

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

MANUELA MIKA JOMORI

**Escolha alimentar do comensal de um restaurante por
peso**

Florianópolis – SC

2006

Manuela Mika Jomori

**Escolha alimentar do comensal de um restaurante por
peso**

Dissertação submetida à
Universidade Federal de Santa
Catarina para a obtenção do grau
de Mestre em Nutrição

Orientadora: Professora Rossana Pacheco da Costa Proença, Dr.

Florianópolis

2006

Manuela Mika Jomori

**Escolha alimentar do comensal de um restaurante por
peso**

Esta dissertação foi julgada adequada para obtenção do título de MESTRE EM NUTRIÇÃO e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina.

Dissertação aprovada em: **23 de fevereiro de 2006**

Vera Lúcia Cardoso Garcia Tramonte, Dr.
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição

Rossana Pacheco da Costa Proença, Dr.
Departamento de Nutrição – UFSC
Orientadora

Rosa Wanda Diez Garcia, Dr.
Faculdade de Medicina – USP – Ribeirão Preto-SP

Maria Cristina Marino Calvo, Dr.
Departamento de Saúde Pública – UFSC
Colaboradora

Raquel Kuerten de Salles, Dr.
Departamento de Nutrição – UFSC

*Dedico esse trabalho ao meu avô
“ditiam” (in memoriam) e à minha avó
Olga (in memoriam) por
enraizarem a minha escolha alimentar...*

AGRADECIMENTOS

À Prof^ª Rossana Pacheco da Costa Proença pela competência em sinalizar os melhores caminhos a seguir e por me acompanhar a cada passo. Pelo seu característico entusiasmo, que me levou à admiração e ao respeito. Pela confiança depositada que me estimulou a “saborear” esse trabalho, iniciando minha paixão pelo estudo da área de produção de refeições.

À Universidade Federal de Santa Catarina pela oportunidade de engrandecimento acadêmico e pessoal, uma vez que, dentro da realidade atual, é um grande privilégio estar vinculada a uma instituição pública.

À Prof^ª Maria Cristina Calvo pela valiosa e fundamental colaboração dada nas etapas de coleta e análise dos dados, além da sua participação como membro da banca examinadora.

À professora Rosa Wanda Diez Garcia, membro da banca examinadora, pelo astral peculiar e por proporcionar reflexões intrigantes que enriqueceram o trabalho.

À professora Raquel Kuerten Salles pela contribuição enriquecedora e pelos seus valiosos materiais, os quais pude “degustá-los” e aproveitá-los para engatar a pesquisa.

À professora Carmen Silva Rial do Departamento de Antropologia Social da UFSC pelo outro olhar da ciência que me instigou a fortalecer os laços entre a Socioantropologia da Alimentação e a Nutrição.

Ao professor Jean-Pierre Poulain da Universidade de Toulouse, França, pela contribuição dada sobre *le choix alimentaire* em sua passagem pelo Brasil.

À professora Vera Lúcia Cardoso C. Tramonte pela compreensão para tratar dos assuntos burocráticos.

Aos professores e funcionários do Programa de Pós-graduação em Nutrição e do Departamento de Nutrição da UFSC.

Ao responsável e aos funcionários da Associação de Funcionários da Assembléia Legislativa de Santa Catarina (AFALESC), por permitirem a realização do estudo em seu restaurante.

Aos comensais do restaurante da AFALESC por suas escolhas alimentares.

Aos colegas do mestrado, cada qual com uma lembrança especial, destacando a Débora Fernanda Basso (Déb) e a Lina Cláudia Sant'ana (Lany) por temperarem nossa grande amizade, confiando em mim para seguir toda a caminhada por Florianópolis e a Débora Guimarães por dividir comigo a primeira tomada de decisão no mestrado, que depois de muita reflexão nos proporcionou engrandecimento como pessoa, amiga e profissional.

Aos amigos da área de produção de refeições Claris, Juarez, Lúcia, Paulinha, Bianca e Aninha por constituírem comigo os “filhos da Proença”, portanto irmãos da “era genoma”.

Aos meus “calouros” do mestrado Juarez e Paulinha pelo grande auxílio na coleta de dados e à Lúcia, que como nutricionista da AFALESC, facilitou os contatos para o andamento da minha pesquisa.

À amiga Marcela Boro Veiros pelas valiosas dicas, pela generosa atenção e pela conversas agradáveis à longa distância.

À professora Mônica Chaves Abdala pelos laços traçados através da paixão pelo estudo do ser humano e da sua comida.

À Jane Maria Viana Cardoso pelo cuidado na revisão de minha dissertação.

À professora Sandrine, meus *remerciements* pelo grande incentivo à língua francesa e pela contribuição nas traduções de minhas leituras.

Ao professor Eduardo, *thanks for the classes*, pelas ajudas *on line* e ao apoio dado na língua inglesa.

Ao professor Lucídio Bianchetti do Departamento de Estudos Especializados em Educação da UFSC por me proporcionar uma melhor reflexão sobre a leitura e a escrita.

Ao professor Ricardo Lucas Pacheco do Departamento de Educação Física da UFSC pelas descontraídas partidas de vôlei, divididas com suas alunas.

À “miguli” Vera Baumgarten Baião, pela forma carinhosa de nomear nossa grande amizade e pelo apoio em todas horas.

À Josi e aos vizinhos Samuka, Solano e Cris por fazerem da minha moradia em Florianópolis um lar.

Aos amigos Vera, Marcelo, Bina e Vani por colaborarem no teste do questionário do estudo nos momentos divertidos à mesa.

À minha prima, quase irmã Ju e ao Alê que além da diversão partilhada, me ajudaram no teste do estudo-piloto.

Ao amigo Charles (Charlestone ou Xalito), pelos risos, pelos termos inventados e pelas vírgulas cortadas na correção de meu trabalho.

À “titia mestre” Sanae pela ajuda na elaboração do *Abstract* e pelas trocas de receitas nos encontros rápidos em Florianópolis, durante a nossa caminhada pela pós-graduação.

Aos meus tios Aiko e Toshya e aos meus primos queridos Carol e Marcos pelo afeto e acolhimento na grande São Paulo, nos momentos em que precisava fazer a conexão Florianópolis-Extrema (MG).

Aos estimulantes conselhos de Vera Lúcia Néis que me fizeram enxergar os meios para superar as dificuldades, para aproveitar os bons momentos e para entender o comportamento humano.

À minha família, meus pais Miyoshi (Miyo) e Eliza e minhas irmãs Roberta e Madalena (Mada) por me proporcionarem segurança o quanto distante eu fosse, na certeza de que sempre estarei por perto por semearem grandes virtudes que busco carregá-las comigo nas bagagens da grande viagem da vida... meu sincero amor e carinho.

*Assim como a comida, incorporei esse trabalho... não
apenas como se estivesse engolindo-o,
mas saboreando com muito orgulho
e temperando com fortes emoções.
Agradei a tantas pessoas que me
esqueci de agradecer a mim mesma:
Consegui! Encontrei um caminho...
e agora o que fazer?
Continuar, esse é o caminho...*

RESUMO

A escolha alimentar humana está condicionada pela situação onívora do homem, isto é, apresentar a capacidade de comer de tudo, ao mesmo tempo em que é influenciado por fatores relativos aos alimentos (sabor, variedade, valor nutricional, aparência e higiene, por exemplo) e ao próprio indivíduo (determinantes biológicos, sócio-culturais e antropológicos, econômicos e psicológicos). Diante do aumento da prática de alimentação fora de casa, realizada pelos indivíduos no contexto da comensalidade contemporânea, o comedor se depara com o dilema de ter que decidir o que comer, principalmente no sistema de refeições por peso, o qual dispõe uma variedade de alimentos e autonomia ao comensal para escolher o que vai por no seu prato, pagando pelo respectivo peso. Considerando este aspecto e a difusão desses restaurantes no Brasil, o objetivo deste estudo foi avaliar a escolha alimentar de comensais de um restaurante por peso. Avaliaram-se as práticas alimentares observadas dos comensais de um restaurante por peso em Florianópolis, SC, através da fotografia do prato do sujeito no momento em que ele o leva à balança e as suas práticas alimentares declaradas, através da aplicação de um questionário de escolha alimentar. Avaliou-se um total de 293 comensais, com uma média de 36,97 ($\pm 13,36$ DP) anos de idade, divididos em 58% homens e 42% mulheres, 58% com graduação completa ou incompleta, 26% do total declararam apresentar algum problema de saúde relacionado à alimentação e a maioria (93%) freqüentava habitualmente o restaurante. Categorizaram-se as combinações de pratos escolhidos pelos comensais como *Tradicional* e *Simplificados*, sendo esses divididos em *Sem carne*, *Sem salada*, *Sem feijão* e *Sem salada e sem feijão*. Formaram-se cinco perfis de escolha alimentar de comensais, através da *Análise Fatorial de Correspondência*. Esses representaram os *Tradicionais* (49%), os *Gourmets* (19%), os *Hedonistas* (13%), os *Aplicados* (13%), os *Cosmopolitas* (4%) e os *Calculistas* (2%), de acordo com as variáveis de escolha alimentar encontradas. Algumas das associações identificadas pelo *Teste X²*, considerando-se um valor significativo de $p < 0,05$, foram: entre os *Aplicados* e o sexo feminino ($p < 0,037$); entre todos os grupos, com exceção dos *Cosmopolitas*, e a escolha pelo prato *Sem feijão* declarado ($p < 0,001$); entre os *Calculistas* e a escolha por pratos *Sem salada* declarados ($p < 0,003$); bem como entre a escolha desse prato e os comensais do sexo masculino ($p < 0,001$). Não foram encontradas associações entre os grupos e as práticas alimentares observadas. Observou-se que entre os comensais que declararam escolher um prato *Tradicional*, 29% montaram um prato *Tradicional* e 27,3% pratos *Simplificados*. Já, dos que declararam escolher um prato

Simplificado, 22,53% montaram pratos *Simplificado* e 9,9% um prato *Tradicional*. O perfil de comensais do restaurante por peso estudado permitiu direcionar a busca da melhoria no atendimento do mesmo, sugerindo alguns critérios para um instrumento que avalie a sua escolha alimentar. Além disso, as diferenças encontradas entre as práticas alimentares declaradas e observadas permitiram levantar questões sobre a estrutura de refeição desses comensais e fornecer pontos para reflexão aos responsáveis pelo restaurante no planejamento da composição do bufê por peso.

Palavras-chaves: Escolha Alimentar. Comensal. Restaurante por peso. Produção de refeições. Unidade de Alimentação e Nutrição. Comportamento Alimentar. Estrutura de Refeição.

ABSTRACT

Food choice is conditioned by the omnivore nature of human, that is, by his capability of eating everything, and at the same time, he is influenced by some factors related to food (taste, variety, nutritional value, appearance, and hygiene for example) and to the individual himself (biological, socio-cultural and anthropological, economics and psychological determinants). Due to the increasing number of people that eat out of their homes in the context of contemporary consumerism, the consumer is faced with the dilemma of having to decide what to eat, mainly in the kind of by weight restaurant, which offers a variety of foods and autonomy to the consumer to choose what to eat, paying for the correspondent weight. Taking into consideration this aspect and the dissemination of these restaurants in Brazil, the objective of the present study was to evaluate the food choice of the consumers of a by the weeight restaurant from Florianópolis, SC. Instrumentation for the study included, first, a photograph of the dish of the subjects in the moment they take it to be weighed, and second, a food choice questionnaire. A total of 293 subjects participated in the present study, with an average age of 36.97 (+13.36DP). Out of the 293 participants, 58% were men and 42% women. Concerning education, 58% had complete or incomplete graduation, 26% stated that they had some kind of health problems related to food, and the majority of the subjects (93%), were regular customers in that restaurant. The combination of the dishes chosen by the consumers was categorized as *Traditional* and *Simplified*. These two categories were then split into the following types of dishes: *Without meat*, *Without salad*, *Without beans* and *Without salad and without beans*. Through the *Factorial Analysis of Correspondence*, five different profiles were developed, according to the variables of food choice found, as it follows: *Traditional* (49%), *Gourmets* (19%), *Hedonists* (13%), *Diligent* (13%), *Cosmopolitan* (4%), and *Calculists* (2%). Some associations identified by the X^2 test, taking into account a significant value of $p < 0,05$, were: among the *Diligent* and the female ($p < 0,037$); among all the groups except for the *Cosmopolitans*, and the choice for the stated *Without Beans* dish ($p < 0,001$); among the *Calculists* and the choice for the stated *Without Salad* ($p < 0,003$); as well as among the choice of this dish and the male consumers ($p < 0,001$). Association between the groups and the observed eating practices were not found. Among the participants that asserted that they choose *Traditional* dishes, it was observed that 29% of them in fact did it, whereas 27.3% chose *Simplified* dishes. Now, among the consumers that reported that they choose the *Simplified* dishes, 22.53% truly did it, on the other hand, 9.9%

chose the *Traditional* one. It is believed that studies such as the present one may guide by the kilo restaurant owners to improve their services by establishing some criteria for an instrument that can evaluate clientele's food choice. Moreover, the difference found between the reported and observed eating practices allowed researchers to raise questions about the meal structure of these consumers as well as provide the restaurant management staff with further reflection about planning the composition of the dishes in a by the kilo restaurant.

Keywords: Food Choice. Consumer. By the weight Restaurant. Foodservice. Food and Nutrition Service. Food Behavior. Meal Structure.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Esquema estrutural do trabalho	24
Figura 2 – Modelo do processo de escolha alimentar adaptado por Furst <i>et al.</i> (1996)	45
Figura 3 – Representação esquemática da fundamentação teórica	62
Figura 4 – Distribuição dos perfis de escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	81
Figura 5 – Distribuição dos comensais segundo as práticas alimentares declaradas como de costume num restaurante por peso em Florianópolis (2005)	83
Figura 6 - Distribuição dos comensais segundo as práticas alimentares declaradas como de costume num restaurante por peso em Florianópolis (2005)	84
Figura 7 - Exemplo de combinação csa1af (carne, salada, acompanhamento, arroz, feijão), classificada como prato <i>Tradicional</i> , Florianópolis, SC (2005).	84
Figura 8 - Exemplo de combinação csa1f (carne, salada, acompanhamento, feijão), classificada como prato <i>Tradicional</i> , Florianópolis, SC (2005).	85
Figura 9 - Exemplo de Combinação csaf (carne, salada, arroz, feijão), classificada como prato <i>Tradicional</i> , Florianópolis, SC (2005).	85
Figura 10 – Distribuição das práticas alimentares observadas dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	86
Figura 11 – Comparação das práticas alimentares declaradas com os perfis de escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005), de acordo com as categorias de pratos	94
Figura 12 – Comparação entre as práticas alimentares declaradas e as observadas dos comensais do grupo dos <i>Tradicionalis</i> de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	95
Figura 13 - Distribuição percentual da associação entre as práticas alimentares declaradas e práticas alimentares observadas dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005)	116

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Variáveis relacionadas aos alimentos, de acordo com os autores pesquisados	57
Quadro 2 – Variáveis relacionadas ao comensal, de acordo com os autores pesquisados	58
Quadro 3 - Variáveis relacionadas ao alimento e ao comensal com os respectivos indicadores selecionadas para a elaboração do questionário de escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	65
Quadro 4 - Categorias definidas para constituição dos perfis dos comensais de acordo com as suas práticas alimentares observadas (tipos de combinação de pratos registrados) em um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	73
Quadro 5 – Distribuição da presença das variáveis de escolha alimentar que formaram os perfis de comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005)	78
Quadro 6 - Perfis do comensal de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005), comparando com variáveis de escolha alimentar citadas pelos autores pesquisados para estruturar o método.	113
Quadro 7 - Distribuição percentual da comparação entre as práticas alimentares declaradas com as práticas alimentares observadas por indivíduos do estudo de Poulain (2002) e do presente estudo	117

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Número de pratos fotografados de acordo com os dias da semana e as respectivas cores de fichas de identificação utilizadas na etapa de observação dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	68
Tabela 2 – Categorias definidas para constituição dos perfis dos comensais de acordo com as suas práticas alimentares observadas (tipos de combinação de pratos registrados) em um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	69
Tabela 3 - Distribuição dos comensais de acordo com idade, sexo, escolaridade, problema de saúde declarado relacionado à alimentação e frequência ao restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	77
Tabela 4 - Distribuição dos perfis de comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005), de acordo com as variáveis de escolha alimentar.	81
Tabela 5 - Distribuição de comensais de acordo com o perfil sócio-demográfico e o perfil de escolha alimentar avaliados num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005)	87
Tabela 6 - Distribuição de comensais de acordo com o perfil sócio-demográfico e com as suas práticas alimentares declaradas (costume), avaliadas num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	89
Tabela 7 - Distribuição de comensais de acordo com o perfil sócio-demográfico e com as suas práticas alimentares observadas (prato escolhido), avaliadas num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	90
Tabela 8: Distribuição dos comensais segundo o que declararam ser uma refeição De costume e o que declararam ser uma refeição ideal num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	91
Tabela 9 - Distribuição dos comensais segundo as práticas alimentares declaradas (costume) e as observadas num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	92

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	17
1.1	Apresentação	17
1.2	Objetivos	21
1.2.1	OBJETIVO GERAL	21
1.2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	21
1.3	Definições de termos relevantes para a pesquisa	22
1.4	Limitações do estudo	23
1.5	Estrutura geral do trabalho	24
1.6	Divisão dos capítulos	25
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	26
2.1	Comensalidade Contemporânea	26
2.1.1	TENDÊNCIA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEAS	26
2.1.2	ALIMENTAÇÃO FORA DE CASA	30
2.1.3	OPÇÕES DE REFEIÇÕES FORA DE CASA PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO COMEDOR	32
2.1.4	O RESTAURANTE POR PESO COMO UM MEIO DE AVALIAR A ESCOLHA ALIMENTAR	33
2.2	A escolha alimentar do comensal	36
2.2.1	DEFINIÇÃO – O COMENSAL COMO SER ONÍVORO	36
2.2.2	OS DETERMINANTES DA ESCOLHA ALIMENTAR	39
2.2.3	A ESTRUTURAÇÃO DA REFEIÇÃO E A ESCOLHA ALIMENTAR	45
2.2.4	DIFICULDADE DE SE AVALIAR A ESCOLHA ALIMENTAR	48
2.3	Os métodos de avaliação da escolha alimentar	49
2.3.1	MÉTODOS QUANTITATIVOS E QUALITATIVOS	49
2.3.2	VARIÁVEIS RELACIONADAS AOS ALIMENTOS	52
2.3.3	VARIÁVEIS RELACIONADAS AO COMENSAL	57
2.3.4	UM MÉTODO PARA AVALIAR DETERMINANTES DA ESCOLHA ALIMENTAR	59
2.4	Conclusão do capítulo	62
3	MÉTODO	63
3.1	Perfil do estudo	63
3.2	Desenvolvimento do questionário	64
3.2.1	TESTE PILOTO	65
3.3	Etapas da Pesquisa	67
3.3.1	COLETA DE DADOS SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES OBSERVADAS	67
3.3.2	COLETA DE DADOS SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES DECLARADAS	68
3.4	Procedimento amostral	69
3.5	Técnicas de coleta de dados	71
3.6	Aspectos éticos	71
3.7	Análise dos dados	72
4	RESULTADOS	76
4.1	Perfil do comensal e suas práticas alimentares	76
4.1.1	PERFIL SÓCIO-DEMOGRÁFICO DOS COMENSAIS	76

