-agriculture/en/>. Acesso em: 8 jul. 2020.

FAO. **Strengthening sector policies for better food security and nutrition results: public food procurement**. FAO, 2018. Disponível em: <http://www.fao.org/3/CA2281EN/ca2281en.pdf>. Acesso em: 26 out. 2020.

FNDE. Índice de qualidade da coordenação de segurança alimentar nutricional (IQ COSAN). FNDE, 2017. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/12142-iq-cosan>. Acesso em: 27 out. 2019

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16 n. 4, p. 483-492, out./dez., 2003. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1415-52732003000400011&lng=en&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 27 out. 2019

GINANI, V. C. Avaliação da qualidade nutricional, sensorial e cultura de cardápios populares. 2011. Tese (doutorado em Nutrição Humana) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2011.

GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Ed. da Univ. Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, 2001.

GORGULHO, B. M.; LIPI, M.; MARCHIONE, D. M. L. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. *Revista de nutrição*, Campinas, v. 24, n. 3, p. 463-472, 2011. Disponível em:

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000300009. Acesso em: 30 nov. 2019.

HLPE. **Nutrition and food systems**. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome; 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i7846e.pdf>. Acesso em: 8 jul. 2020.

IBGE. Censo Agro 2017: população ocupada nos estabelecimentos agropecuários cai 8,8%. **Agência IBGE Notícias**, 2019. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/25789-censo-agro-2017-populacao-ocupada-nos-estabelecimentos-agropecuarios-cai-8-8>. Acesso em: 5 nov. 2020.

IMCBio. **Catálogo de Produtos da Sociobiodiversidade do Brasil**. 2ª ed. Brasília, 2019.

LEÃO, Marília. **O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf. Acesso em 2 ago. 2019.

LEMOS, J. de O. M.; MOREIRA, P. V. L. Políticas e programas de alimentação e nutrição: um passeio pela história. *Revista Brasileira de Ciências da Saúde*, v. 17, n. 4, p. 377-386, 2013. Disponível em: <http://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/rbcs>. Acesso em: 27 out. 2019

LOUZADA, M.; RICARDO, C.; STEELE, E.; LEVY, R.; CANNON, G.; MONTEIRO, C. The share of ultra-processed foods determines the overall nutritional quality of diets in Brazil. **Public Health Nutrition**, v. 21, n. 1, p. 94-102, 2018. Disponível em: <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/share-of-ultraprocessed-foods-determines-the-overall-nutritional-quality-of-diets-in-brazil/5EBC43CD883291F89BCE0B25794FF983>. Acesso em: 13 jul. 2020.

MAFRA, R. Qualidade nutricional dos cardápios e das listas de compra da alimentação escolar: estudo longitudinal de um município de Santa Catarina. 2018. Dissertação (mestrado em Nutrição) – Centro de ciências da Saúde, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018.

MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência e Saúde Coletiva**, v. 24, n. 11, p. 4251-4261, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csc/v24n11/1413-8123-csc-24-11-4251.pdf>. Acesso em: 28 out. 2020.

MARTINELLI, S. S.; SOARES, P.; FABRI, R. K.; CAMPANELLA, G. R. A.; ROVER, O. J.; CAVALLI, S. B. Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares locais e sustentáveis: o caso de um restaurante universitário. *Revista de Segurança Alimentar e Nutricional*. Campinas, v. 22, n. 1, p. 559-573, 2015. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8641574>. Acesso em: 1 ago. 2019

MARTINELLI, S. S.; VEIROS, M. B.. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar: AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, São Paulo, ano 20, n. 114, p. 3-11, 2012.

Disponível em:

https://www.researchgate.net/profile/Marcela_Veiros/publication/236833188_Avaliacao_Qualitativa_das_Preparacoes_do_Cardapio_Escolar_-_AQPC_Escola_Qualitative_Evaluation_of_Menu_Components_for_Schools_-_QEMC_School/links/0c9605193f5c2752dc000000.pdf. Acesso em: 30 nov. 2019.

MATOS, Patrícia Francisca; PESSÔA, Vera Lúcia Salazar. A modernização da agricultura no Brasil e os novos usos do território. *GEO UERJ*, Rio de Janeiro, ano 13, nº 22, v. 2, p. 290-322, 2011. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/geouerj/article/view/2456/1730>. Acesso em: 26 outubro 2019.

OLIVEIRA, J. T. C. Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. Florianópolis, 2018. 237 p. Dissertação (mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina.

OPAS. Folha informativa - Alimentação Saudável. **OPAS/OMS Brasil**, jun. de 2019.

Disponível em:

https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5964:folha-informativa-alimentacao-saudavel&Itemid=839. Acesso em: 29 jun. 2020.

PADRÃO, S. M.; AGUIAR, O. B. Restaurante Popular: a política social em questão. **Revista de Saúde Coletiva**, v. 28, n. 3, e280319, 2018. Disponível em:

https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0103-73312018000300614&lng=pt&nrm=iso&tlng=pt. Acesso em: 26 out. 2020.

PEREIRA, J. P.; BELLO, P. D.; LOCATELLI, N. T.; PINTO, A. M. S.; BANDONI, D. H. Qualidade das refeições oferecidas por empresas cadastradas pelo Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de Santos-SP. *O Mundo da Saúde*, v. 38, n. 3, p. 325-333, 2014.

Disponível em: http://www.saocamilo-sp.br/pdf/mundo_saude/155565/A09.pdf. Acesso em: 28 out. 2020.

PEREZ-CASSARINO, Julian et al. **Abastecimento alimentar**: redes alternativas e mercados institucionais. Praia, Cabo Verde: UNICV, 2018. 322 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2ª ed. Manole, 2006.

POLUHA, R. L.; MOTTA, C. C.; GATTI, R. R. Avaliação nutricional de refeições e análise de estrutura física em restaurante popular de Sorocaba-SP. **Arch Health Invest**, v. 5, n. 5, p. 241-246, 2016. Disponível em:

<http://www.archhealthinvestigation.com.br/ArcHI/article/view/1694>. Acesso em: 8 jul. 2020.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010. Disponível em:

http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014. Acesso em 1 dez. 2019.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 1. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

Programa de Aquisição de Alimentos - PAA. Ministério da Cidadania: Secretaria Especial do Desenvolvimento Social, 2015. Disponível em: <http://mds.gov.br/seguranca-alimentar/compras-governamentais/programa-de-aquisicao-de-alimentos>. Acesso em: 27 out. 2019

Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade (PGPM-Bio). CONAB: Companhia Nacional de Abastecimento. 2017. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/precos-minimos/pgpm-bio>. Acesso em: 27 out. 2019.

RAMIREZ, Y. P. G.; MOREIRA, R. R. D.; OLIVEIRA, J. R. S. Avaliação de cardápio e identificação de alimentos funcionais: estudo qualitativo de restaurante popular de Araraquara, São Paulo, Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 23, n. 1, p. 859-867, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/issue/view/1264>. Acesso em: 8 jul. 2020.

RAMOS, S. A.; LIMA, J. F. C.; CARVALHO, A. C. M.; SOARES, G. C.; BATISTA, J. A. Avaliação da qualidade das refeições servidas em um restaurante popular. **HU Revista**, v. 46, p. 1-8, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/hurevista/article/view/28417>. Acesso em: 28 out. 2020.

REIS N. T. Nutrição Clínica: Sistema Digestório. Rio de Janeiro: Livraria Rubio, 2003. *In*: PROENÇA R. P. C., SOUSA A. A., VEIROS M. B., HERING B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: EDUFSC – Série Nutrição; 2005.

RODRIGUES, A. G. M.; PROENÇA, R. P. C.; CALVO, M. C. M.; FIATES, G. M. R. Perfil da escolha alimentar de arroz e feijão na alimentação fora de casa em restaurante de bufê por peso. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 18, n. 2, p. 335-346, 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232013000200005. Acesso em: 30 nov. 2019.