4.1.2	PERFIL DE ESCOLHA ALIMENTAR DOS COMENSAIS	77
4.1.3	PRÁTICAS ALIMENTARES DECLARADAS E OBSERVADAS DOS COMENSAIS	82
4.2	Comparações entre os perfis do comensal e as suas práticas alimentares	86
4.2.1	PERFIL DE ESCOLHA ALIMENTAR DOS COMENSAIS DE ACORDO COM AS SUAS VARIÁVEIS SÓCIO-DEMOGRÁFICAS	86
4.2.2	PERFIL SÓCIO-DEMOGRÁFICO DO COMENSAL COM RELAÇÃO ÀS SUAS PRÁTICAS ALIMENTARES DECLARADAS E OBSERVADAS	88
4.3	Comparação entre as práticas alimentares declaradas e as observadas, bem como entre as práticas alimentares e o perfil de escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso	91
4.3.1	COMPARAÇÃO ENTRE O QUE OS COMENSAIS CONSIDERAM COMO UMA REFEIÇÃO DE COSTUME O QUE CONSIDERAM COMO UMA REFEIÇÃO IDEAL	91
4.3.2	COMPARAÇÃO ENTRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES DECLARADAS E AS OBSERVADAS DOS COMENSAIS	92
4.3.3	COMPARAÇÃO ENTRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES E OS PERFIS DE ESCOLHA ALIMENTAR DOS COMENSAIS	93
5	DISCUSSÃO	96
5.1	Perfil dos comensais de um restaurante por peso	96
5.1.1	PERFIL DOS <i>TRADICIONAIS</i>	96
5.1.2	PERFIL DOS <i>GOURMETS</i>	97
5.1.3	PERFIL DOS <i>HEDONISTAS</i>	98
5.1.4	PERFIL DOS <i>CALCULISTAS</i>	99
5.1.5	PERFIL DOS <i>APLICADOS</i>	101
5.1.6	PERFIL DOS <i>COSMOPOLITAS</i>	103
5.2	Estrutura da refeição dos comensais de um restaurante por peso no contexto da comensalidade contemporânea	104
5.3	Determinantes da escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso	110
5.4	Práticas alimentares declaradas versus práticas alimentares observadas	113
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	118
	REFERÊNCIAS	121
ANEXO A	TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO	130
ANEXO B	PARECER CONSUBSTANCIADO – PROJETO nº 019/2005	132
APÊNDICE A	- Questionário de avaliação da escolha alimentar	134
APÊNDICE B	- Roteiro para coleta de dados	136
APÊNDICE C	- Critérios para a categorização das combinações de alimentos	138
APÊNDICE D	- Cardápio dos dias avaliados	139
APÊNDICE E	- Relação entre as práticas alimentares e os perfis de escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).	140

1 INTRODUÇÃO

1.1 Apresentação

O alimento é um meio de atender às diversas necessidades humanas, desde às básicas como a manutenção vital, até o prazer, tornando-o essencial à vida. Dessa maneira, Germov e Williams (2004, p.4) relatam que a necessidade humana pelo alimento vai além das questões biológicas como a regulação fisiológica do organismo e psicológicas como as preferências e aversões alimentares. Ela é, também, direcionada socialmente, baseada nos aspectos culturais, religiosos, econômicos e políticos, afetando a disponibilidade e consumo dos alimentos. Assim, os hábitos alimentares não são universais, inatos ou inevitáveis, eles são socialmente construídos, delimitando as diferenças culturais.

O ato alimentar, segundo Poulain (2002a), se desenrola de acordo com as regras impostas pela sociedade, implicando na escolha alimentar. Essas regras são representadas pelas maneiras no preparo dos alimentos, pela montagem dos pratos e pelos rituais das refeições (como por exemplo, os modos e as posições das pessoas à mesa, a divisão da comida entre os indivíduos, os horários estipulados, dentre outros), contribuindo para que o homem se identifique com o alimento, também através da sua representação simbólica. Nessa relação, pode-se destacar a questão do homem como um ser vivo onívoro, representada pela capacidade de comer de tudo, que lhe dá uma suposta liberdade de escolha alimentar. Entretanto, nem tudo é escolhido por ele, uma vez que o indivíduo é determinado pelas diversas condições já citadas, que irão pesar nessa decisão. Esses determinantes podem englobar o meio ambiente, o qual está relacionado aos recursos disponíveis e aos relacionamentos sociais, bem como a história individual que permitirão ao homem refletir sobre o que vai comer.

Isso implicará no paradoxo do homem onívoro, descrito por Fischler (1990, p.65), o qual reflete sobre a ansiedade gerada pela escolha alimentar do homem. Esse paradoxo é explicado pelo fato do homem comedor poder modelar suas escolhas, de acordo com as suas necessidades vitais (controladas pelos mecanismos reguladores biológicos) ao mesmo tempo em que as suas práticas alimentares são culturalmente determinadas, levando-o à prudência ao inserir o alimento desconhecido. Nesse contexto, pode-se caracterizar a ambivalência da alimentação humana pela contradição entre a neofilia alimentar – "tendência à exploração,

necessidade de mudança, de novidade e de variedade" dos alimentos– e a neofobia alimentar – relacionada à prudência, ao receio do desconhecido e à resistência à inovação, afetando a escolha alimentar do indivíduo (FISCHLER, 1990. p.63; POULAIN, 2004, p.103).

Assim, considerando os valores do grupo social no qual o indivíduo está inserido, na construção de identidades culturais e na diferenciação individual, o comedor humano¹ seleciona os recursos naturais disponíveis e transforma-os em preparações culinárias para poder consumi-los e atender às suas necessidades. Esses parâmetros conduzem à tomada de decisão pelo homem com relação à sua alimentação (POULAIN, 2004, p.247).

Nesse sentido, a escolha alimentar é considerada um processo complexo que envolve fatores sócio-culturais e psicológicos, segundo Falk et al (1996). Esses autores referem Lewin (1943 e 1951)² como o pioneiro nas investigações da escolha alimentar, o qual se fundou em teorias das ciências sociais. As influências sócio-culturais são fatores marcantes que determinam as práticas alimentares dos indivíduos. Johns & Pine (2002) relatam que muitos estudos referentes à alimentação humana têm negligenciado a abordagem da Socio-antropologia da Alimentação. Poulain & Proença (2003a e 2003b) refletem a necessidade de se introduzir uma abordagem metodológica que envolva os trabalhos da Sociologia da Alimentação, realizando o cruzamento de olhares pluridisciplinares para elucidar o processo de escolha alimentar.

Além disso, há a questão do quadro de urbanização atual, caracterizado também pela inserção feminina no mercado de trabalho, modificando o cenário doméstico, que antes era representado pela mulher como a responsável pela alimentação de outros membros da família (GARAVELLO, 2000; GARCIA, 2003). Lambert et al (2005) referem uma busca progressiva das mulheres em se liberar das atividades alimentares domésticas, destacando que, na França, 80% dessas atividades ainda são de sua responsabilidade. Salientam que, com a evolução no nível de vida, o modelo cultural de dona de casa tende a ser menos evidente nas classes média e rica, devido ao pouco reconhecimento dessas atividades nas sociedades ocidentais

¹ A palavra comedor, segundo nota de tradução do livro Sociologias da Alimentação (POULAIN, 2004. p.20), numa tradução literal da língua francesa da palavra *mangeur*, significa o ser que come, adotado pela sociologia da alimentação atual, no sentido de se distinguir do termo comensal, que significa o ser que come com outras pessoas na mesma mesa.

² LEWIN, K. Forces behind food habits and methods of change. In: The problem of changing food habits. **National Academy of Sciences Bulletin 108**. Washington, DC: **National Academy of Sciences**, 1943.

LEWIN, K. **Field theory in social science: selected theoretical papers**. Carewright D., ed. New York; Harper, p. 170-187, 1951.

contemporâneas, gerando descontentamento em realizá-las. Dessa forma, a mulher tem investido no mercado de trabalho, fato que reduz o tempo destinado às atividades domésticas.

Autores ressaltam que esses fatores conferem uma nova tendência na comensalidade, que impõe a adaptação dos indivíduos ao meio urbano, movida principalmente pelas dimensões de tempo e espaço, além dos aspectos econômicos. Assim, suas práticas alimentares são ajustadas à carga horária, ao local de trabalho e às disponibilidades financeiras. O indivíduo, na falta de tempo para voltar para casa e realizar sua refeição ou mesmo para prepará-la, opta pela alimentação fora de casa (POULAIN, 1999 e 2002; PROENÇA, 2002; GARCÍA, 2003; BATALHA et al, 2005; LAMBERT et al, 2005).

A Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), realizada pelo IBGE (2004), constatou que cerca de 24% dos gastos mensais com alimentação se referem à alimentação fora do domicílio das famílias urbanas das metrópoles brasileiras. Teles & Arbache (2004) destacam a participação do setor de restaurantes e serviços de alimentação com 2,09% do PIB (Produto Interno Bruto) nacional, mostrando a sua importância na economia brasileira. Esses dados trazem à tona a importância que a alimentação fora de casa vem representando na vida das pessoas nos grandes centros urbanos.

O setor de alimentação fora de casa engloba tanto estabelecimentos coletivos quanto comerciais (PROENÇA, 2000). Nesse último inserem-se os restaurantes *self-service* (auto-serviço), os *fast foods* (redes de comida rápida), pratos prontos, *à la carte* (baseado no cardápio como guia de escolha aos usuários), bares e lanchonetes, dentre outros.

Uma modalidade de atendimento em alimentação fora de casa, em alimentação comercial e alguns exemplos em alimentação coletiva que tem sido muito freqüentada pelos brasileiros atualmente é o restaurante por peso. Esse constitui-se num modelo *self-service* ou auto-serviço, onde o comensal escolhe o que deseja consumir pagando o equivalente ao peso das preparações culinárias que colocou em seu prato (MAGNÉE, 1996). Este tipo de restaurante oferece uma variedade de alimentos e preparações diferentemente das redes de comida rápida, de refeições prontas e de serviços com cardápios, onde as sugestões de pratos já estão combinadas. Isso pode proporcionar aos comensais consumir uma refeição variada e com um custo acessível, quando comparado com algumas das outras opções citadas (PROENÇA, 2002; ABREU & TORRES, 2003). Considerando-se que, nos restaurantes por peso, a oferta de preparações culinárias é ampla, destaca-se a importância das pessoas escolherem o que vão comer no momento de montarem os seus pratos.

A escolha alimentar é definida como um processo multideterminado, podendo a sua análise ser embasada num método de investigação que esclareça as suas dimensões e

sugerindo estabelecer categorias de maior importância, seguida da verificação de como elas podem interagir entre si (ROZIN, 1980a e 1980b³ *apud* FALK et al, 1996). Assim, muitos fatores podem ser observados no momento de uma refeição, num contexto determinado, tornando-se o processo mais complexo e interessante na medida em que aumentam as possibilidades de opção. Dentre os determinantes da escolha alimentar podem-se citar os fatores culturais, sociais, psicológicos (FALK et al, 1996; GEDRICH, 2003), econômicos, biológicos (GEDRICH, 2003), dentre outros. Aliadas às questões individuais, existem os fatores relacionados aos alimentos em si, como a apresentação visual, o sabor, o valor nutricional, os tipos de preparações e a variedade oferecida (CASTELO BRANCO, 2000; NIELD et al, 2000; MILLS & CLAY, 2001; TSE et al, 2002; SCHOLDERER et al, 2004), que devem ser considerados no momento da escolha alimentar.

Nesse sentido, o deslocamento das práticas alimentares do comensal dos limites domésticos para o espaço público implica na alteração de certos hábitos previamente estruturados. Em unidades de alimentação fora de casa, o comensal se depara tanto com as dimensões relacionadas à ampla oferta de alimentos, quanto com aquelas relacionadas às questões individuais. Essa situação confronta-o com o dilema de ter que decidir o que comer, já que em casa, a escolha é determinada pelo responsável pela alimentação da família. Destaca-se que essas dimensões são complexas e se manifestam de diferentes formas e em diferentes situações e que os restaurantes por peso, pela variedade de opções disponíveis, parecem constituir-se um espaço interessante para se avaliar a escolha alimentar dos comensais.

Assim, o estudo sobre as determinantes da escolha alimentar humana neste contexto pode servir tanto para a estruturação do processo produtivo das refeições, uma vez que este é desencadeado pela definição das preparações culinárias que comporão o cardápio, quanto para o delineamento de orientações alimentares e nutricionais, em âmbito individual e coletivo.

Considerando-se a difusão dos restaurantes por peso no Brasil, bem como a importância do aprofundamento nos determinantes da escolha alimentar humana, a pergunta de partida que norteou este estudo foi assim delineada:

³ ROZIN, P. Human food selection: why do we know so little, and what can we do about it? **International Journal of Obesity**, v.4, p. 333-337, 1980a.

ROZIN, P. Acquisition of food preferences and attitudes to food. **International Journal of Obesity**, v.4, p. 356-363, 1980b.

Quais os determinantes da escolha alimentar dos comensais durante um almoço num restaurante por peso?

1.2 Objetivos

1.2.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar quais os possíveis determinantes da escolha alimentar dos comensais durante um almoço num restaurante por peso.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Estruturar um modelo de análise para avaliar os determinantes da escolha alimentar de comensais de um restaurante por peso no município de Florianópolis, SC.

Descrever as práticas alimentares observadas dos comensais do restaurante por peso.

Descrever as práticas alimentares declaradas pelos comensais do restaurante por peso, de acordo com o que eles consideram uma refeição ideal e de costume.

Traçar o perfil sócio-demográfico dos comensais.

Traçar o perfil do comensal de acordo com as variáveis da escolha alimentar.

Estruturar uma nomenclatura de identificação do perfil dos comensais analisados.

Identificar as associações das práticas alimentares observadas com o perfil sócio-demográfico e com o perfil de escolha alimentar dos comensais.

Identificar as associações das práticas alimentares declaradas com o perfil sócio-demográfico e com o perfil de escolha alimentar dos comensais.

Identificar as associações das práticas alimentares declaradas como uma refeição ideal com as declaradas como uma refeição de costume pelos comensais.

Identificar as associações do perfil sócio-demográfico com o perfil de escolha alimentar dos comensais.

Identificar as associações das práticas alimentares declaradas com as práticas alimentares observadas dos comensais.

1.3 Definição dos termos relevantes para a pesquisa

Escolha alimentar: é um processo dinâmico, cuja construção é determinada por diversos fatores como o meio ambiente, a história individual, a personalidade refletida em valores pessoais (COURBEAU & POULAIN, 2002) e questões que vão desde os motivos sociais aos motivos biológicos da alimentação humana. Esse processo é regido tanto pelas normas sociais impostas aos indivíduos, quanto pela característica onívora do homem na seleção dos alimentos. As normas são manifestadas por representações simbólicas dos alimentos ao homem, ou seja, a identificação cultural pelo alimento, enquanto que a questão do onívoro lhe possibilita comer de tudo (POULAIN, 2004).

Práticas alimentares: consistem em processos concretos, passíveis de observação, que vão desde a escolha dos alimentos, passando pela preparação até o consumo. Elas englobam o que, como, com quem e onde comer. As práticas alimentares estão inseridas no conceito de comportamento alimentar (GARCIA, 1999).

Comedor e comensal: o homem que come – o *mangeur* na língua francesa – é designado comedor pela sociologia da alimentação atual, a fim de distingui-lo do termo comensal, que é uma pessoa que come habitualmente na mesma mesa que outros (nota de tradução, POULAIN, 2004, p.20). Dessa forma, o comensal é o comedor que estabelece relações com outros indivíduos através da alimentação, dividindo com os outros o tempo e o espaço para comer.

Refeição: é definida como uma ocorrência alimentar estruturada por horários fixos, por uma seqüência de pratos e combinações de alimentos, constituindo uma socialização pela composição de um determinado grupo, o qual irá realizá-la, diferenciando-se de outros grupos (NICOD, 1974 ⁴ *apud* DOUGLAS, 1979).

Alimentação fora de casa: é um setor que se responsabiliza pela produção e pela prestação de serviço a fim de fornecer refeições fora de domicílio aos comensais. Sua finalidade é

⁴ NICOD, M. 1974. A method of eliciting the social meaning of food. Report to the Department of Health and Social Security.

restaurar as necessidades alimentares dos indivíduos que se encontram fora de seus lares por razões como o trabalho, a educação, o lazer e outros. Nesse contexto, ela é dividida em dois segmentos: a alimentação coletiva e a alimentação comercial. A alimentação coletiva atende uma clientela mais cativa, consistindo as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) hospitalares, escolares, de empresas, entre outras. A alimentação comercial, que atende uma clientela mais heterogênea, não cativa, engloba os estabelecimentos *self-services* (auto-serviço) – nesses estão incluídos os restaurantes por peso, *fast foods* (redes de comida rápida), restaurantes *a la carte* (baseado no cardápio), bares e lanchonetes (PROENÇA, 2000). Ambas são atualmente denominadas Unidades Produtoras de Refeições - UPRs (PROENÇA et al, 2005).

***Self-service* (auto-serviço):** é um sistema em que os pratos quentes e frios são apresentados em balcões, onde o cliente se serve com o seu prato, escolhendo entre as diversas opções oferecidas, comumente visto nos restaurantes por peso (MAGNÉE, 1996). O pagamento neste tipo de restaurante pode ser realizado pelo peso da comida servida ou por um preço fixo pré-determinado (FILHO, 1996).

Restaurante por peso: é comumente denominado restaurante “por quilo” (MAGNÉE, 1996). O restaurante por peso é um estabelecimento do tipo *self-service* (auto-serviço), muito difundido no Brasil, que oferece uma variedade de alimentos e preparações, os quais permitem ao comensal escolher e pagar um valor de acordo com o peso do que foi colocado no seu prato (ABREU & TORRES, 2003).

1.4 Limitações do Estudo

É importante salientar que, no material pesquisado, até o momento, foram encontradas poucas pesquisas realizadas no Brasil que incluíssem algum tipo de análise sobre o restaurante por peso e nenhuma delas relacionada com a escolha alimentar de comensais nesse contexto.

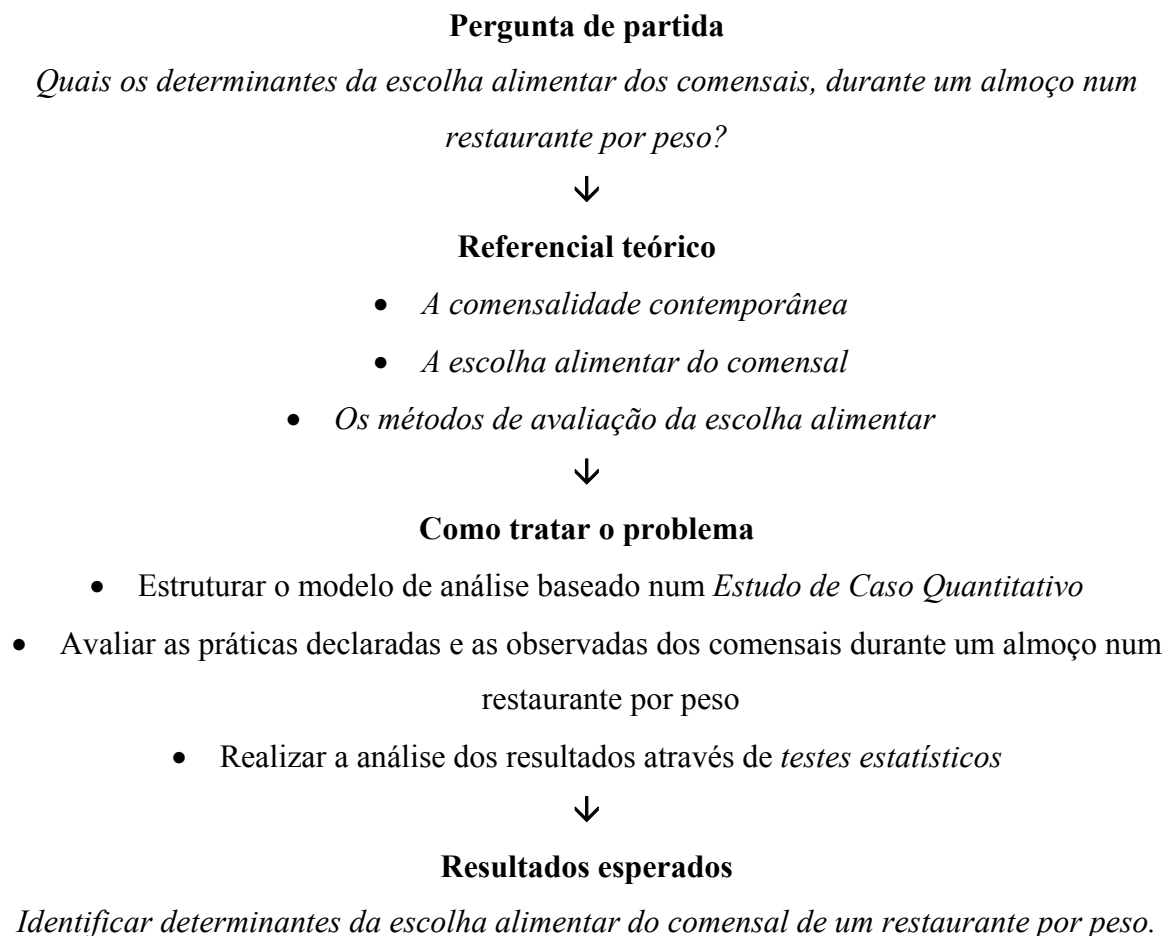
Ressalta-se, ainda, que o objetivo deste estudo não é validar o instrumento utilizado, mas sim aplicar o método num contexto típico brasileiro, prevendo o aparecimento de possíveis falhas no instrumento e nas técnicas de coleta de dados, permitindo enriquecer a discussão nessas temáticas.

Com relação aos resultados encontrados, eles foram direcionados para se descrever a escolha alimentar de uma população determinada, representada pelos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC, sem qualquer juízo de valor na sua avaliação. Dessa maneira, o caráter descritivo do estudo não objetivou analisar a adequação das escolhas alimentares desse grupo a qualquer recomendação nutricional, mas sim apresentar como esses comensais se comportam com relação à alimentação nesse contexto.

1.5 Estrutura Geral do Trabalho

O esquema da pesquisa foi estruturado para ilustrar a forma dada ao trabalho, traçando um caminho que se pretendeu seguir com a proposta.

FIGURA 1 – Esquema estrutural do trabalho



1.6 Divisão dos Capítulos

O primeiro capítulo faz uma apresentação da pesquisa, englobando o problema, a justificativa e a questão de pesquisa, os quais serviram de fio condutor à definição dos objetivos do estudo e à estrutura geral do trabalho. Esse capítulo inclui, ainda, os termos relevantes e as limitações da pesquisa.

O segundo capítulo consiste na apresentação da revisão de literatura que forneceu a base teórica para estruturar o estudo e sustentar a resposta esperada à pergunta de partida.

O terceiro capítulo refere-se ao método empregado para a realização do estudo, descrevendo como este foi conduzido.

O quarto capítulo apresenta os resultados obtidos pela aplicação do método.

O quinto aborda a discussão feita a partir dos resultados explicitados no capítulo anterior.

O sexto capítulo pontua as considerações finais do trabalho.

Finalmente, estabelecem-se as referências citadas na dissertação, seguidas dos apêndices e dos anexos.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O presente capítulo apresenta o referencial teórico que serviu para embasar a pesquisa e está dividido em três grandes temáticas.

A primeira temática aborda a questão da comensalidade contemporânea, enfatizando o contexto da alimentação fora de casa e suas opções impostas pelas tendências das práticas alimentares na vida urbana dos indivíduos, e nessa perspectiva, a opção pelo restaurante por peso.

A segunda temática trata da escolha alimentar do comensal, considerando os diversos fatores que podem influenciá-la e busca destacar a realidade do sistema de refeições por peso.

A terceira temática busca, enfim, esclarecer sobre as questões metodológicas na avaliação das práticas alimentares dos indivíduos, mais especificamente, da escolha alimentar, ligada ao contexto das temáticas anteriores, direcionando o embasamento de um método para atingir os objetivos propostos.

Finalmente, para o fechamento do capítulo, tem-se a conclusão baseada em esquemas que buscaram esclarecer a base teórica proposta.

2.1 A comensalidade contemporânea

2.1.1 TENDÊNCIA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEAS

Os modelos atuais de consumo alimentar brasileiro são marcados pelas desigualdades sócio-culturais, econômicas e nutricionais, que determinam as necessidades dos consumidores e a sua adaptação aos novos hábitos e práticas alimentares. Ao mesmo tempo, mantêm-se as práticas tradicionais e as representações alimentares pelos indivíduos (OLIVEIRA & THÉBAUD-MONY, 1997). Cabe salientar que esses modelos são também caracterizados pela influência da mídia, a qual atrai os consumidores (ABDALA, 2003)⁵, pela imposição do alimento como mercadoria. Batalha et al (2005), ao abordar as influências psicoculturais sobre o consumo, refere Kotler (2000)⁶ para reforçar que o *marketing*, designando-se à

⁵ ABDALA, MÔNICA CHAVES. **Representações sobre o comer fora: um estudo em *self-services* mineiros**. Discussão referente a uma parte do capítulo IV da tese (2003, em processo de correção).

⁶ KOTLER, P. **Administração de *marketing*: a edição do novo milênio**. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

propaganda, pode criar ou aumentar a demanda por determinado produto, através do uso de algumas de suas ferramentas.

Esse fato é corroborado pelo fenômeno da urbanização, que tem alterado o estilo de vida dos indivíduos das grandes cidades, impondo-lhes condições que podem demandar adaptações na sua alimentação. Essas mudanças, por sua vez, são caracterizadas pela falta de tempo para a preparação e para o consumo dos alimentos (POULAIN, 1999 e 2002; PROENÇA, 2002; GARCÍA, 2003; BATALHA et al, 2005; LAMBERT et al, 2005). Nesse sentido, a indústria alimentícia tem inovado, gerando novos produtos de fácil preparo, conservação e consumo (LAMBERT et al, 2005). Esses aspectos são divulgados pela mídia, através da propaganda e marketing, as quais muitas vezes são utilizadas como ferramentas para transformar o alimento em mercadoria, atraindo a atenção do consumidor (RIAL, 1996; BATALHA et al, 2005). Assim, esta oferta cada vez maior de alimentos disponíveis pode estar contribuindo para aumentar a complexidade da escolha alimentar.

Dessa forma, o consumidor busca a novidade do mercado tanto para suprir a curiosidade, a demanda pela variedade de alimentos, como para facilitar a praticidade das refeições. Além disso, ele também é induzido pelas questões do alimento como mercadoria relatado acima. O fato do comedor ser atraído pelo alimento novo tem sido abordado por Fischler (1990) como neofilia alimentar. A neofilia implica na necessidade do comedor em obter variedade alimentar e nutricional. Em contraposição existe a neofobia alimentar, a qual está relacionada ao receio que os riscos do alimento desconhecido podem oferecer ao homem, podendo ser representados tanto pela ruptura com as normas alimentares sócio-culturais quanto pelos riscos higiênico-sanitários e nutricionais. Essa situação é discutida como o paradoxo do homem onívoro, também considerada uma ambivalência alimentar (FISCHLER, 1990; POULAIN, 2004).

Além disso, as novas tendências apontam para o cosmopolitismo caracterizado pela inserção de outras culturas na alimentação de um povo e seu interesse em experimentá-la (GARCIA, 1999; PROENÇA, 2000). Segundo Garcia (1999), isso tende a levar a um quadro de homogeneização em alguns setores da alimentação, fato característico da globalização.

Embora se constatem os fatores da globalização como fortes influentes no modelo alimentar atual, o estudo de Garavello (2000) realizado em domicílios de um bairro tradicional do município de Piracicaba, SP, verificou a preservação dos valores culturais e tradicionais, além de pouca adesão das famílias estudadas às novidades do mercado alimentício. Esse estudo procurou analisar os aspectos das mudanças no comportamento alimentar dessas famílias, verificando a relação existente entre o estilo de vida, os hábitos

alimentares e a influência do desenvolvimento industrial e da modernização. A amostra constituiu de 36 domicílios avaliados, que mesmo em número reduzido, apresentou diversidade nos respectivos estilos de vida. Foi realizada uma entrevista semi-estruturada para a coleta dos dados. Foi verificado, na maioria dos domicílios pesquisados, o papel da mulher assumindo a responsabilidade pela alimentação das famílias, mesmo nos casos em que ela participa do mercado de trabalho, necessitando estar ausente do lar. Esse fato também não evidenciou a simplificação no planejamento de aquisição e preparo dos alimentos, nem o desejo de abrir mão desse domínio doméstico, demonstrando a rejeição pela comida pronta e congelada. Observaram-se as refeições realizadas com a família reunida diariamente e com parentes nos domingos, indicando a permanência dos valores culturais tradicionais. Entretanto, a autora ressalva que o local pesquisado é marcado pela tradição das famílias de origem italiana, fato a ser considerado por não haver uma mudança radical no estilo alimentar dos indivíduos. Além disso, constatou-se a presença específica de refrigerante (coca-cola) na alimentação ou do lanche no jantar como as principais influências do modelo industrial nesse grupo. Isso permite sugerir uma mudança considerável no modelo atual alimentar das famílias estudadas, mesmo sendo considerados como apropriação seletiva pela autora.

Com relação à inserção da mulher no mercado de trabalho, Lambert et al (2005) referem que, na França, ela procura progressivamente se liberar das atividades alimentares domésticas, mas aproximadamente 80% dessas atividades ainda são de sua responsabilidade. Devido ao pouco reconhecimento dessas atividades nas sociedades ocidentais contemporâneas, que gera descontentamento em realizá-las, o modelo cultural de dona de casa tende a ser menos evidente nas classes média e rica, com a evolução no nível de vida. Dessa forma, a mulher tem investido no mercado de trabalho tanto pela ascensão financeira quanto pelo maior reconhecimento nessas sociedades, fato que reduz o tempo destinado às atividades domésticas.

Ao mesmo tempo, outra área que tem se expandido para a nova condição urbana é a alimentação fora de casa. Esse setor agrega estabelecimentos que produzem e distribuem refeições para diversos tipos de clientela, buscando atender a necessidade alimentar do comensal fora de seu domicílio (PROENÇA, 2000). Nesse setor, o consumidor não necessita participar da preparação de seu alimento, pois o estabelecimento se responsabiliza pelo preparo e fornecimento da sua alimentação. Isso pode gerar-lhe a ansiedade por desconhecer a maneira como esse alimento chegou até ele. Assim, a adaptação do indivíduo para alimentar-se fora de casa tem ocasionado conflitos internos, no que diz respeito a ter que decidir onde, com quem e o que comer. A condição imposta ao homem de ter que se alimentar fora de casa

transforma algumas de suas práticas alimentares, inclusive a sua refeição (GARCIA, 1999 e 2003; POULAIN, 1999 e 2002).

Poulain (2002) descreve a comensalidade como uma forma sistemática e um ritual para estruturar as refeições, realizando-as em companhia de outra pessoa. Dentro dessa questão, é importante citar os estudos realizados na França, que têm verificado a simplificação da refeição e o aumento do número de tomadas alimentares⁷ fora das refeições (POULAIN, 1996, 1998a, 1998b, 1999). Essas mudanças nas práticas alimentares com o novo modo de vida urbano foram definidas por Garcia (2003) como comensalidade contemporânea. A comensalidade contemporânea é marcada por aspectos da globalização da economia que interferem nas práticas e, conseqüentemente, no padrão alimentar das populações. Esses aspectos vão desde as exigências da jornada de trabalho até as questões econômicas dos indivíduos.

Alguns estudos sobre consumo alimentar corroboram as mudanças ocorridas nas últimas décadas no padrão de consumo alimentar no Brasil (MONTEIRO & MONDINI, 1994; INAM, 1997⁸ *apud* GARCIA, 1999). Garcia (1999) referiu os resultados desses estudos, analisando os tipos de alimentos consumidos e o valor nutricional associados à classe sócio-econômica e à região dos grupos pesquisados. Esses estudos apresentaram diversidade de consumo de acordo com as variáveis citadas. A tendência da comensalidade contemporânea é voltada à inserção de novas modalidades tanto de produtos alimentícios quanto de serviços prestados na alimentação da população brasileira, considerando as condições econômicas, sócio-culturais e biológicas.

A diversidade dos modelos alimentares brasileiros se caracteriza pela miscigenação cultural e diferenças regionais, talvez pelo fato de ser um país com origem colonial. Oliveira & Thébaud-Mony (1997) relatam que os estudos realizados no Brasil, até meados da década de 90, têm dado maior importância à produção ou ao abastecimento de alimentos, verificando poucos dados sobre a avaliação do consumo alimentar. Nesse contexto, as autoras enfatizam a necessidade de maiores investigações para se conhecer as mudanças, as percepções e as representações, as práticas e as estratégias que identifiquem o consumo alimentar de diferentes grupos sócio-econômicos. Garcia (2003) ressalva, também, a importância de se entender as relações dos sujeitos com a comida, determinada pelos fatores citados e pelas novas tendências da comensalidade contemporânea.

⁷ Poulain & Proença (2003b) definem como *tomada alimentar*, o consumo de todo e qualquer tipo de alimento durante e fora das refeições, a fim de se evitar conotações negativas relacionadas ao consumo fora das refeições.

⁸ INAM – Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde. **Estudo Multicêntrico de Consumo Alimentar**, Brasília, 1997.

2.1.2 ALIMENTAÇÃO FORA DE CASA

Um estudo realizado por Garcia (1997), no centro da cidade de São Paulo, avaliou o comportamento alimentar de indivíduos que realizam pelo menos uma refeição fora de casa. A autora aborda as representações sociais da comida pelos sujeitos estudados, sendo dirigida tanto pelos seus desejos quanto pelas suas normas em relação à sua alimentação. Os resultados apontaram para a forte influência do meio urbano na estrutura e na organização de valores e práticas alimentares desses comedores, e isso os coloca num dilema de resistência e mudanças no padrão alimentar.

No contexto urbano, a alimentação fora de casa procura o atendimento das condições impostas ao homem pela transformação do modo de vida. Essas condições variam desde as exigências do trabalho (horários e distâncias das residências) até o aumento da ocupação feminina no mercado de trabalho. Dessa forma, ocorre a transição da alimentação feita em casa para o local de trabalho, uma vez que há a diminuição da disponibilidade da mulher como responsável pelas refeições realizadas no lar. O setor de alimentação fora de casa, entretanto, deve atender às necessidades do homem, buscando adequar a refeição, sob o ponto de vista nutricional, higiênico-sanitário e sensorial. Quanto ao serviço prestado, existem três dimensões consideradas importantes no momento estrutural do processo produtivo de refeições, que podem levar à satisfação do comensal. São elas: técnica (equipamentos, alimentos e procedimentos operacionais da produção de refeições), científica (questões relacionadas aos alimentos e à relação entre os alimentos e o homem) e cultural (considera a representação simbólica do alimento). É referida, ainda, a gestão do tempo destinado às refeições e as suas variáveis que dependem de uma refeição completa, ou de rapidez e economia, ou de conveniência, ou ainda, de proporcionar lazer (PROENÇA, 2000). É importante ressaltar a adequação da alimentação do comedor do ponto de vista da origem (étnica, regional e cultural), dos hábitos e costumes, da filosofia de vida, dos tabus e das preferências alimentares dos comensais.

Nesse segmento, Proença (2000, p.24) elucida as designações dadas à alimentação fora de casa. A autora constata que o termo *food-service* é dado pelos norte-americanos e *restauration* nos países de idioma francês. É com essa idéia que o termo restaurante teve sua origem, e segundo Spang (2000), foi entre os séculos XVIII e XIX na França, onde o *restaurateur* tinha o intuito inicial de vender comida sob condições especiais, que não sobrecarregassem o trato digestivo dos doentes. Aos *restaurateurs* era permitida a venda

somente de caldos fortificantes, denominados *restaurants* em contraposição dos *traiteurs* (fornecedores de comida), os quais tinham o direito de vender refeições completas. Um *restaurateur* chamado Boulanger ousou a vender um prato diferente denominado *ragoût* (mistura de diferentes ingredientes cozidos em molho), iniciando a discussão que, ao final da Revolução Francesa, deu-se a liberdade aos *restaurateurs*. Assim, na época da Revolução Francesa, surgiu um tipo de estabelecimento, também originado a partir de brigas políticas, denominado restaurante, que passou a ser definido como um estabelecimento do moderno estilo de vida, buscando restaurar a alimentação de clientes individuais, que a princípio consistiam nos viajantes que estavam de passagem por Paris. O restaurante passou a fundir os *traiteurs* (que oferecia fartura, dentro de um caráter mais festivo para as famílias) e os *restaurateurs* (que oferecia comidas delicadas e saudáveis para indivíduos debilitados), fornecendo uma variedade de formas combinadas de alimentos.

A alimentação fora de casa é um setor que se responsabiliza pela produção e prestação de serviço alimentar para fornecer as refeições aos comensais fora de seus domicílios. Sua finalidade é atender as necessidades alimentares dos indivíduos que se encontram fora de seus lares por razões como o trabalho, a educação, o lazer e outros. No Brasil, a alimentação fora de casa é dividida em dois segmentos: a alimentação comercial e a alimentação coletiva, similar à designação francesa como *restauration commerciale* e *restauration collective*, respectivamente (PROENÇA, 2000).

A tendência da alimentação fora do domicílio é verificada através da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) realizada pelo IBGE (2004). Essa pesquisa publicou as despesas monetárias totais com alimentação pelas famílias brasileiras nas regiões metropolitanas, no período de 2002 a 2003, que representou 17,10% dos gastos. Desse valor, 75,95% refere-se à alimentação no domicílio, e o restante, cerca de 24%, representa os gastos mensais com alimentação fora de casa pelas famílias brasileiras que habitam regiões metropolitanas. De acordo com a Associação Brasileira de Indústria da Alimentação (ABIA), o crescimento médio acumulado dos serviços de alimentação (*food services*) foi de 225,8% de 1995 até 2005, constituindo, em média, 12,5% por ano.

Em relação à demanda pelo setor de restaurantes e serviços de alimentação, Teles & Abarche (2004) relatam que o grupo que participa como maior consumidor desses produtos e serviços é a classe alta (categorizada de acordo com a renda *per capita* mensal excedendo R\$ 601,00). Ela representa 5,7% do consumo total pelas famílias dessa categoria em comparação com 2,64% pela classe média e as outras duas classes de menor renda com valores inferiores de consumo referentes a esse setor. Esses dados indicam a importância de se disponibilizar

produtos e serviços de alimentação que atendam essa demanda. Isso denota a relevância de se pesquisar a alimentação fora de casa, considerando os tipos de estabelecimentos frequentados, as refeições realizadas, os motivos que levam as pessoas a utilizarem os serviços de alimentação e o confronto individual da passagem das práticas alimentares em casa para fora de casa.

2.1.3 OPÇÕES DE REFEIÇÕES FORA DE CASA PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO COMEDOR

Com o aumento da prática da alimentação fora de casa, é necessário verificar as opções de serviços e estabelecimentos existentes para atender as necessidades alimentares do comedor. Nesse sentido, Filho (1996) relata a existência de alguns tipos de restaurantes comerciais que se pode destacar. Os restaurantes de primeira categoria são aqueles que oferecem refeições denominadas à *la carte*, com pessoal qualificado e atendimento sofisticado. Existe o restaurante típico que possui uma cozinha específica, de caráter regional, como por exemplo, os restaurantes chineses, nordestinos, de comida mineira, entre outros. Há também o restaurante do tipo *Grill-Room*, os quais são especializados em alimentos grelhados, preparados e servidos em equipamentos como *grill*, *réchaud*, frigideira e aparelho de *fondue*, à vista do cliente, utilizando muitas vezes as mesas auxiliares – os chamados *gueridons*.