SANTIAGO, R. A. C.; CORADIN, L. **Biodiversidade brasileira: sabores e aromas**. 1. ed. Brasília, DF: MMA, 2018. 903 p. Disponível em: <https://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie-biodiversidade.html>. Acesso em: 1 ago. 2019

SILVA, J. G., GROSSI, M. E., FRANÇA, C. G. Fome Zero: a experiência brasileira de combate à fome. *In*: ARANHA, A. V. **Fome Zero: um projeto transformado em estratégia de governo**. Brasília: FAO, 2013 [citado em 2019 dez 12]. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i3023o.pdf>. Acesso em: 12 dez. 2019.

SOBAL, J.; KETTEL KHAN, L.; BISOGNI, C. A conceptual model of the food and nutrition system. *Social Science & Medicine*, v. 47, n. 7, p. 853-863, 1998.

SWINBURN, B. A.; KRAAK, V. I.; ALLENDER, A.; ATKINS, V. J.; BAKER, P. I.; BOGARD, J. R.; *et al.* The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet commission report. **Lancet**, v. 393, p. 791–846, 2019. Disponível em: [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)32822-8/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)32822-8/fulltext). Acesso em: 8 jul. 2020.

SZCZREPA, S. B.; VOLSKI, N. P. S. Composição nutricional de cardápio em restaurante popular de Campos Gerais, PR. **Higiene Alimentar**, v. 31, p. 264-265, 2017. Disponível em: <http://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/03/832653/264-265-sitecompressed-24-29.pdf>. Acesso em: 8 jul. 2020.

VIANA, F. C. Avaliação da composição nutricional dos cardápios de dois Restaurantes Populares de São Luís – MA. 2014. Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso) – Faculdade de Nutrição, Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2014.

VEIROS, M. B. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um estudo de caso. Florianópolis, 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção/Ergonomia, Universidade Federal de Santa Catarina.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Princípios de sustentabilidade na produção de refeições. *Nutrição e Ecologia*, 2010. Disponível em: <https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2014/04/Veiros-e-Proen%C3%A7a-2010-Principios-de-sustentabilidade-na-producao-de-refeicoes.pdf>. Acesso em: 18 dez. 2019

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. *Nutrição em Pauta*, 2003.

WFP. The State of Food Insecurity in the World 2015. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock at uneven progress. Rome: FAO, 2015. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i4646e.pdf>. Acesso em: 1 ago. 2019

WHO/FAO. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation.** Geneva, 2003.

ANEXO A – Lista de alimentos contidos na Portaria Interministerial nº 284, de 30 de maio de 2018, anexo “Espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício”.

Nome popular	Distribuição geográfica natural das espécies nas regiões/estados
Abacaxi	Nordeste (AL, BA, PB, PE, RN, SE)
Abiu	Norte; Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, SE); Centro-Oeste (MT); Sudeste; Sul (PR, SC)
Açaí	Norte (AP, PA, TO); Nordeste (MA); Centro-Oeste (GO)
Açaí-solteiro	Norte (AC, AM, PA, RO)
Amendoim	Norte; Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste; Sul
Amora-preta	Nordeste (AL, BA, CE, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO); Sudeste; Sul
Araticum, Panã	Norte (PA, TO); Nordeste (BA, MA); Centro-Oeste; Sudeste (MG e SP); Sul (PR)
Araçá	Norte (AC, AM, AP, PA); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste; Sudeste; Sul
Araçá-boi	Norte (AC, AM, RO); Centro-Oeste (MT)
Araçá-pera	Norte (AC, AM, PA, RO, RR); Centro-Oeste (MT)
Aroeira-pimenteira	Nordeste (AL, BA, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (MS); Sudeste; Sul
Arumbeva	Nordeste (AL, BA, CE, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (MS); Sudeste; Sul
Babaçu, Cocão do Acre	Norte (AC, AM, PA, RO, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PI); Centro-Oeste (GO, MS, MT); Sudeste (MG)
Bacaba	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, TO); Nordeste (MA); Centro-Oeste (GO, MT)
Bacupari	Norte (AC, AM, PA, TO); Nordeste (BA); Centro-Oeste (MT); Sudeste (RJ)
Bacuri	Norte (AM, PA, RR); Nordeste (MA)
Baru, Cumbaru	Norte (PA, RO, TO); Nordeste (BA, MA, PI); Centro-Oeste; Sudeste (MG, SP)
Beldroega	Norte; Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste; Sul
Biribá	Norte (AC, AM, PA); Centro-Oeste (MT); Nordeste (BA); Sudeste (MG, RJ); Sul (RS)
Buriti	Norte (AC, AM, PA, RO, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PI); Centro-Oeste; Sudeste (MG, SP)