Além disso, existe o *Fast-food*, que pode ser restaurante ou lanchonete e fornece refeições ou lanches padronizados, restringindo as opções de escolha para agilizar o atendimento e o tempo de preparo (BOLLAFI, 2004). Enfim, há o restaurante do tipo *Self-service*, onde o próprio cliente se serve numa linha de balcões (aquecidos, refrigerados e neutros), conforme o tipo de preparação e de alimentos a serem expostos. Geralmente, esse tipo de estabelecimento é procurado por quem deseja um serviço rápido e simples, onde se cobra por pessoa ou pelo peso da comida servida. Nesse caso, o restaurante por peso pode ser considerado um tipo de restaurante comercial que visa recuperar as energias das pessoas durante a jornada de trabalho, de estudo ou de lazer (FILHO, 1996). Entretanto, existem restaurantes por peso que se enquadram na categoria de alimentação coletiva.

De acordo com Proença (2000), a distinção dada entre a alimentação coletiva e a comercial é o fato de a primeira atender uma clientela cativa, onde sugere a responsabilidade dos seus estabelecimentos pela saúde de seus comensais de maneira mais abrangente. A

alimentação comercial envolve estabelecimentos que atendem não somente grupos, como é o caso da alimentação coletiva, mas também indivíduos, que sejam frequentadores ocasionais ou regulares, sem constituir homogeneidade. Nesse contexto, tanto a alimentação coletiva, também denominada Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), quanto os estabelecimentos comerciais são designados como Unidades Produtoras de refeições (UPRs) por Proença *et al.* (2005). A diferença entre as duas categorias se baseia no grau de autonomia do indivíduo, cabendo a ele a decisão de realizar ou não a refeição nesses estabelecimentos. Nas UANs, o grau de catividade do indivíduo, em relação aos seus serviços prestados, pode variar dependendo se atendem aos hospitais, escolas, creches, universidades ou trabalhos. Referindo-se as UPRs comerciais, não existe essa obrigatoriedade do consumidor em relação à unidade, esta pode ser por peso, *à la carte*, serviços de hotelaria, lanchonetes, e *fast-food*, até mesmo bares e serviços ambulantes. Nesse sentido, as UPRs são responsáveis pela produção e fornecimento de refeições que atendem aos requisitos técnicos, científicos e cultural da alimentação humana.

O Brasil contempla todos esses tipos de serviços, e o restaurante por peso é um modelo bastante incorporado à alimentação fora de casa nas últimas décadas. Esse tipo de estabelecimento é incluído nas categorias de restaurantes do tipo *self-service* (auto-serviço), onde o cliente escolhe somente o que deseja consumir e paga pelo seu peso, permitindo que ele gaste de acordo com sua disponibilidade financeira (MARICATO, 1996 ⁹ *apud* ABREU & TORRES, 2003).

2.1.4 O RESTAURANTE POR PESO COMO MEIO DE AVALIAR A ESCOLHA ALIMENTAR

O restaurante por peso é comumente denominado restaurante por quilo. Entretanto, Magnée (1996) enfatiza a importância de denominá-lo por peso, pois o quilo é uma unidade de medida do peso que dificilmente o comensal irá ultrapassá-lo em comida. Esse aspecto pode ser enfatizado no sentido de que o comensal apenas escolhe o que deseja comer, tendendo a minimizar o desperdício.

O restaurante por peso tem sido muito difundido pelos brasileiros nos últimos anos e pode ser considerado um fenômeno na alimentação fora de casa. Inicialmente, a sua opção

⁹ MARICATO, P. Os restaurantes 'por quilo': criatividade para enfrentar a crise. **Revista Bares e Restaurantes**, v.5, 1996. p. 52-6.

atraía muitos comensais pelo fato de a comida oferecida possuir um caráter mais caseiro quando comparada com outros tipos de restaurantes, como os *fast-foods* (ABDALA, 2000)¹⁰. Entretanto, pode-se verificar a presença de uma ampla variedade alimentos e preparações nesse tipo de estabelecimento, que não é, necessariamente, parecida com a alimentação que se tem em casa.

Esse modelo apresenta um sistema que se baseia numa seqüência de balcões de comida (ABREU & TORRES, 2003), por onde o comensal passa, escolhe o que deseja consumir e leva o prato em seguida à balança, a qual irá registrar o preço relativo ao seu peso. Segundo as autoras, muitos dos restaurantes por peso utilizam estratégias na montagem da seqüência dos alimentos no balcão para se obter maior lucratividade. Esse ritual delega ao comensal a liberdade de escolha, ao mesmo tempo o faz pensar em diversas questões que o levam ou não a colocar os alimentos no prato.

Magnée (1996) relata que esse tipo de estabelecimento passou de modismo a hábito de consumo, sendo considerado pelos clientes uma preferência por poder escolher o que quer comer, mesmo ficando restrito às opções oferecidas pelo restaurante. Isso sugere uma transição de alimentação feita em casa e fora de casa, referente aos tipos de ofertas citados, que se caracterizam entre a similaridade da comida caseira e às opções fornecidas pelo restaurante, as quais podem variar muito de um estabelecimento para outro.

Pode-se identificar um levantamento feito de alguns estudos existentes com restaurantes do tipo *self-service* por peso no Brasil. Muitos deles abordam a adequação do cardápio em termos nutricionais e dietéticos (GARBELOTTI, 2000; ABREU, 2000; ABREU et al, 2000; VALLADARES et al, 2004), a avaliação das condições higiênico-sanitárias (CORREIA, 1999; CARVALHO et al, 2002; GIACOMINI, 2004; TELES & FERREIRA, 2004), os processos operacionais (CARVALHO et al, 2002; RIBEIRO et al, 2003; GIACOMINI, 2004), o custo (ABREU et al, 2000; ABREU et al, 2000; ABREU & TORRES, 2003; RIBEIRO et al, 2003; SAKAKIBARA et al, 2004), a aceitação dos comensais (VALLADARES et al, 2004), o perfil nutricional e o consumo alimentar dos comensais (ABREU et al, 2000; HEINEN & FAUST, 2002; ABREU & TORRES, 2003; NUNES et al, 2004; VALLADARES et al, 2004). Não se encontrou nenhum que referisse especificamente à escolha alimentar dos comensais.

¹⁰ ABDALA, M.C. Comunicação intitulada “Comendo a quilo: uma extensão da cozinha doméstica” apresentada no **Fórum Comida e Simbolismo**, durante a XXII RBA, Brasília, 2000. Esta é uma versão ampliada de uma discussão efetuada no artigo *Self-services: espaços de uma nova cena familiar*, especialmente em sua última parte, cujas conclusões foram retomadas nessa comunicação.

Nos estudos de Abreu (2000), encontra-se a abertura para as questões, mais especificamente, do comensal com relação ao serviço do restaurante por peso. As autoras fizeram uma avaliação sobre o que o comensal consome, e como isso repercutiu na adequação ao que lhe é recomendado em termos nutricionais. Foi feita uma análise dos pratos mais consumidos, divididos pelo número de comensais para se chegar ao per capita. Dessa forma, foi calculado o teor de nutrientes contido nesses alimentos e, verificada a sua adequação com relação ao teor recomendado. O recomendado no caso foi verificado a partir da montagem de um prato controle, que era composto por uma combinação de alimentos nutricionalmente equilibrada, adequada aos indivíduos estudados. Verificou-se a inadequação nutricional dos alimentos usualmente consumidos comparados ao prato controle. A conclusão foi que o comensal escolhia considerando a relação custo/benefício, ou seja, consumia aquilo que dificilmente consumiria em maiores quantidades em casa e no cotidiano, pois o preço que se paga no restaurante por peso é o mesmo para todos os tipos de alimentos. Nesse contexto, o indivíduo não se interessa em montar um prato nutricionalmente equilibrado, o que encontraria num prato rotineiro feito em casa, como o prato controle estudado. Os dados obtidos no estudo citado foram publicados por Abreu e Torres (2003), referindo-se à composição nutricional e ao custo das preparações de restaurantes por quilo da região de Cerqueira César do município de São Paulo. Seus resultados apontaram para um desequilíbrio nutricional verificado pelas preparações mais consumidas no almoço dos restaurantes avaliados, onde foi discutida a questão da escolha por alimentos considerados mais caros pelos comensais, que podem ser os causadores desse desequilíbrio, como os produtos cárneos e ricos em gorduras. Esse fato implica na variável econômica ser um componente interferente na escolha do comensal e bastante característica no restaurante por peso.

Abdala (2003)¹¹ também faz uma discussão sobre o comensal na nova condição de alimentação fora de casa. Além das questões de saúde e nutrição ligadas à alimentação, ela aborda as representações dos comensais sobre as refeições realizadas em restaurantes por peso, como uma extensão domiciliar. Dessa forma, pode-se definir o restaurante por peso como um estabelecimento do tipo *self-service*, muito difundido no Brasil, que oferece uma variedade de alimentos e preparações, os quais permitem ao comensal escolher e pagar um valor que corresponda ao peso do que foi colocado no seu prato. Essa condição particular pode fazer com que o restaurante por peso seja um meio para se estudar a escolha alimentar do comensal, uma vez que ela é a base desse modelo.

¹¹ ABDALA, *op.cit.*

2.2 A Escolha Alimentar do Comensal

2.2.1 DEFINIÇÃO - O COMENSAL COMO SER ONÍVORO

As escolhas alimentares são construídas por um sistema normativo imposto ao homem, denominado por Fischler (1990, p.318) como utopia alimentar. Nesse conceito, o autor fez uma associação dos termos ração¹² e razão, que está relacionada ao custo-benefício da alimentação dentro de regras que irão controlar o modo alimentar dos indivíduos. Isso refere ao peso dos desejos em contraposição às regras que dão ao alimento um certo poder de manipulação social do indivíduo, o qual é regido por normas no momento da escolha do alimento.

Do mesmo modo, o homem onívoro, na sua liberdade de escolha alimentar (RAOULT-WACK, 2001; COURBEAU & POULAIN, 2002), procura selecionar o elemento comestível do não-comestível. A alimentação humana é referida como um fato em que se podem verificar as necessidades de ordem biológica, bem como os desejos do comensal, sendo esses social e culturalmente definidos. Assim, mesmo na condição onívora, onde é capaz de consumir biologicamente de tudo, as escolhas alimentares se baseiam nos sistemas culturais dos grupos humanos, os quais só se permitem alimentar-se do que é aceito culturalmente. Isso torna a alimentação humana ambivalente, pois, segundo Fischler (1990, p.63) e Poulain (2004, p.103), ela fica marcada pela contradição entre a neofilia alimentar – "tendência à exploração, necessidade de mudança, de novidade e de variedade" alimentar pelo comedor – e a neofobia alimentar – relacionada à prudência, ao receio do desconhecido e à resistência à inovação, afetando a sua escolha alimentar. Dentro dessa lógica, a escolha alimentar acompanha o raciocínio do espaço social alimentar.

Segundo Poulain (2004, p.243), o espaço social alimentar consiste em dimensões que buscam agregar determinantes biológicos e culturais impostos aos indivíduos, levando-os à escolha alimentar, como forma de socializar os corpos e formar sistemas organizacionais os quais conduzem às práticas alimentares. O homem adquire produtos alimentícios para o seu consumo que sejam identificados culturalmente e representem valores.

Ao mesmo tempo, o indivíduo se depara com seus anseios alimentares, dentro da questão do gosto e suas especificidades na seleção dos alimentos. Savarin (1995, p.42)

¹² Ração se refere à comida.

considera duas utilidades ao gosto: proporcionar prazer e indicar a escolha dos alimentos. Segundo Rozin (1995), o gosto no sentido de apreciação por um alimento pode ser considerado como um determinante das preferências e está relacionado a uma resposta afetiva aos alimentos. Nesse sentido, o autor faz uma categorização psicológica das preferências e das aversões alimentares, cujos indicativos são conferidos por diversas dimensões, que são transmitidas pelas respostas dos indivíduos aos alimentos como: fatores afetivos sensoriais, conseqüências antecipadas e os ideais. Os fatores afetivos sensoriais podem ser associados a determinados aspectos que incluem os sabores, odor e a aparência dos alimentos preferidos inatamente ou adquiridos. Essa categoria consiste, em geral, nos alimentos aceitáveis culturalmente. As conseqüências antecipadas se referem tanto aos efeitos rápidos da ingestão alimentar como náuseas, saciedade, como também às crenças e atitudes sobre o valor para a saúde das substâncias ingeridas. Elas são influenciadas socialmente, onde o comportamento responderá a um *status* social que determinados alimentos conferem e, conseqüentemente, o gosto pelo alimento é uma causa secundária de seu consumo. Já os ideais referem-se ao conhecimento prévio sobre os alimentos e à sua procedência, mais especificamente às representações culturais do alimento ao indivíduo. Nesse caso, é mais comum a aversão aos alimentos pela influência cultural, ou seja, alguns alimentos são considerados não-comestíveis dentro de uma determinada cultura, por exemplo, a repugnância ao consumo de insetos dentro da cultura americana, mas praticado em outras culturas.

De acordo com Fischler (1990, p.99), o gosto, inserido na dimensão hedônica, compreende a interiorização da informação cultural, a qual busca adequá-la às regras culinárias. Essa transmissão das estruturas culturais da alimentação se dá desde a infância, não sendo, necessariamente, realizada pelo ensinamento direto dos pais para os filhos. A formação do gosto na infância é devida ao processo de aprendizagem, ou seja, a criança observa o que outro indivíduo faz e tenta imitá-lo. Ele cita outros estudiosos (Davis, 1928 e 1939¹³ e Birch, 1988¹⁴ *apud* Fischler, 1990) que delegam ao campo da experiência, pela qual a criança é submetida, como o desencadeador decisivo da escolha dos alimentos. Esse processo, ao se repetir no cotidiano das famílias, permite contribuir para formação das preferências alimentares desde a infância. Dessa forma, qualquer indivíduo está susceptível à influência social para adaptá-la a seus gostos e, conseqüentemente, às suas escolhas alimentares.

¹³ Davis, C.M. 1928. Self-selection of diet by newly weaned infants. An experimental study. **Am. J. Dis. Child**, v. 36, n. 4, p. 651-679.

Davis, C.M. 1939. Results of sel-selection of diets by young children. **Canadian Medical Association Journal** (September), p. 257-261.

¹⁴ Birch, L.L. 1988. The acquisition of food acceptance patterns in children. **Eating Habits**, editors R. Boakes, D. Popplewell e M. Burton, Chichester, England, Wiley.

Segundo Bourdieu (1979, p.198), há o gosto de necessidade, caracterizado pelo atendimento da saciedade e pela adequação ao menor custo, e o gosto de luxo, que se distancia da necessidade pela seleção alimentar mais refinada e pela ascensão social, buscando afastar-se da outra camada social. Essa distinção contribui para caracterizar as diferenças entre as classes sociais, onde o primeiro incide sobre as camadas populares. Essas características podem ser conferidas pelo fato de as pessoas optarem por alimentos que lhe dêem *status* social. Nesse sentido, o gosto da sociedade, segundo Freitas (1997), se identifica às novas representações de estética corporal, às influências da mídia e aos rótulos das ciências racionais modernas, incluindo as prescrições dietéticas, que tendem a segregar os grupos sociais.

Outra questão interferente na escolha alimentar dos indivíduos é a inserção da mulher no mercado de trabalho, cada vez mais evidente. Esse fato impõe a redução de tempo para o preparo e seleção dos alimentos (CONNORS et al, 2001). Essa adaptação reflete o quadro da alimentação fora de casa, observando um aumento dessa prática nas últimas décadas. A alimentação fora de casa substitui o contexto doméstico-familiar na refeição do indivíduo. Essa mudança de cenário leva ao confronto individual do comensal em ter que fazer suas escolhas alimentares (GARCIA, 2003).

Dessa forma, Abdala (2003)¹⁵ verifica em seu estudo as representações das famílias que buscam tomar refeições nos restaurantes do tipo *self-services* como uma extensão da cozinha doméstica. Seu enfoque se dá no confronto entre as representações dos freqüentadores dos restaurantes com as dos analistas de restaurantes, sendo esses últimos profissionais da saúde e dos meios de comunicação. A autora aborda a questão do prazer em comer contrapondo com a preocupação emergente da alimentação ligada à saúde e à estética, a qual é caracterizada pela restrição, bastante divulgada pela mídia. Essa abordagem influi de certa forma no comportamento alimentar dos indivíduos, desde idades precoces, de acordo com os relatos das pessoas que realizam as refeições fora de casa.

Apesar disso, a autora ressalta a mistura feita pelos comensais nos restaurantes avaliados, atendendo ao apelo visual e ao desejo de comer o que geralmente não consomem em casa, diante da ampla variedade de alimentos ofertados. Entretanto, isso foi verificado apenas quando o comer em restaurantes *self-services* não era uma prática rotineira. Em geral nos restaurantes pesquisados, notou-se a preferência pela identificação com o espaço doméstico, expresso na escolha da comida. Essa preferência é representada pela comida

¹⁵ ABDALA, *op. cit.*

caseira no consumo do dia-a-dia, porém o indivíduo é influenciado pela variedade e pelas novidades alimentares oferecidas, mas submetido às limitações das ofertas desse tipo de restaurante estudado (ABDALA, 2003)¹⁶.

A questão da oferta também foi encontrada na análise do estudo de Abreu (2000). Esse estudo foi realizado em restaurantes por peso da região de Cerqueira César, SP, onde se constatou que a escolha alimentar dos comensais é determinada pelos restaurantes, no sentido de que eles elaboram o cardápio e submetem suas opções aos indivíduos. Nesse sentido, os freqüentadores desses restaurantes escolhiam o que desejavam, mas dentro do que era oferecido. A autora questiona a seqüência da montagem dos balcões de comida como sendo uma forma estratégica que leva à maior lucratividade desses restaurantes, ou seja, o provedor da alimentação nesse caso pode induzir a escolha.

Nesse sentido, a escolha alimentar de um indivíduo está relacionada aos fatores do meio ambiente, da história individual e da personalidade refletida em valores pessoais (COURBEAU & POULAIN, 2002). Contudo, pode-se dizer que a escolha alimentar é um processo dinâmico e é construída por diversos determinantes, além dos sugeridos nessa revisão.

2.2.2 OS DETERMINANTES DA ESCOLHA ALIMENTAR

O comportamento alimentar do comensal é condicionado à diversidade alimentar que a sociedade moderna tem proporcionado. Nesse contexto, a escolha alimentar é um dos mecanismos processados pelo seres humanos, que se reflete em um comportamento alimentar específico, e é gerada pela sua expectativa em relação à alimentação. Nesse sentido, os determinantes que estão relacionados à expectativa do consumidor consistem no atendimento das questões como liberdade, serviço, segurança (GECO, 1985¹⁷ *apud* PROENÇA, 1996), prazer e praticidade (XTC, 1996¹⁸ *apud* PROENÇA, 1996). Embora esses aspectos se refiram ao consumidor em relação à compra de produtos alimentícios, pode-se inserir esse contexto ao comensal em relação ao setor de restaurantes, com exceção do item praticidade, o qual está mais relacionado às formas de manipulação dos alimentos que ao consumo em si. A primeira

¹⁶ ABDALA, *op. cit.*

¹⁷ GECO. Réflexion pour la restauration de demain. Études GECO (Groupement d'Études de la consommation hors foyer). **Néo restauration**, Levallois-Perret (France), n.151, p.11-21, 1985.

¹⁸ XTC – France. **Panorama Mondial de l'Innovation – Cabinet de veille marketing**. Paris, Salon International d'Alimentation, 1996. *apud* Po XTC – France. **Panorama Mondial de l'Innovation – Cabinet de veille marketing**. Paris, Salon International d'Alimentation, 1996.

questão tem relação com a variedade ofertada de alimentos. O serviço engloba desde a gestão até o atendimento do cliente. A segurança é um item que envolve a responsabilidade sanitária e a saúde do indivíduo. O item prazer está relacionado aos desejos que são representados pelos valores (cultural, hedônico, de qualidade, cosmopolita, de variedade).

Em relação aos alimentos, alguns determinantes de sua escolha podem ser citados em alguns estudos como a aparência, sabor, variedade, valor nutricional e qualidade (CASTELO BRANCO, 2000; NIELD et al, 2000; MILLS & CLAY, 2001; TSE et al, 2002; SCHOLDERER et al, 2004). Esses aspectos foram referidos pelos autores acima em diferentes tipos de estudos e com diferentes abordagens que são demonstrados na temática *Variáveis relacionadas aos alimentos*, mas possuem em comum o estudo sobre os motivos da procura do homem por determinado alimento.

Com relação aos fatores individuais, Gedrich (2003) divide o comportamento alimentar em cinco grandes determinantes: biológicos, sócio-culturais, antropológicos, econômicos, psicológicos, dentre outros. O determinante biológico é subdividido em componentes fisiológicos, patológicos e genéticos, sendo os primeiros componentes conferidos pelas necessidades energéticas e de nutrientes para manutenção do metabolismo orgânico. O componente genético, de acordo com Fantino (1999), é um determinante que pode atuar sobre a sensibilidade gustativa, indiretamente sobre a palatabilidade e, conseqüentemente, sobre as preferências alimentares. Pode-se considerar a influência do sexo, da fase da vida, da sensibilidade sensorial às substâncias específicas e da palatabilidade como determinantes biológicos.

Entretanto, como foi referido, o gosto que determina as preferências está relacionado à afetividade ao alimento (ROZIN, 1995) e pode ser influenciado socialmente (BOURDIEU, 1979; FISHLER, 1990; FREITAS, 1997). A saciedade é outro fator que contribui para esse determinante sob o ponto de vista das expectativas com relação à refeição seguinte, interferindo na escolha alimentar (BELLISLE & SPECTER, 2000). Cabe lembrar que o gosto de necessidade abordado por Bourdieu (1979, p.198), está intimamente ligado à saciedade, além de também transbordar ao aspecto social, na condição de que o gosto distingue as classes sociais.

Nesse sentido, é viável abordar os determinantes sócio-culturais na alimentação também referidos por Furst et al (1996) e por Falk et al (1996 e 2001). Estes determinantes incluem a questão do convívio do indivíduo (família, amigos, relações de trabalho...), dos grupos a que gostaria de pertencer e de ser aceito (*status* social, identificação com o grupo) ou do grupo no qual o indivíduo não deseja estar associado (distinção). Nesse contexto,

verificam-se as influências das normas de um grupo sobre o comportamento alimentar dos indivíduos (GEDRICH, 2003; POULAIN, 2004; GARCIA, 1999). É possível sugerir-se que o determinante sócio-cultural tem caminhado junto aos outros, uma vez que ele é abordado em todos os outros fatores, destacando os determinantes antropológicos e psicológicos. O determinante antropológico foi delineado na seção 2.2.1, referindo a liberdade de escolha alimentar do indivíduo em paralelo às representações do que ele prefere consumir (FISCHLER, 1990; ROZIN, 1995; RAOULT-WACK, 2001; COURBEAU & POULAIN, 2002, GEDRICH, 2003).

Os determinantes econômicos são referidos ao poder de compra do indivíduo e à condição da oferta. Esses determinantes estão associados aos fatores demográficos, no contexto dos lares como unidades de consumo, onde é possível estratificar os grupos por região de acordo com a situação econômica (GEDRICH, 2003). Essa condição delimita a escolha alimentar do indivíduo. Isso é verificado nos estudos epidemiológicos sobre consumo alimentar, que buscam delinear um padrão de consumo e associar com a saúde de um grupo populacional (MONDINI & MONTEIRO, 1994; SICHIERI et al, 2003).

Foi feito um levantamento para avaliar o padrão de consumo da população brasileira, do período de 1962 até 1988, realizado por pesquisas nacionais de orçamento familiares e por inquérito nacional sobre consumo alimentar nas áreas metropolitanas (MONDINI & MONTEIRO, 1994). Os autores constataram mudanças no consumo alimentar ocorridas nesse período e compararam entre as regiões pesquisadas e associaram ao preço dos alimentos.

O perfil traçado por Sichieri et al (2003) permite diagnosticar, de forma quantitativa, o padrão alimentar de consumo da população brasileira, associado aos fatores geodemográficos e econômicos. Foi feita a comparação entre o perfil de consumo da população urbana das Regiões Nordeste e Sudeste. Este perfil foi associado às variáveis sócio-econômicas e aos indicadores de saúde, e estes viabilizam a avaliação do risco de predisposição ao sobrepeso.

Além desses estudos, cabe ressaltar as pesquisas realizadas por Batalha et al (2004)¹⁹ *apud* Batalha et al (2005) sobre a percepção pelos indivíduos do preço de certos produtos alimentícios com relação à sua renda. Constatou-se que a percepção do preço dos alimentos em geral é considerada cara pela maioria dos consumidores entrevistados, nos diferentes níveis de renda, mesmo sendo observado o maior consumo desses produtos pela camada mais rica desses indivíduos, com exceção da carne bovina, que tem o maior consumo na camada de baixa renda. Diante dessa análise feita pelos autores, as variáveis de preço e renda

¹⁹ BATALHA, M.O. et al. Hábitos de consumo alimentar no Brasil. *Relatório de pesquisa*. GEPAI/DEP/UFSCar, 2004.

influenciam nas decisões de compra, entretanto, não podem ser consideradas como variáveis isoladas para uma interpretação do comportamento do consumidor.

Esses estudos permitem situar que as escolhas alimentares, refletidas pelo comportamento alimentar, podem também ser definidas pelas condições econômicas de muitos brasileiros. Cabe ressaltar a questão social no contexto econômico como um dos determinantes da escolha alimentar.

Os motivos da escolha e das práticas alimentares são justificados por diversas variáveis, inseridas numa ordem lógica, que escapam à consciência do indivíduo (CONNORS et al, 2001). A escolha alimentar é um processo multideterminado (ROZIN, 1980⁴ *apud* FALK et al, 1996 e 2001; FURST et al, 1996), que inclui um sistema pessoal dinâmico e construído (DEVINE et al, 1999; CONNORS et al, 2001).

Furst et al (1996) propuseram uma abordagem construtivista para desenvolver um modelo de múltipla perspectiva do processo de escolha alimentar também utilizada por Falk et al (1996). Essa equipe de pesquisadores entrevistou sujeitos em lojas e outros pontos de vendas de alimentos, durante as compras, através de técnicas qualitativas, gravadas e transcritas para análises posteriores. A abordagem foi realizada no momento da escolha dos alimentos pelos sujeitos, encorajando-os a elaborarem temas salientando estratégias de compras, preferências alimentares, mudanças nos hábitos alimentares, bem como temas que surgiram durante a entrevista. Assim, pôde-se identificar e discutir os conceitos e as categorias emergentes das transcrições das entrevistas realizadas, além do uso do método comparativo para implementar uma abordagem teórica para a análise dos dados. Através da análise dos dados, definiram-se as categorias, examinando suas inter-relações. Essa abordagem permitiu aos pesquisadores enfocar alguns critérios de escolha alimentar em diversas situações e locais.

Com base nisso, Furst et al (1996) desenvolveram o modelo teórico que ilustra o processo da escolha alimentar. Nesse modelo, existem três grandes componentes: o curso de vida, as influências e o sistema pessoal. O primeiro inclui o papel pessoal e o meio ambiente sócio-cultural ao qual o indivíduo foi exposto. As influências são baseadas no primeiro componente e envolvem cinco fatores, que emergiram durante o estudo: os ideais, os individuais, os recursos disponíveis, a estrutura social e o contexto alimentar. Os ideais consistem nas expectativas, nas crenças e nos padrões, como pontos de referências e comparação para avaliar a escolha alimentar de cada indivíduo. Os fatores individuais são baseados nas necessidades e nas preferências pessoais, tanto de ordem psicológica (gostos/aversões, estilos alimentares pessoais e emoções) quanto fisiológica (sexo, idade,

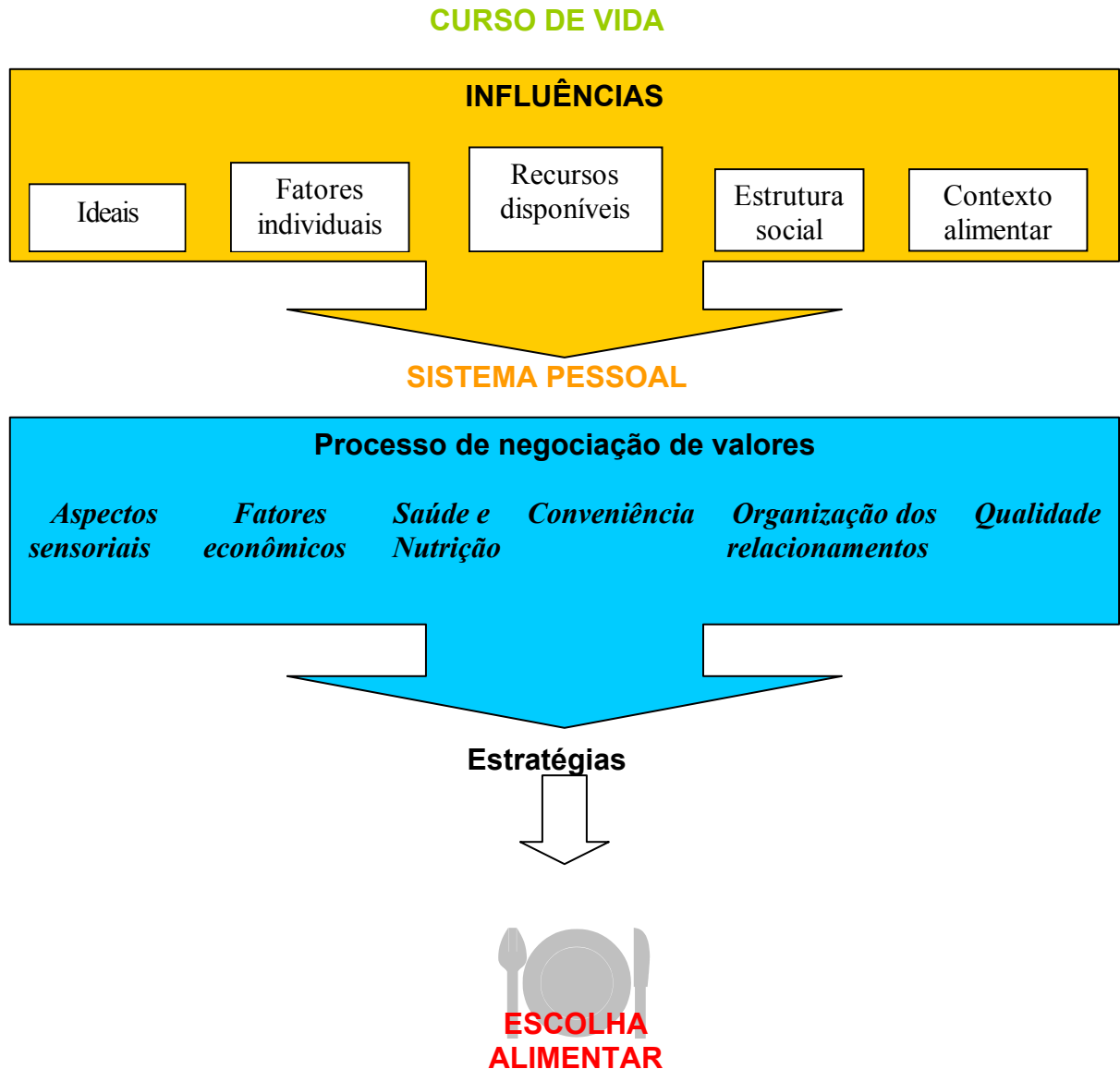
estado de saúde, preferências sensoriais - sensibilidade gustativa e estado de fome - saciedade). Os recursos disponíveis referem-se aos recursos palpáveis como o dinheiro, os equipamentos e o espaço físico, e aos recursos não-palpáveis como as habilidades e os conhecimentos técnicos e o tempo. A estrutura social possui dimensões importantes como a natureza das relações interpessoais (família, convívio doméstico, local de trabalho e eventos especiais), papéis e significados sociais. Finalmente, o contexto alimentar limita-se ao ambiente físico, condição social do local, fatores do fornecimento de alimentos (tipos, fontes e disponibilidade de alimentos no sistema alimentar, incluindo fatores sazonais e de mercado). Essa última influência está diretamente relacionada à estrutura social, a qual provê um ambiente para a escolha alimentar, que define comportamentos específicos, onde o alimento é fornecido por um sistema social alimentar. A partir disso, chega-se a um elo para formar o terceiro componente do modelo - o sistema pessoal – que engloba o processo de negociação de valores e uma série de estratégias definidos para se fazer a escolha alimentar. O processo de negociação de valores consiste no balanço de valores que o indivíduo faz numa determinada situação de escolha alimentar. Nessa etapa do processo de escolha alimentar, o indivíduo pode levar em consideração: os aspectos sensoriais; os fatores econômicos; a conveniência, destacando a relação custo e benefício, considerando o gasto com o tempo e a comodidade; a saúde e nutrição, relacionadas com a prevenção ou controle de doenças, controle de peso e bem estar corporal; a organização dos relacionamentos, considerando as preferências e as necessidades das pessoas com quem o indivíduo convive; e a qualidade (refere-se à busca por um padrão de excelência). Dessa forma, o indivíduo desenvolve as estratégias para chegar a uma escolha alimentar. O modelo é representado pelo esquema da Figura 2.

Outro estudo sobre escolha alimentar que se baseou nesse modelo concluiu que o sistema alimentar pessoal leva em consideração a importância dos valores na escolha alimentar dos indivíduos (CONNORS et al, 2001). Esses estudos buscaram fornecer um entendimento teórico do processo da escolha alimentar de um determinado grupo (FALK et al, 1996; CONNORS et al, 2001).

Diante do exposto, parece ser possível obter parâmetros para avaliar a escolha alimentar. Entretanto, como o modelo citado aponta uma série diversificada de fatores que interferem na escolha alimentar dos indivíduos, cabe, no caso específico dos comensais de restaurante por peso, selecionar apenas alguns desses fatores que possibilitem focar o estudo. Dessa forma, as questões individuais devem ser consideradas importantes no momento em que o comensal constrói seu prato.

Nesse contexto, vê-se o papel do determinante social atuando em conjunto com o aspecto psicológico do comedor, uma vez que o condicionamento do meio ambiente pode provocar determinado comportamento e, principalmente, interferir na escolha alimentar. Outras abordagens, nesse contexto, também são citadas para interpretar a escolha alimentar individual englobando variáveis como: valores, confiança, crenças ou expectativas, intenções, envolvimento e experiências (GEDRICH, 2003).

Esses cinco grandes determinantes, classificados por Gedrich (2003) com relação ao comportamento alimentar, podem servir como os principais parâmetros para iniciar o estudo da escolha alimentar do comensal. Além desses fatores, há que se considerar as mudanças ocorridas na comensalidade contemporânea, interferindo nas práticas alimentares, mais especificamente na construção das refeições pelos indivíduos.



2.2.3 A ESTRUTURAÇÃO DA REFEIÇÃO E A ESCOLHA ALIMENTAR

Na temática anterior, foram relatados alguns dos determinantes da escolha alimentar do comensal. Cabe, portanto, inserir a temática *A estruturação da refeição e a escolha alimentar* no sentido de obter um meio de avaliar como esses determinantes se inserem no contexto das práticas alimentares.

Segundo Nicod (1974)²⁰ citado por Douglas (1979), uma ocorrência alimentar estruturada é um acontecimento social organizado, aonde o consumo de alimentos se enquadra em regras ditadas pelo tempo, pelo local e pela sucessão de ações que o compõe, o

²⁰ NICOD, *op. cit.*

que define a realização de uma refeição. Garcia (1999) refere que as refeições têm sido consideradas como o número de vezes que o indivíduo come em um horário específico durante o dia, separados em grandes refeições (almoço e jantar) e outras (café da manhã, colação, lanche e ceia), de forma estruturada e ritualizada, de acordo com a composição dos alimentos. No seu estudo, foi constatado que os indivíduos pesquisados realizavam de 4 a 5 refeições por dia. O almoço era composto, basicamente, de arroz e feijão, de acordo com a metade de cada um dos dois grupos entrevistados. Verificou-se a presença de carne ou mistura (ovos, batata, macarrão e verdura) nas refeições desses comensais. Entretanto, somente ao arroz e feijão foi atribuído o núcleo de uma dieta, sendo a base fixa para a alimentação cotidiana, conferindo parte da estrutura de uma refeição. Isso não quer dizer que os lanches que substituem as grandes refeições não sejam estruturados, podendo ser compostos por uma maior variedade de alimentos, sem a base fixa citada. Porém, se nesse caso não houver o processo de ritualização atribuída à refeição, essa substituição se torna desestruturadora.

Poulain (1999) discorre, num estudo realizado na França, sobre a transformação da estrutura das refeições e o desenvolvimento das tomadas alimentares fora das refeições, já referenciadas na primeira temática desse capítulo, que vem sendo evidenciada nos tempos atuais. Esse estudo foi realizado com 1157 comensais, selecionados pela técnica amostral por agrupamento, a partir de 41 restaurantes de alimentação coletiva, do tipo *self-service*, sendo que 877 pagavam o almoço pelo tíquete fracionário, que permitia escolher livremente cada item para compor o seu prato, e 280 pagavam com um tíquete fixo, que dava direito a um prato fixo, sendo possível apenas a troca pela entrada e a sobremesa. Esse estudo buscou relacionar o número de itens por categoria de alimentos com o seu índice de tomada. Nesse aspecto, pôde-se definir, através de uma série de representações, uma idéia razoavelmente precisa do que o comensal desejou comer. Avaliou-se o número, os tipos, a frequência e a possibilidade de se relacionarem estatisticamente, através da lógica das substituições dos itens ou das categorias alimentares. Com os resultados obtidos, pôde-se verificar a lógica das tomadas e substituições dos itens das categorias de alimentos formados (entrada, prato principal, guarnição e sobremesa), buscando recomendações aos serviços de alimentação estudados. Essas recomendações se basearam na transformação da oferta teórica na oferta real, constatada pelo conjunto de interações estruturadas pelas representações dos atores da unidade produtora de refeições com relação às expectativas dos próprios comensais.

Num outro estudo de Poulain (2002) sobre a simplificação das estruturas das refeições e o aumento das tomadas alimentares realizadas pelos indivíduos estudados, foi relatado que essa simplificação é condicionada pela falta de tempo proporcionada por essas mudanças dos

dias atuais, implicando na construção da escolha alimentar. Esse fato é característico da comensalidade contemporânea. O estudo foi realizado em seis restaurantes do tipo *self-service*, com diferentes ofertas de alimentos e em diferentes localidades na França, com o total de 8500 comensais regulares desses estabelecimentos. Foram comparadas as práticas alimentares declaradas com as observadas, de acordo com os itens alimentares escolhidos pelos indivíduos, numa refeição nesses restaurantes. As práticas declaradas se referiram, no geral, à idéia do sujeito com relação ao que seria uma refeição apropriada ao consumo diário dos tipos e número de alimentos e os horários. Foi verificado que, em 31,7% dos indivíduos, as práticas são consistentes com a idéia de uma refeição tradicional com o que foi observado. As novas práticas, representadas pela idéia simplificada de refeição, foram consistentes com o observado em 20,6% dos sujeitos. As discrepâncias foram verificadas em 17% que declararam a idéia de uma refeição tradicional com suas práticas baseada na refeição simplificada, e em 20,7% que declararam a idéia de uma refeição simplificada com a prática de uma refeição tradicional. Os resultados permitiram constatar que as mudanças proporcionadas pelo mundo moderno têm conduzido os indivíduos a substituírem a estrutura básica de uma grande refeição por formas alimentares mais simplificadas. Dessa forma, foi aberto um espaço de estudo do comportamento alimentar do homem, avaliando como se operam as decisões alimentares relacionadas à jornada alimentar e à composição da refeição, ou seja, como o comedor constrói sua escolha alimentar.