Butiá	Sul
Cacau	Norte (AC, AM, AP, PA, RO); Nordeste (BA, MA)
Cagaita	Norte (TO); Nordeste (BA, CE, MA, PE, PI); Centro-Oeste; Sudeste (MG, SP)
Cajú	Norte (AC, AM, AP, PA, RR, TO); Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste
Caju-do-cerrado	Norte (RO, TO); Nordeste (BA, PI); Centro-Oeste; Sudeste(MG, SP), Sul (PR)
Cambuci	Sudeste (MG, RJ, SP)
Cambuí	Norte (AC, AM, PA, RO, RR); Nordeste(AL, BA PE); Centro-Oeste (GO, MS, MT); Sudeste; Sul
Camu-camu	Norte (AC, AM, PA, RO, RR); Centro-Oeste (MT);
Cará-amazônico	Norte (AC, AM, PA, TO); Nordeste (MA, PB, PE); Centro-Oeste (GO, MT); Sudeste(MG)
Castanha-do-pará/Castanha-do-brasil	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR); Centro-Oeste(MT);
Cereja-do-rio-grande	Sudeste; Sul
Chicória-de-caboclo	Norte; Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste; Sul
Chichá	Norte (PA, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PI); Centro-Oeste; Sudeste
Coquinho-azedo	Nordeste (BA); Centro-Oeste (GO); Sudeste (MG)
Crem, Batata-crem	Sudeste (RJ, SP); Sul
Croá	Norte (AM); Nordeste (PE); Centro-Oeste (GO); Sudeste (MG, RJ, SP);
Cubiu	Norte (AM, AP, PA)
Cupuaçu	Norte (AC, AM, PA, RO)
Erva-mate	Nordeste (BA); Centro-Oeste (DF, MS, MT); Sudeste (MG, SP); Sul
Fisalis	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN); Centro-Oeste; Sudeste; Sul
Gabiroba	Centro-Oeste; Sudeste (MG, SP); Sul (PR, SC)
Goiaba	Norte (AC, AM); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PE, PI, SE); Centro-Oeste (MS, MT); Sudeste; Sul
Goiaba-serrana	Sudeste (RJ, SP); Sul
Grumixama	Nordeste (BA); Sudeste; Sul (PR, SC)
Guabiroba	Nordeste (BA); Centro-Oeste (DF, GO, MS); Sudeste; Sul
Guaraná	Norte (AC, AM, PA)
Gueroba	Norte (TO); Nordeste (BA); Centro-Oeste; Sudeste (MG, SP); Sul(PR)