Fischler (1990) classifica essas mudanças como mudanças elementares e estruturais nas práticas alimentares. As primeiras consistem nos processos de substituição dos elementos de um sistema culinário, seja por motivos de escassez alimentar (substituição descendente) ou a favor da praticidade, das vantagens gustativas ou simbólicas (substituição ascendente). Além disso, as mudanças elementares englobam a adição e a adoção de novos elementos, complementando ou trazendo novidade à estrutura da refeição em si, destacando que nenhum desses processos interfere na estrutura das práticas alimentares. Já as mudanças estruturais buscam adaptar as diferentes culinárias numa determinada cultura, vistas comumente nos restaurantes estrangeiros. O autor refere o exemplo da cozinha italiana na França, que serve uma seqüência de pratos típicos italianos na ordem da estrutura da refeição francesa (entrada, prato principal com acompanhamento e sobremesa). Esses restaurantes operam como uma cozinha sobre a cozinha de recepção.

É importante ressaltar que a estrutura de refeição francesa é diferente da brasileira. A composição de uma grande refeição na França, de acordo com as normas sociais, consiste em entrada, prato principal com acompanhamento, sobremesa e queijo (opcional). No Brasil, a

refeição é estruturada por um prato, o qual inclui arroz, feijão, preparação à base de carne, acompanhamento e salada, sendo todos os itens consumidos ao mesmo tempo, seguido pela sobremesa. Essa estrutura é característica da representação de uma refeição considerada normal, de acordo com o que é visto nos cardápios de empresas, escolas e hospitais (POULAIN & PROENÇA, 2003b).

Diante disso, cabe salientar que a análise de uma grande refeição realizada pelos franceses é beneficiada pelo tipo de estruturação de sua composição. Já a análise de uma grande refeição no Brasil requer adaptação para que se possa verificar o que o indivíduo escolhe para compor o seu prato.

2.2.4 DIFICULDADE DE SE AVALIAR A ESCOLHA ALIMENTAR

Como foi dito na seção 2.2.3, a composição alimentar de base de uma grande refeição brasileira consiste em arroz, feijão, preparação à base de carne, acompanhamento e salada, tudo consumido ao mesmo tempo, seguido de sobremesa. (POULAIN & PROENÇA, 2003b). O estudo realizado na França (POULAIN, 1999), salienta a importância de não se comparar o tipo de estrutura de refeição francesa com o da brasileira, uma vez que uma grande refeição na França é composta por pratos distintos que consistem numa entrada, prato principal, guarnição, sobremesa e queijo (POULAIN, 1999). Esse fato sugere uma adaptação do método de observação da construção do prato do comensal brasileiro, pelo fato de os alimentos serem consumidos todos juntos.

Outra forma de avaliar as práticas alimentares dos indivíduos é a utilização de inquéritos dietéticos. Entretanto, a técnica de observação dessas práticas permite verificar as possíveis discrepâncias existentes entre as práticas declaradas e as práticas observadas (POULAIN & PROENÇA, 2003b). Garcia (1999) aborda as limitações desses inquéritos e a necessidade de combiná-los para reduzir tal viés. Nessa ótica, verifica-se a existência de instrumentos que avaliam o consumo alimentar e que servem de base para avaliar as escolhas alimentares, mas que, sozinhos, não suportam a avaliação dessas escolhas. Isso se dá pela complexidade da escolha alimentar, a qual apresenta uma série de determinantes, que estão relacionados à percepção e representação do comensal em relação ao alimento. Nesse sentido, torna-se viável utilizar procedimentos metodológicos complementares de avaliação da escolha alimentar, baseando-se num estudo teórico sobre seus determinantes.

2.3 Os métodos de avaliação da escolha alimentar

2.3.1 MÉTODOS QUANTITATIVOS E QUALITATIVOS

Existem na literatura alguns conceitos relativos ao estilo de vida no contexto alimentar. Nesse aspecto, Grunert (1993) discorre sobre essa abordagem, referindo ao conceito cognitivo do comportamento do consumidor, explicando que o estilo de vida é construído mentalmente, mas não é idêntico ao comportamento atual. Dessa forma, a escolha alimentar do consumidor é direcionada pela sua expectativa, ou seja, pelo valor dado ao alimento ou produto alimentício ou, por outro lado, pelo grau de liberdade dado ao indivíduo para realizar essas escolhas, conferindo a possibilidade de diferentes estilos de vida, relatados no contexto alimentar. Essas diferenças puderam ser relacionadas às categorias cognitivas mencionadas (situações de compra, atributos do produto mais desejado, forma de preparação da refeição, hábito alimentar, conseqüências desejadas) relacionadas tanto aos produtos alimentícios em si quanto aos valores individuais.

Alguns estudos permitem analisar os métodos utilizados para se avaliar a escolha alimentar de um determinado grupo. Nesse contexto, Stepoe et al (1995) escreveu sobre o desenvolvimento de um instrumento de medida dos motivos relatados à escolha alimentar, denominado Questionário de Escolha Alimentar (FCQ – *Food Choice Questionary*). Esse questionário baseou-se numa extensa literatura, sugerindo a avaliação da percepção individual desses fatores, num contexto multidimensional da escolha alimentar. O FCQ possibilita a oportunidade de avaliar os fatores relevantes da escolha alimentar percebidos individualmente pela população urbana ocidental. Esses fatores, entretanto, não se referiram necessariamente ao comportamento real de escolha alimentar, ou seja, às práticas alimentares realizadas por esses indivíduos, mas sim às representações dos motivos que levam a essas escolhas.

Nesse sentido, uma abordagem importante é a linha metodológica utilizada nas pesquisas de Poulain (1998a e 2002). Ela é baseada na aplicação de três técnicas de coletas de dados: a observação direta, a aplicação de um questionário sobre alimentação e, por último, a aplicação de um questionário referente ao serviço prestado. Sua ênfase é dada às práticas alimentares observadas, comparadas com práticas declaradas pelos indivíduos.

As práticas alimentares declaradas são definidas como a idéia que os indivíduos possuem em relação à refeição apropriada, opiniões, atitudes e valores, transmitidos oralmente. As práticas observadas consistem em verificar as práticas alimentares atuais, que os indivíduos realizam e que são passíveis de observação (POULAIN, 1998a e 2002; POULAIN & PROENÇA, 2003a e b). Esses conceitos permitiram a utilização de um método,

em que as práticas declaradas foram investigadas por meio de entrevistas conduzidas após o almoço, através de um protocolo e a aplicação de um questionário sobre o serviço prestado. Para concretizar a avaliação das práticas observadas, realizou-se a observação direta da bandeja, na entrada ou já no refeitório, evitando interferências no momento da escolha alimentar. Nessa abordagem é possível identificar como o comensal se comporta perante os alimentos, sendo que muitas vezes esses comportamentos escapam às questões relatadas por ele próprio. Dentro dessa perspectiva, a escolha alimentar pode ser encarada por aspectos múltiplos passíveis de avaliação ao se realizar o cruzamento dos dados obtidos pela aplicação desse método. Contudo, o autor analisou as discrepâncias existentes entre as práticas alimentares declaradas e as práticas alimentares observadas para verificar a lógica da escolha alimentar. Para suas análises aplicaram-se diferentes testes estatísticos que permitiram quantificar as respostas de forma a verificar a significância das associações realizadas. Deve-se levar em consideração que esses estudos são epidemiológicos de base populacional e os seus dados podem ser generalizados.

No Brasil não foi encontrado nenhum estudo desse porte e com essa abordagem metodológica. Esse método pode, portanto, servir de base para minimamente se iniciar um estudo específico num restaurante por peso, já que os estabelecimentos avaliados nos estudos de Poulain (1998a e 2002) são também do tipo auto-serviço, que favorecem a escolha alimentar. O método citado possui caráter quantitativo, cujos resultados puderam ser generalizados para a população pesquisada.

Pode-se referir outras abordagens relacionadas à avaliação dos fatores que levam à escolha alimentar. A equipe da Divisão de Ciências Nutricionais (Division of Nutritional Sciences) da Universidade de Cornell (Cornell University) de Nova Iorque, nos EUA, tem focado uma linha de pesquisa relacionada com a escolha alimentar, demonstrada em estudos realizados por Falk et al (1996 e 2001), Devine et al (1999) e Connors et al (2001).

Esses estudos empregaram um método qualitativo e um paradigma construtivista para coleta e análise dos dados para explicar o processo de escolha alimentar dos diferentes grupos estudados. Esse processo, como já foi citado, é multideterminado e deve ser embasado num método de investigação que esclareça as suas dimensões, sugerindo categorias de maior importância, e como elas podem interagir entre si (ROZIN, 1980⁴ *apud* FALK et al, 1996). A coleta foi feita através de entrevistas aprofundadas semi-estruturadas, gravadas e transcritas. A análise envolveu a codificação das entrevistas transcritas para conceitos gerais que surgiram dessas entrevistas no estudo de Falk et al (1996), enquanto nos outros (DEVINE et al, 1999; CONNORS et al, 2001; FALK et al, 2001) utilizou-se o método comparativo de

Strauss & Corbin (1990)²¹ das categorias e temas encontrados codificados pela transcrição das entrevistas.

Verificou-se a associação entre alguns fatores de escolha alimentar (os ideais, as identidades e as representações dos papéis de cada um nas diferentes culturas) dos indivíduos avaliados no estudo de Devine et al (2001) e a mudança de contextos ou situações, os quais são caracterizados pelo espaço, tempo e relacionamentos.

No estudo de Connors et al (2001), os principais valores relativos ao alimento-relatado descritos pelos indivíduos foram cinco: a saúde, o sabor, o custo, a relação tempo/conveniência e a organização dos relacionamentos. A repetição desses valores de negociação, expressando um sistema pessoal alimentar, permitiu chegar-se às estratégias de escolha alimentar dependente de diferentes situações dos indivíduos estudados. Esse sistema pessoal alimentar contribuiu para estruturar um conceito teórico sobre a escolha alimentar. Já Falk et al (2001) enfocaram a avaliação nas interpretações dos indivíduos sobre suas experiências de escolha alimentar relacionadas à saúde. Os achados identificaram como as pessoas organizam e constroem significados para o conceito de saúde relacionada aos alimentos e como elas aplicam isso aos seus comportamentos alimentares. Encontraram-se sete grandes temas relacionando saúde e alimentação, que consistiram numa série de crenças complexas, agregando temas secundários. Entretanto, esse sistema de crenças de cada participante não pode ser considerado completo para verificar diretamente suas crenças sobre saúde, uma vez que as suas descrições emergiram de questões relacionadas à escolha e ao comportamento alimentar.

A conclusão dos estudos citados foi que a perspectiva em relação ao método empregado se direciona ao melhor entendimento do processo de escolha alimentar, implicando no desenvolvimento de uma teoria desse processo. Essa conclusão se deu pelo fato do método proporcionar o surgimento das categorias de análise, importantes na definição de alguns dos fatores que determinam a escolha alimentar dos indivíduos, dentro do processo referido no modelo ilustrado por esses estudos.

Existem variáveis que permitem incorporar a visão das ciências sociais às ciências nutricionais, a fim de definir o espaço social alimentar (POULAIN & PROENÇA, 2003b). Algumas delas são referidas como níveis do fato social alimentar, que permitem avaliar o comensal de diversas maneiras. Dentre os níveis pode-se citar: as práticas observadas, as práticas declaradas espontaneamente, as normas e modelos coletivos, as opiniões, as atitudes,

²¹ STRAUSS, AL; CORBIN, J., Basics of qualitative research: grounded theory procedures and research. Newbury Park, CA:Sage,1990

os valores e o simbolismo. Os dois primeiros já foram referidos pelos estudos de Poulain, que tem trabalhado com esses níveis numa abordagem metodológica quantitativa.

Os autores ainda referem os métodos que podem empregar os elementos acima para se estudar as práticas alimentares. Nessa lógica, é possível refletir sobre os meios para coletar os dados e direcioná-los para uma análise efetiva e coerente, que permitirá elucidar as questões vigentes sobre a escolha alimentar.

Dessa maneira, a junção das abordagens quantitativas e qualitativas de estudo pode contribuir para dar maior suporte à pesquisa sobre escolha alimentar. No primeiro caso, como foi referido, serve para se iniciar uma abordagem metodológica que possibilita reduzir alguns vieses já citados na temática anterior. Com relação à abordagem qualitativa de estudo, fica evidente o aprofundamento na análise dos dados, pela qual se podem obter categorias da escolha alimentar que servirão para embasar o cruzamento quantitativo dos dados e contribuir para uma discussão mais consistente desses dados.

2.3.2 VARIÁVEIS RELACIONADAS AOS ALIMENTOS

“A classificação dos alimentos é um componente importante do processo de fazer escolhas alimentares” (FALK et al, 2001). Segundo Poulain (1999), num estudo realizado na França, o número de itens alimentares oferecidos pelo serviço está relacionado com algumas classificações dadas pelo autor como o índice de tomada, o sentimento de escolha e o sentimento de renovação. A primeira se refere ao número de vezes que o indivíduo toma o alimento. O sentimento de escolha refere-se à possibilidade de escolher, estando diretamente relacionado com o número de itens disponíveis para cada categoria de pratos que estruturam a refeições. Já o sentimento de renovação refere-se não só ao número de itens, mas também à percepção do comensal de que os itens são diferentes entre si.

Dessa forma, sugere-se formar categorias de alimentos para avaliação do prato do comensal, a partir do que ele tem disponível para escolher. Entretanto, deve-se levar em conta que os parâmetros de categorias adotados a partir de estudos realizados na França, onde a refeição é estruturada em entrada, prato principal, acompanhamento e sobremesa ou queijo, devem ser adaptados à realidade brasileira, em que serve-se um prato com todos os alimentos misturados. A partir dessa categorização, é possível também classificar algumas variáveis relacionadas à escolha de cada categoria de alimento.

Os indicadores utilizados em um questionário de estudo que avaliou as influências que levam às escolhas do prato pelos indivíduos que comem fora de casa na cidade do Rio de Janeiro foram: aparência, paladar, variedade, hábito, valor nutricional, preço, saúde e qualidade (CASTELO BRANCO, 2000). Para tal estudo, foram selecionados de forma aleatória seis estabelecimentos de diferentes categorias (restaurante por peso, restaurante à *la carte*, restaurante *fast-food*, bar e lanchonete e barraca de rua) a partir de listas cedidas pelas associações comerciais do Centro Comercial do Rio de Janeiro. Os indivíduos foram abordados ao acaso, na saída de cada estabelecimento, totalizando 300 (60 indivíduos de cada categoria de estabelecimento). Os fatores que levavam os indivíduos a selecionar o estabelecimento, a optar por almoçar fora de casa e a escolher o prato, partiram de uma pesquisa qualitativa prévia (RODRIGUES, 1996²² *apud* CASTELO BRANCO, 2000). Esse levantamento proporcionou a formulação do questionário sobre a atitude dos indivíduos, de acordo com o grau de importância dos atributos citados, numa escala de "muitíssimo importante" (1) a "nenhuma importância" (5) para a codificação das informações obtidas. Dos fatores citados, a maioria dos entrevistados concordou que a qualidade da refeição, paladar, saúde e variedade são os responsáveis pela escolha do prato nos estabelecimentos avaliados. A autora enfocou a discussão desses fatores, no sentido da qualidade e da saúde bastante referidos, por eles serem inadequados nutricionalmente na realização da análise das dietas.

Nield et al (2000) realizou um outro estudo para avaliar os indicadores da satisfação dos turistas hospedados num *resort* na Romênia em relação aos serviços de alimentação. Foram retornados 341 questionários por 17 grupos. Foi aplicada a análise de variância (ANOVA) para categorizar as diferenças entre os grupos de acordo com os níveis de satisfação com cada atributo ao serviço de alimentação. E o *teste-t* para investigar se os pontos dos itens de satisfação entre os turistas foram estatisticamente diferentes uns dos outros. Os atributos pontuados numa escala de valores (de 1 – pobre a 5 - excelente) foram os seguintes em ordem decrescente de satisfação: qualidade do alimento, preço, variedade dos pratos, atração do ambiente, apresentação dos alimentos, número de pratos (opções), padrão do serviço de alimentação, rapidez do serviço. Esses fatores permitiram avaliar o grau de satisfação desses turistas, como forma de indicar recomendações aos serviços prestados. Entretanto, deve-se considerar as limitações do estudo como os dados que poderiam influenciar os resultados: o tamanho da amostra, que divergiu em turistas do leste e oeste

²² RODRIGUES, K. **Aspectos da qualidade sanitária da cadeia produtiva de ovos in natura em Campinas e cidades vizinhas.** Campinas: 1996 (Projeto de mestrado em Ciências da Nutrição). Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas.

européu, as diferenças culturais e regionais e as mudanças sazonais. Isso implica na adequação à recomendação de acordo com as diferenças citadas. Para tal, os autores sugerem a reaplicação do estudo em outros locais para melhor verificar os níveis de satisfação dos turistas com relação aos serviços de alimentação prestados.

Mills & Clay (2001), numa pesquisa envolvendo consumidores de restaurantes dos Estados Unidos, avaliaram alguns fatores para se pesquisar sobre a lei que eles denominaram de *Verdade no Cardápio* no momento da escolha dos itens. Os autores revisam o surgimento dessa lei e os órgãos envolvidos, além das suas abordagens referentes às questões de informações nutricionais, de saúde, de tamanho e número da porção, da origem dos alimentos, da quantidade, qualidade, do método de preparo, entre outras questões de seguridade de produtos alimentícios. A coleta de dados foi feita por meio eletrônico, através da rede de conexões *on-line*, por ser menos invasiva, de baixo custo e rapidez na operação. A população de estudo consistiu nos comensais de restaurantes dos Estados Unidos, membros de grupos de listas cadastradas, adultos, divididos entre homens e mulheres (62%). O questionário, enviado através de endereço eletrônico, continha questões abertas e fechadas. Essas últimas questionavam sobre informações nutricionais dos cardápios, informações da descrição dos itens do cardápio (conhecimento da porção, apresentação visual, quantidade e qualidade dos alimentos, meios de conservação, técnicas de preparo) e informações sobre os ingredientes presentes nos itens do cardápio (a origem e a marca). Esses fatores foram pontuados pelos sujeitos pesquisados dentro de uma escala de quatro pontos pelos graus de importância de não-importante a extremamente importante. O conhecimento da porção foi considerado o mais importante fator pelos respondentes na escolha dos itens do cardápio. A conclusão do estudo foi que as informações contidas nos cardápios devem ser completas e acuradas, uma vez que elas são consideradas um meio pelo qual os frequentadores desses restaurantes se utilizam para fazerem suas escolhas. Cabe salientar que o estudo é limitado pela população pertencer aos membros das listas pesquisadas, devendo ser expandida aos participantes fora da rede eletrônica de comunicação, diretamente nos restaurantes.

Para avaliar atributos que tornam um restaurante lotado, Tse et al (2002) realizaram o estudo com 30 indivíduos em Hong Kong com relação aos restaurantes chineses. Três fatores foram citados: alta qualidade, baixo preço e boa reputação do estabelecimento. A partir disso, foram definidas três hipóteses: “1ª) os clientes atribuem alta qualidade a um restaurante lotado e baixa qualidade a um restaurante vazio; 2ª) a um restaurante lotado os clientes atribuem boa reputação, ao vazio atribuem a má reputação; 3ª) a um restaurante lotado os clientes atribuem ao baixo preço enquanto que no vazio é devido ao preço alto”. Para medir as declarações dos

indivíduos e as suas percepções nas diversas situações citadas, foi realizado um questionário em escalas de sete pontos das declarações desde forte discordância a forte concordância. Para testar cada hipótese, testes foram feitos para determinar se a primeira percepção afeta as demais, onde se verificou a confiabilidade das declarações de todas as percepções. Como resultado, foram obtidas escalas confiáveis de medidas das percepções da qualidade da comida, da reputação do restaurante e do preço. Todas as percepções foram, portanto, utilizadas como variáveis dependentes e a percepção da lotação do estabelecimento como variável independente em todas as situações. Isso conferiu que a lotação de um restaurante foi atribuída à qualidade da comida, à reputação do estabelecimento e ao preço, segundo os sujeitos pesquisados.

Alguns fatores que servem de parâmetros para se avaliar as preparações de alimentos servidos num estabelecimento fornecedor de refeições são as técnicas de preparo e as ofertas (frutas, folhosos, tipos de carnes) apresentadas. Esses fatores podem ser vistos numa técnica desenvolvida por Veiros (2002), que foi aplicada para a avaliação qualitativa do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição, denominada AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio). Essa técnica avaliou vários aspectos das preparações contidas num cardápio executado pela unidade estudada, cujos dados contribuíram para se fazer recomendações ao serviço prestado. Uma das preocupações desse estudo foi observar a apresentação das preparações servidas. Isso se deve à importância dada pelos profissionais do local com relação ao visual do alimento no estímulo de seu consumo. Essa apresentação inclui fatores como as cores, não somente pelo visual, mas pela recomendação de variedade nutricional proporcionada por elas. Dessa forma, esses fatores podem contribuir para esclarecer alguns pontos importantes do cardápio ao profissional responsável pela unidade e verificar alguns dos motivos que levam o comensal a escolher os alimentos.

Scholderer et al (2004) relata que as abordagens para se medir o estilo de vida alimentar dos indivíduos podem ser baseadas em três dimensões: atitudes, interesses e opiniões. Muitos instrumentos têm utilizado essas dimensões para classificar os indivíduos em tais segmentos de estilo de vida alimentar. Um deles foi testado e validado por esses pesquisadores em diferentes culturas do Leste Europeu (Dinamarca, França, Alemanha, Espanha e Reino Unido), com o qual se esperou refletir os seguintes domínios para a estrutura cognitiva dos consumidores em relação aos alimentos: meios de compra, técnicas de preparo, aspectos qualitativos, situações de consumo, motivos de compras, sendo este último domínio considerado importante para se medir diferenças individuais específicas em relação aos valores pessoais sobre o alimento. O questionário consistiu em 69 itens medindo 23

dimensões dentro dos cinco domínios citados. Cada dimensão mediu três itens numa escala de sete pontos que compreendiam valores desde "discordo completamente" (1 ponto) até "concordo completamente" (7 pontos). Nesse aspecto, esse estudo investigou a validade do instrumento de estilo de vida alimentar relatado (FRL – *food-related lifestyle*) nas diferentes culturas do Ocidente Europeu. Assim, a avaliação do instrumento seguiu uma estrutura fatorial em três etapas: validade *cross-cultural* do instrumento original, validade *intra-cultural* do instrumento original e validade *cross-cultural* do instrumento revisado. A partir disso, análise permitiu concluir que, de forma geral, as medidas do instrumento têm as mesmas construções, as mesmas inter-relações e variabilidade entre os países e que os itens nele contidos variam de acordo com as mesmas escalas de unidades através dos países. As propriedades de medida dos domínios técnicas de preparo, aspectos qualitativos, situações de consumo e motivos de compra foram completamente invariáveis²³ durante as aplicações do instrumento. Esses resultados demonstram que o FRL provém medidas consistentes através das culturas ocidentais europeias, cujos itens relatados podem ser citados como variáveis relacionadas aos alimentos do presente tópico.

Verificaram-se, a partir desses estudos, as variáveis relacionadas aos alimentos que serão adotadas como critérios de escolha pelos indivíduos nesta proposta. Contudo, os estudos citados servirão para justificar os motivos que levaram a seleção das variáveis para serem inseridas no método de investigação da pesquisa (QUADRO 1). Além disso, elas permitem ser correlacionadas aos fatores relacionados aos comensais e às práticas observadas, utilizando uma abordagem quantitativa para descrever alguns motivos da escolha alimentar dos comensais.

²³ O termo “invariável” é utilizado na área de Estatística para designar “algo que não variou”, conforme os testes estatísticos aplicados (Exemplos: Análise Fatorial Confirmatória – *Confirmatory Factor Analysis*, mede níveis de medida de “invariâncias”), demonstrados por Scholderer *et al* (2004).

QUADRO 1: Variáveis relacionadas aos alimentos, de acordo com os autores pesquisados

VARIÁVEIS DOS ALIMENTOS	<i>Gedrich (2003)</i>	<i>Poulain (1999, 2002 e 2004)</i>	<i>Castelo Branco (2000)</i>	<i>Veiros (2002)</i>	<i>Mills & Clay (2001)</i>	<i>Nield et al. (2000)</i>	<i>Tse et al. (2002)</i>	<i>Scholderer et al, (2004)</i>
Apresentação visual			X	X	X	X		X
Tipos de preparação		X		X	X			X
Variedade			X	X	X	X	X	
Sabor	X	X	X				X	X
Valor nutricional		X	X		X	X		X

2.3.3 VARIÁVEIS RELACIONADAS AO COMENSAL

Como foi visto no decorrer deste capítulo, as mudanças contemporâneas ocorridas na alimentação dos indivíduos têm proporcionado a busca do entendimento dos fatores determinantes de suas escolhas alimentares. Essas mudanças referem-se às preocupações crescentes com a alimentação dita “saudável” relacionada com outros motivos da escolha alimentar. O instrumento de medida dos motivos relatados à escolha alimentar, o Questionário de Escolha Alimentar (FCQ – *Food Choice Questionary*) desenvolvido por Stepoe et al (1995), citado no tópico *Métodos Quantitativos e Qualitativos*, englobou nove fatores que levam à escolha alimentar: saúde (controle do peso e doenças); conveniência da aquisição e preparação dos alimentos; aspectos sensoriais (odor, sabor e aparência); preço (fator econômico); conteúdo natural (preocupação com o uso de aditivos e alimentos naturais); humor (fator emocional); familiaridade (hábitos alimentares); preocupação ética (fatores ambientais e políticos socialmente aceitáveis), e controle de peso (destacado separadamente do fator saúde como fator de preferência estético-cultural). Os quatro primeiro fatores são considerados como mais importantes nos estudos de validação e reprodutibilidade do questionário. Algumas limitações, como o fator cultural, são destacadas, tornando o instrumento válido especificamente à população do estudo (população urbana ocidental).

Num estudo realizado na capital do Rio de Janeiro, Castelo Branco (2001) avaliou a importância atribuída pelos sujeitos com respeito a vários fatores, os quais podem influenciar a suas escolhas alimentares, que abrange desde o tipo de alimentação fora de casa até os alimentos que eles fornecem. Em seu estudo, também foram coletados os dados pessoais

como idade, sexo, escolaridade, renda, local de trabalho e frequência de comer fora, a fim de se correlacionar com a importância de dada escolha.

Vários autores citam diversos fatores que estão relacionados direta ou indiretamente à escolha alimentar como os fatores *biológicos* (FANTINO, 1999; BELLISLE & SPECTER, 2000), *econômicos* (TSE et al, 2002; JOHNS & PINE, 2002; GEDRICH, 2003) *sociais, culturais, psicológicos* (FALK et al, 1996 e 2001; GARCIA, 2000; NIELD et al, 2000; JOHNS & PINE, 2002; CORBEAU & POULAIN, 2002; GEDRICH, 2003; SCHOLDERER et al 2004) e *antropológicos* (CORBEAU & POULAIN, 2002). Esses autores servem para fornecer base teórica para inclusão das variáveis relacionadas ao comensal, que servirão de determinantes da escolha alimentar, mesmo se estudados em diferentes contextos, mas todos referentes à alimentação.

Cada um dos determinantes citados foi descrito na temática *Determinantes da escolha alimentar*, contemplada no item 2.2.2 desse capítulo. É necessário estipular indicadores para se chegar a essas variáveis, uma vez que elas são encontradas embasadas por diversos estudos como demonstradas no Quadro 2. Cabe ressaltar que essas variáveis não se apresentam de forma a fechar com todos os determinantes, mas para dar o embasamento teórico inicial à pesquisa.

QUADRO 2: Variáveis relacionadas ao comensal, de acordo com os autores pesquisados

VARIÁVEIS DO COMENSAL	<i>Gedrich 2003</i>	<i>Poulain 1999 e 2002</i>	<i>Castelo Branco 2000</i>	<i>Courbeau & Poulain 2002</i>	<i>Mills & Clay 2001</i>	<i>Nield et al 2000</i>	<i>Tse et al 2002</i>	<i>Scholderer et al 2004</i>	<i>Poulain 2004</i>
Biológicos									
idade		X							
sexo		X							
estado de saúde		X	X					X	
Sócio-culturais e Antropológicos									
étnico-cultural	X	X		X				X	X
ambiente social	X	X	X	X		X	X	X	X
riscos alimentares	X	X	X	X	X			X	X
estética corporal	X			X				X	
curiosidade		X	X						X
hedonismo			X	X				X	
Econômicos									
preço	X		X	X		X	X	X	

2.3.4 UM MÉTODO PARA AVALIAR DETERMINANTES DA ESCOLHA ALIMENTAR

Poulain (2002) realizou um estudo, já citado, sobre a comensalidade contemporânea na França, que englobou uma análise descritiva através de variáveis dependentes como a estrutura das refeições, pela avaliação do número de alimentos ingeridos, os quais compuseram o prato. A composição do prato foi dividida em diferentes possibilidades de combinações, as quais seriam escolhidas pelos comensais estudados. A partir da obtenção desses dados, cada tipo de combinação, que foi codificada previamente, foi associada às outras dimensões. Foram definidas dimensões sociais de uma refeição: temporal, espacial, social.

A análise final consistiu em buscar a associação das variáveis dependentes (relacionadas à combinação do prato) com as variáveis independentes (padrões sociológicos) através do Teste do *chi-quadrado* (X^2) e Correlação de *Pearson*. Com essa análise estatística foi possível identificar as diferenças entre os indivíduos de acordo com as dimensões sociais e com a escolha alimentar realizada.

Para o procedimento de coleta de dados, ao invés da entrevista proposta nos estudos de Poulain (1998a, 1998b, 1999, 2002), pode ser indicada a proposta de aplicação de um questionário que indique as variáveis definidas. Nesse aspecto, cabe salientar o instrumento desenvolvido por Stepoe et al (1995) no sentido de fornecer base aos possíveis determinantes da escolha alimentar, que serão inclusos no presente estudo.

Fischler (2002) refere em seu estudo sobre alimentação e saúde, no contexto cultural, o que os indivíduos de diferentes países declaram a respeito da alimentação saudável. Essa foi a terceira parte da pesquisa por ele coordenada, que contou com 6023 pessoas dos seis países (Estados Unidos, Grã-Bretanha, Itália, Alemanha, França e Suíça). A partir das entrevistas, esses sujeitos foram identificados em cinco perfis diferentes. O primeiro é o *comedor atormentado*, descrito como “aquele que deseja controlar seu apetite, seus desejos e seu peso, que conta com a mudança de seus hábitos alimentares e se julga falho por não conseguir”, visto mais entre os americanos. O *comedor confiante na ciência* é definido como “aquele que pensa que, ao seguir os conselhos dos nutricionistas, poderá evitar ou retardar algumas doenças e ficar em forma até uma idade avançada”, perfil verificado nos entrevistados de todos os países, com exceção dos alemães. Há também o *comedor convivial*, representado mais pelos franceses e menos pelos britânicos, que é “aquele que se contenta em sentar à mesa para dividir o almoço com seus colegas e o jantar com a sua família e amigos e que detesta

pular refeições ou comer rápido”. O *comedor gourmet* é definido como “aquele que dá uma grande atenção à qualidade dos produtos que consome, fala frequentemente de culinária e considera que comer é um dos grandes prazeres da existência”, também visto mais entre os franceses e menos entre os britânicos. E por último o *comedor bio-ecológico* é aquele que “pensa que é necessário proteger o ambiente contra a poluição e come os produtos orgânicos ou naturais”, como os suíços.

Um estudo sobre o comportamento alimentar da população francesa foi realizado por Leon et al (2004), através de uma enquete nacional (*Enquête Baromètre Santé Nutrition – INPES*²⁴, 2002), que avaliou o consumo de seus alimentos declarados nos últimos 15 dias. O objetivo do estudo foi traçar algumas tipologias desses indivíduos de acordo com o seu consumo; com as variáveis de seus hábitos alimentares, preocupação com as informações dos rótulos dos alimentos, com elementos que influenciam a preparação da refeição, compreensão sobre as informações sobre alimentação, frequência em restaurantes; com os estilos de vida, atividade, práticas de regimes, gostar ou não de cozinhar, entre outros; e com as variáveis sócio-demográficas. A amostra consistiu na avaliação de 2892 pessoas de 18 a 75 anos de idade e foram aplicados aos resultados obtidos a *Análise Fatorial de Correspondência*, para estabelecer grupos de acordo com a frequência do consumo alimentar, e a *Classificação Ascendente Hierárquica* para delinear um perfil da população de acordo com o seu consumo e hábitos alimentar e algumas características do modo de vida das pessoas.

No estudo citado foram definidos seis grupos de comedores: os *hedonistas* (14% da população), os *utilitários* ou *despreocupados* (14%), os *preocupados* (18%), os *práticos* (10%), os *tradicionais* (12%), os *aplicados* (17%) e os *pequenos comedores* (15%).

Os primeiros são constituídos na maioria por homens ativos de 30 a 39 anos de idade e com nível superior de ensino ou bacharelado. Esses indivíduos declararam mais que os outros gostar de cozinhar e comer frequentemente fora de casa. Eles são influenciados pelas preferências pessoais na composição de seus pratos e pelo prazer gustativo, sendo caracterizados por consumir frutas e vegetais com pouca frequência.

Os *utilitários* ou *despreocupados* são compostos mais que a metade por homens solteiros de 18 a 29 anos de idade, estudantes e operários, que declararam não ser influenciados pela saúde nem pela informação dos produtos alimentícios e por não gostarem de cozinhar. No geral, sentiam que o seu consumo alimentar não é equilibrado, declarando serem mal informados com relação aos alimentos, frequentemente consomem carne (pelo

²⁴ Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé.

menos quatro vezes por semana). Comer para esses indivíduos significa uma necessidade vital.

Os *preocupados* constituem-se basicamente por mulheres ativas que vivem em casal e que declararam na maioria serem influenciadas pelos hábitos caseiros, pelo tempo de preparação pelo custo e pela saúde. Eles declararam consumir com frequência os mais variados tipos de alimentos como carne, frutas e vegetais, raízes e tubérculos, entre outros.

Os *práticos* são constituídos na maioria por estudantes. Eles declararam mais que os outros grupos realizarem refeições fora de casa, em cantinas e restaurantes de serviço rápido, ou ainda na casa de amigos. São influenciados pelo ambiente familiar, pelo tempo de preparo dos alimentos e pelas suas preferências pessoais, também considerando não ter uma alimentação equilibrada. A grande maioria desses gosta de cozinhar, e declararam consumir carne frequentemente, mas pouca fruta e vegetais.

Os *tradicionais* são também constituídos na sua maioria por homens com mais de 60 anos, inativos ou aposentados, vivendo em casal, com escolaridade inferior ao bacharel, geralmente habitando regiões rurais da França. Eles, em geral, realizam as refeições em casa, sendo influenciados pelo tempo de preparação, pelos hábitos caseiros, pela saúde, pelas preferências pessoais e pelos gastos de casa. Não ligam para as informações dos produtos, e a frequência de consumo alimentar é semelhante aos itens citados aos grupos anteriores.

Os *aplicados* são majoritariamente compostos por mulheres com mais de 50 anos de idade, aposentadas ou inativas, que vivem em casal. Eles sentem que sua alimentação é equilibrada e são influenciados pela saúde, declararam fazer regimes e prestar atenção nas informações dos rótulos dos alimentos. Esses são consumidores frequentes de frutas e legumes, de carnes variadas e de tubérculos.

Por último, os *pequenos comedores* são na maioria mulheres com idade entre 50 e 59 anos, divorciados, viúvos ou separados, e 25% desses disseram fazer regimes, muitos não frequentam restaurantes e gostam de cozinhar, mas apenas declararam consumir com frequência vegetais, sendo os outros alimentos negligenciados em seus relatos (LEON et al, 2004).

Esse estudo, comparado com outras enquetes nacionais de consumo alimentar da França, encontrou similaridades na base para se elaborar os perfis de comedores, mesmo com diferentes variáveis e métodos utilizados e períodos realizados. Nesse sentido, a contribuição do estudo foi de obter o conhecimento dos diferentes comportamentos alimentares dessa população, orientando medidas de prevenção específicas a cada grupo, que busquem a melhoria da saúde (LEON et al, 2004).

Nesse tópic, foi possível abordar a questão das variáveis relacionadas tanto aos alimentos quanto aos comensais, bem como os métodos disponíveis para avaliação da escolha alimentar. Isso possibilita a construção de um instrumento que incluirá os prováveis determinantes da escolha alimentar dos comensais.

2.4 Conclusão do capítulo

O presente capítulo procurou, na abordagem das temáticas selecionadas, estabelecer uma ligação entre elas para direcionar o embasamento teórico à proposta da pesquisa. A relação das temáticas para compor esta fundamentação teórica pode ser representada, de forma esquemática, pela figura 3.

FIGURA 3 – Representação esquemática da fundamentação teórica



3 MÉTODO

Este capítulo apresenta a proposta metodológica para a pesquisa, descrevendo como a fundamentação teórica deu base ao estudo e permitiu a definição das variáveis, das técnicas e dos instrumentos para a coleta de dados. Explicita-se a elaboração do questionário aplicado aos comensais e demonstram-se os outros procedimentos que conduziram o estudo.

Este estudo contou com a parceria de especialista da área de epidemiologia e estatística do Departamento de Saúde Pública do Centro de Ciências e da Saúde da Universidade Federal de Santa Catarina, que participou de todas as etapas, desde o desenvolvimento do instrumento e técnicas de coleta de dados até a análise destes.

A seguir são detalhados o Perfil do estudo, o Desenvolvimento do questionário, as Etapas da pesquisa, o Procedimento amostral, as Técnicas de coleta de dados, os Aspectos éticos e a Análise dos dados.

3.1 Perfil do estudo

A partir da revisão bibliográfica, da construção do modelo de análise e da proposta citada acima foi possível definir um meio para encaminhar o estudo, considerando um *Estudo de Caso Quantitativo*.

A idéia do *estudo de caso* é realizar "uma análise compreensiva de uma unidade social significativa" (MEKSENAS, 2002. p.118). Com essa definição, o autor busca enfatizar a concentração da pesquisa num objeto específico e delimitado, com foco no entendimento dos seus fenômenos, das relações sociais dos sujeitos pesquisados e das representações desses indivíduos. O Estudo de Caso Quantitativo, portanto, enfatizou a descrição do fenômeno, do ambiente e dos sujeitos pesquisados, acrescentando as considerações estatísticas para comprovar essas relações.