Jaboticaba	Sudeste; Sul
Jambu	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR); Nordeste (BA, CE, PB, PE, PI, RN, SE); Sudeste; Sul (PR, SC)
Jaracatiá, Mamãozinho	Norte (AC, AM, AP, PA, RO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PE, PB); Centro-Oeste(GO, MS, MT); Sudeste; Sul
Jaracatiá, Mamão-domato	Nordeste (BA, CE, SE); Centro-Oeste; Sudeste); Sul
Jatobá	Norte (AM, PA, RO); Nordeste (BA, CE, MA, PE, PI, PB); Centro-Oeste; Sudeste; Sul (PR)
Jenipapo	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste); Sudeste; Sul (PR, SC)
Juçara	Nordeste (AL, BA, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO); Sudeste; Sul
Jurubeba	Norte (AC, RO); Nordeste (BA); Centro-Oeste(DF, GO, MT); Sudeste; Sul(PR, SC)
Licuri	Nordeste (AL, BA, PE, SE); Sudeste (MG)
Macaúba	Norte (AM, PA, RR, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PE, PI); Centro-Oeste; Sudeste (MG, RJ, SP); Sul (PR)
Major-gomes	Norte (AC, AM, PA, RO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
Mandacaru	Norte (TO); Nordeste; Centro-Oeste (GO); Sudeste (MG)
Mandioca	Norte (AC, AM, AP, PA, RO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PE, PI); Centro-Oeste(DF, GO, MT); Sudeste (MG, SP)
Mangaba	Norte (AM, AP, PA, RO, TO); Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste; Sul (PR)
Mangarito	Sudeste (MG, RJ, SP)
Maracujá	Norte (AC, AM, PA, RO, RR, TO); Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste; Sul
Mini-pepininho	Norte; Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste; Sul
Murici	Norte; Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste (ES, MG, SP); Sul (PR)
Ora-pro-nóbis	Nordeste (AL, BA, CE, MA, PE, SE); Centro-Oeste (GO); Sudeste; Sul
Patauá	Norte (AC, AM, PA, RO)
Pequi	Norte (AM, PA, TO); Nordeste (BA, CE); Centro-Oeste (DF, GO, MT); Sudeste (MG, SP); Sul (PR)
Pera-do-cerrado	Nordeste (BA); Centro-Oeste (GO, MS); Sudeste (MG, SP)
Pinheiro-do-paraná	Sudeste (MG, RJ, SP); Sul
Pitanga	Nordeste (BA); Centro-Oeste (MS); Sudeste; Sul

Pupunha	Norte (AC, AM, PA, RO); Centro-Oeste (MT);
Puxuri, puchuri	Norte (AM, PA)
Sapota	Norte (AC, AM)
Sete-capotes	Nordeste (BA); Sudeste; Sul
Taioba, Taioba-roxa	Nordeste (CE, PE); Centro-Oeste (MS); Sudeste (ES, MG); Sul (PR)
Tucumã	Norte (AC, AM, PA, RO, RR); Centro-Oeste (MT);
Umari	Norte (AC, AM, AP, PA)
Umbu	Nordeste; Sudeste (MG)
Taperebá, Cajá	Norte; Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste
Urucum	Norte; Nordeste; Centro-Oeste; Sudeste; Sul
Uvaia	Centro-Oeste (GO, MS); Sudeste (MG, RJ, SP); Sul
Uxi	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, TO);

ANEXO B – Parecer consubstanciado do CEP

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SANTA CATARINA - UFSC

**PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP****DADOS DO PROJETO DE PESQUISA**

Título da Pesquisa: COMPRA INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR:
ATUAÇÃO DOS RESTAURANTES POPULARES NO DESENVOLVIMENTO DE
SISTEMAS AGROALIMENTARES LOCAIS

Pesquisador: Suzi Barletto Cavalli

Área Temática:

Versão: 3

CAAE: 48651315.5.0000.0121

Instituição Proponente: CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Patrocinador Principal: CNPQ

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 1.314.367

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

FLORIANOPOLIS, 09 de Novembro de 2015

Assinado por:

Washington Portela de Souza
(Coordenador)

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prédio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 401

Bairro: Trindade

CEP: 88.040-400

UF: SC

Município: FLORIANOPOLIS

Telefone: (48)3721-6094

E-mail: cep.propesq@contato.ufsc.br