O presente estudo foi realizado em um local, definido pela equipe pesquisadora, que permitiu aplicar os procedimentos metodológicos vistos nesse capítulo. O local escolhido para o estudo foi o restaurante por peso situado nas dependências da Assembléia Legislativa do Estado de Santa Catarina (ALESC), localizado no centro urbano de Florianópolis, SC. Este restaurante é administrado pela Associação dos Funcionários da ALESC (AFALESC), e seu horário de funcionamento é das 11:30 às 14 horas diariamente, exceto nos finais de semana.

Foi utilizado o método proposto nos estudos de Poulain (1998a e 2002). Sua abordagem é quantitativa e nela se seleciona uma amostra representativa da população em diversas unidades de avaliação. O presente estudo utilizou a abordagem quantitativa, entretanto, baseando-se num Estudo de Caso, ou seja, foram coletados e analisados os dados de um só local.

Esse método consiste em duas etapas: observação e entrevista. A observação consiste em avaliar as práticas alimentares dos sujeitos no momento em que elas ocorrem. A entrevista permite avaliar as práticas alimentares declaradas pelos indivíduos, ou seja, suas representações com relação às suas práticas. Com a obtenção dos dados das duas etapas, pode-se compará-los e verificar se existe diferença entre o que o indivíduo faz e o que ele diz que faz com relação às suas práticas alimentares.

Este estudo foi conduzido, a partir da consideração das duas etapas do método, com o desenvolvimento do questionário (incluindo o estudo piloto), a definição do procedimento amostral e das técnicas para a coleta de dados, a consideração dos aspectos éticos e a análise dos dados.

3.2 Desenvolvimento do questionário

O questionário foi baseado em variáveis relacionadas aos alimentos e ao comensal. As variáveis foram definidas a partir da revisão bibliográfica já exposta, que englobou estudos abordando os motivos ou atributos ou os determinantes que intermediam a relação entre o ser humano e os alimentos, independente das denominações utilizadas em diferentes contextos. Esses estudos, referidos no capítulo 2, nas seções 2.3.2 e 2.3.3 não foram necessariamente desenvolvidos com os mesmos objetivos e abordagens desta pesquisa. A partir dessas variáveis foram determinados indicadores que foram relacionados com o questionário (QUADRO 3). O questionário foi inicialmente experimentado num teste piloto e, depois disso, finalizado para aplicação neste estudo.

Após o teste-piloto, explicitado a seguir, o questionário (APÊNDICE A) foi finalizado para a realização das entrevistas com os sujeitos da pesquisa. Ele incluiu 5 cinco questões fechadas, quatro abertas e sobre o perfil sócio-demográfico do indivíduo, como idade, sexo, escolaridade, além do problema de saúde declarado. Este último item, segundo os relatos dos entrevistados, foi classificado como sim, de acordo com a sua relação direta ou indireta à alimentação, e como não, quando os indivíduos relatavam apresentar nenhum problema de

saúde ou quando o que foi relatado não se relacionava à alimentação, como problemas de coluna relatados por alguns comensais. Uma das questões abertas foi referente à representação de uma alimentação ideal pelos indivíduos.

QUADRO 3: Variáveis relacionadas ao alimento e ao comensal com os respectivos indicadores selecionadas para a elaboração do questionário de escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

VARIÁVEIS		INDICADORES	
RELACIONADAS AOS ALIMENTOS	Aparência do alimento	apresentação visual (cor, combinação dos alimentos, higiene, presença de gordura, arrumação) e percepção da textura e da temperatura - questões 3 (a, c) e 5 (f)	
	Tipos de preparação	técnica de preparo (forma de preparo) e percepção da textura e da temperatura - questões 1, 2 e 3 (c)	
	Variedade	tipos de ofertas - questões 1, 2, 3 (d), 4 (b,f) 5 (e)	
	Sabor	aspectos sensoriais (engloba paladar e odor) - questões 1, 2, 3(b), 4(e), 5 (f) e 8 (d)	
	Valor nutricional (percebido)	o que considera saudável/referência por nutrientes (carboidratos, proteínas, calorias..) - questões 1, 2, 3 (e), 5 (a, c), 8 (g)	
RELACIONADAS AO COMENSAL	Biológicos	Faixa etária	idade - questão A
		Sexo	feminino ou masculino – questão B
		Estado de saúde	doença declarada/sustento/se faz bem à saúde/ percepção do peso corporal - questões C, 5 (a,c) e 6
	Sócio-culturais e Antropológicos	estrutural	estrutura da refeição (combinação/ classificação dos tipos de preparações e de alimentos) - questões 1, 2
		Estética corporal	preocupação com a aparência física/ preocupação com alimentos que engordam ou não/ referência por nutrientes - questões 1, 2, 3 (e, h), 5(b) e 6 (b), 8 (g)
		Curiosidade	alimento ou preparação nova / variedade/ preparações que não costuma comer em casa ou de outras culturas - questões 3 (d,g), 4 (b,f) e 5 (e)
		Hedonismo	preferência/ hábitos - questões 1, 4 (a, c,d,e,f)
		Escolaridade	fase de ensino (ex: ensino médio, graduação) - questão D
	Econômicos	Preço	peso do prato (no caso do restaurante por peso) - questões 3 (f) e 5(d)

3.2.1 TESTE PILOTO

Baseado no modelo de análise construído, os indicadores forneceram base para se formular as questões, que permitiram uma proposta inicial de questionário. Esse consistiu em 10 perguntas, sendo três abertas e as restantes fechadas, todas referentes à alimentação, incluindo dados sócio-econômicos (sexo, idade, renda, descendência ou origem étnica, dentre outros). Após o desfecho prévio do questionário, foi realizado um estudo-piloto, num restaurante por peso, localizado na região central da capital do estado de São Paulo, em março

de 2005. O estabelecimento comercial foi selecionado através da obtenção do número de seu telefone, encontrado no catálogo telefônico da Companhia Telefônica de Telecomunicações/2004 consultado do respectivo município. O restaurante escolhido foi contatado e foram feitos esclarecimentos ao seu responsável sobre do que se trata o estudo, as suas vantagens, a instituição através da qual a pesquisa está sendo desenvolvida e os benefícios que o estudo pode proporcionar a esse tipo de estabelecimento. Ficou combinado com o responsável do restaurante que ele receberá os resultados do teste-piloto.

O estabelecimento atendia um total aproximado de 400 refeições por dia, segundo relatos do responsável pelo restaurante. O teste-piloto foi realizado no horário de maior fluxo de comensais entre 11:55 e 13:30, a fim de testar o modelo de questionário inicial. Isso serviu para testar os procedimentos e as técnicas de coleta de dados descritos a seguir.

Foi selecionado, de forma sistemática, um a cada cinco comensais que estavam na fila do bufê do restaurante. Eles foram abordados na fila de espera para a pesagem dos pratos, pedindo-lhes permissão para fotografar o seu prato para um estudo teste sobre alimentação em restaurante por peso. Cada fotografia foi numerada com cartões de identificação coloridos. Os pratos servidos foram fotografados através de uma câmera digital (modelo *Cybershot*-Sony P-41) no momento em que eram colocados na balança. Foram tiradas 50 fotografias, totalizando a passagem pelo balcão de 250 comensais totais, no respectivo horário. Apenas uma pessoa recusou-se a fotografar seu prato.

Para a entrevista, foram selecionados apenas os comensais ($n = 6$) que trabalhavam na região próxima ao restaurante e que aceitaram responder ao questionário teste. Com a devida permissão, cada um dos comensais foi procurado posteriormente ao almoço nos seus locais de trabalho, anotados nas respectivas fichas durante a seleção no horário do almoço no estabelecimento. Foram realizadas três entrevistas, pois os outros indivíduos não foram localizados.

A duração da aplicação do questionário foi em torno de 15 minutos, e os participantes alegaram ser de fácil entendimento e compreensão. O teste foi importante para se anotar as questões que não eram bem compreendidas e que necessitavam de algumas alterações ou mesmo precisavam ser retiradas do questionário. Esse procedimento proporcionou condições para eventuais mudanças no método, permitindo verificar o andamento da técnica de coleta (fotografias) e mostrar as possíveis interrupções e fatores que podem atrapalhar esta atividade. Dessa maneira, o teste-piloto contribuiu para proporcionar esclarecimento prático das dúvidas quanto à técnica de coleta e à aplicação do questionário pela pesquisadora, permitindo simular

a coleta de dados da pesquisa como forma de treinamento da aplicação do método para as correções e finalização do questionário.

É importante salientar que, além do teste piloto, algumas aplicações informais do questionário foram feitas, com intuito de refletir sobre a sua lógica e sua forma de aplicação. Isso permitiu questionamentos e discussões sobre alguns pontos presentes no instrumento, subsidiando a tomada de decisão pela equipe pesquisadora para definir o formato final do questionário.

3.3 Etapas da pesquisa

A coleta de dados foi realizada no período entre 01 e 25 de agosto. Foi realizada em duas etapas: coleta de dados sobre as práticas alimentares observadas e declaradas.

Para a avaliação das práticas alimentares observadas dos sujeitos, foram selecionados dois dias de cada uma das três semanas do estudo. Na primeira semana, os dias de avaliação foram a segunda e a quinta-feira. Na segunda semana, terça e sexta-feira. Na terceira semana, quarta-feira. Os dias restantes, de todas as semanas, ficaram voltados para a realização das entrevistas.

3.3.1 COLETA DE DADOS SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES OBSERVADAS

Para a realização desta etapa, houve participação de dois colaboradores, mestrandos do mesmo grupo de pesquisa. Os colaboradores se alternaram nos dias de coleta de dados e seguiram as instruções dadas pelo *Roteiro para a coleta de dados* (APÊNDICE B).

Os indivíduos foram selecionados de forma aleatória, com a recomendação de que se conseguisse o maior número de comensais ao dia. Os comensais foram abordados pela pesquisadora principal no momento em que colocavam o prato na balança para pesar. Este procedimento foi utilizado para não haver interferência no momento em que ele fez as escolhas alimentares. Pediu-se permissão para realizar a observação do seu prato. O comensal foi então convidado a participar da pesquisa e foi informado como ele poderia contribuir. Após o seu consentimento, um dos colaboradores para a coleta de dados da pesquisa tirou a fotografia do prato do comensal, utilizando uma câmera fotográfica digital (*Cyber shot* – Sony – P41). Destaca-se que o restaurante utilizava duas balanças para o registro das pesagens

dos pratos, fato que auxiliou a diminuição da interferência no fluxo dos comensais no restaurante no momento de coleta de dados.

Além disso, foram utilizadas fichas coloridas e numeradas no momento da fotografia, junto a uma das balança, para uma identificação de cada comensal (uma ficha para cada prato fotografado), com o cuidado de que aparecesse somente o prato e nenhuma parte do corpo do comensal. Para cada dia da avaliação das práticas alimentares observadas, foram utilizadas fichas de cores diferentes, ou seja: na segunda-feira, foram utilizadas fichas de cor azul; na terça-feira, fichas de cor laranja; na quarta-feira, vermelha; na quinta-feira, amarela; e na sexta-feira as fichas foram verdes. Esse procedimento foi realizado para que se distinguisse, no decorrer da análise dos dados, o cardápio de cada dia com o intuito de se identificar mais claramente o que cada comensal escolheu, de acordo com o dia em foi avaliado. Essa identificação consistiu em anotar o nome e local de trabalho do sujeito no verso da respectiva ficha. A tabela 1 ilustra o número de comensais avaliados por dia da semana e as respectivas fichas utilizadas. O comensal foi consultado sobre a permissão para se realizar uma entrevista em outro momento após a refeição, e este foi procurado através da identificação feita.

TABELA 1: Número de pratos fotografados de acordo com os dias da semana e as respectivas cores de fichas de identificação utilizadas na etapa de observação dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

DIAS DA SEMANA	Cores das fichas de identificação	Nº de pratos observados
2ª feira	azul	82
3ª feira	laranja	82
4ª feira	vermelha	41
5ª feira	amarela	78
6ª feira	verde	49
TOTAL		332

3.3.2 COLETA DE DADOS SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES DECLARADAS

Para a avaliação das práticas alimentares declaradas, foi realizada uma entrevista com os comensais após eles terem passado pela primeira etapa. Essa etapa consistiu em obter informações sobre o perfil sócio-demográfico e a escolha alimentar do indivíduo e as suas representações em relação à sua alimentação, realizada através da aplicação do questionário desenvolvido.

Foram aplicados 297 questionários aos comensais identificados pelas suas respectivas fichas, no período de 1 a 25 de agosto, entre os dias da realização da etapa de observação. O encerramento das entrevistas se deu na medida em que não foi possível localizar os comensais das fichas restantes. O questionário foi aplicado pelo entrevistador (pesquisador), com o auxílio do gravador para registro das informações dadas através das questões abertas, com a permissão do sujeito, num horário posterior ao almoço, no respectivo local de trabalho de cada sujeito selecionado para a fotografia. A entrevista teve uma duração aproximada de 15 minutos. A tabela 2 ilustra o número de entrevistas realizadas de acordo com as cores de fichas de identificação.

TABELA 2: Número de indivíduos entrevistados e não entrevistados, de acordo com a identificação das fotografias pelas respectivas cores de fichas utilizadas na etapa de observação em um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

Cores das fichas de identificação	azul 2ª feira	laranja 3ª feira	vermelha 4ª feira	amarela 5ª feira	verde 6ª feira	TOTAL
Nº de pratos observados	82	82	41	78	49	332
Nº de entrevistas realizadas	73	71	35	73	45	297
Nº de indivíduos com pratos observadosmas não entrevistados	9	11	6	5	4	35

Após a realização da entrevista, foi apresentado ao sujeito o termo de consentimento (ANEXO A), que permitiu ao indivíduo optar pela participação ou não do estudo, mesmo já tendo realizado a entrevista.

O tópico a seguir detalha como foram selecionados os sujeitos a participarem da pesquisa e o número total de indivíduos atingidos nas duas etapas delineadas.

3.4 Procedimento amostral

O restaurante da ALESC atendia, no período de estudo, um total aproximado de 700 a 800 comensais por dia para almoço. Dessa forma, os participantes potenciais da pesquisa foram os comensais que freqüentavam a unidade produtora de refeições no intervalo entre 11:30 e 13 horas. Esse horário foi escolhido por ser o horário habitual dos comensais associados da ALESC, pertencentes a AFALESC (Associação dos funcionários da Assembléia

Legislativa do Estado de Santa Catarina). Cabe ressaltar que, nesse intervalo, os comensais geralmente levam os seus dependentes (parentes, amigos e convidados, cujas refeições são pagas pelo associado) para almoçar, que é um direito dos associados. No intervalo entre 11:00 e 11:30 são distribuídas as marmitas e entre 13:00 e 14 horas, o bufê é aberto para servir tanto aos associados quanto ao público externo. É importante destacar que os associados do restaurante em estudo pagam uma mensalidade para a AFALESC, permitindo-lhes alguns subsídios, entre eles, um desconto no valor da refeição. O valor da refeição para o associado, no período do estudo, era de R\$ 7,90 por quilo de comida e para os terceiros, R\$ 12,90 por quilo. O associado possui uma matrícula, digitada pelos funcionários do restaurante no momento em que o comensal pesa o seu prato. O valor da refeição, registrado automaticamente, é descontado diretamente na folha de pagamento de cada um dos comensais associados.

Foi estipulada uma amostra inicial aproximada de 450 comensais habituais associados para participar da pesquisa, conforme citado acima. Foram excluídos da amostra os aposentados, os dependentes, os demitidos e as pessoas que deram informações incorretas sobre o local de trabalho e, por esta ou outras razões não foram encontradas para realização da entrevista. Além, disso, consideraram-se as desistências da participação na pesquisa em qualquer tempo. Dessa forma, o estudo buscou avaliar todos os comensais do restaurante que são funcionários da ALESC. Esse número é considerado representativo do universo amostral (total de comensais por dia). Segundo a base do cálculo de 95% de confiança e 5% de erro amostral, o número mínimo de entrevistas foi estipulado em 260.

Foram selecionados, de forma aleatória, 332 indivíduos, durante o período de 01 a 17 de agosto de 2005, nos dias em que foi realizada a etapa de observação, conforme especificado no *Roteiro para coleta de dados* (APÊNDICE B). Desse total, houve 38 perdas, três devido aos erros técnicos nas fotografias e as restantes por não realizarem as entrevistas (ver TABELA 2), de acordo com os critérios de exclusão citados acima. Esse fato se deu pelo horário estipulado para a seleção englobar tanto os associados quanto seus dependentes, sendo esses últimos excluídos da amostra, conforme referido anteriormente. A coleta deu-se por encerrada, na medida em que os indivíduos se repetiam no momento da seleção durante o almoço e as entrevistas estavam sendo finalizadas. Dessa maneira, foram observados e entrevistados 294 indivíduos, com a desistência de um indivíduo, finalizando a amostra em 293 comensais.

3.5 Técnicas de coleta de dados

Considerando-se a necessidade de avaliar as práticas alimentares observadas para se comparar com as práticas alimentares declaradas, foram utilizados alguns procedimentos que definiram as técnicas de coleta de dados. Basicamente, muitos desses procedimentos já foram expostos na seção 3.3, como a abordagem feita ao sujeito durante a seleção amostral conferida na etapa de observação. Outra técnica foi o uso das fichas coloridas para a identificação de cada comensal no momento da fotografia do prato, para que ele pudesse ser posteriormente encontrado para a realização da entrevista.

Os dias foram estrategicamente escolhidos para a seleção amostral e para a realização da etapa de observação e foi evitada a avaliação em dias consecutivos de cada semana. Isso possibilitou a aleatoriedade na seleção dos comensais e na composição dos pratos avaliados de acordo com os cardápios, os quais variam a cada dia, minimizando a possibilidade de sua repetição. Essa aleatoriedade é importante, uma vez que evita interferências no estudo, no sentido de que os sujeitos podem ser induzidos ou não a participarem do estudo, além de evitar o seu conhecimento prévio sobre o que se trata a pesquisa, interferindo nas suas escolhas alimentares.

Na etapa de entrevista, conforme especificado na seção 3.3.2, apenas a pesquisadora principal aplicou o questionário aos comensais, uma vez que foi necessária certa homogeneidade em sua aplicação para se obter resultados mais precisos. É importante ressaltar que a apresentação do termo de consentimento (ANEXO A) ao sujeito após a entrevista se deu buscando minimizar interferências nas suas respostas, da mesma forma que foi utilizado para evitar o conhecimento prévio da pesquisa sobre a escolha alimentar desses indivíduos.

3.6 Aspectos éticos

O protocolo de pesquisa foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina, de acordo com as normas estabelecidas pela Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde, constatado no *Parecer consubstanciado – Projeto nº 019/05* (ANEXO B). O projeto e outros documentos exigidos pelo referido comitê foram apresentados ao responsável do restaurante escolhido, para que ele

consentisse a realização do estudo. Destacou-se a contribuição do estudo à unidade produtora de refeições selecionada de se obter um perfil mínimo da sua clientela a partir da escolha alimentar de seus comensais. As informações obtidas foram disponibilizadas ao restaurante, podendo ser utilizadas para melhorias no atendimento ao comensal.

Em relação à contribuição à comunidade científica, pôde-se delimitar variáveis que indiquem a correlação entre o que os comensais declaram e o que é observado em sua escolha alimentar no restaurante por peso e em outras dimensões da escolha alimentar, contribuindo com o conhecimento sobre o comportamento alimentar humano.

A seleção amostral e a abordagem utilizada foram especificadas no protocolo encaminhado ao comitê de ética. A abordagem incluiu a apresentação breve ao sujeito selecionado sobre do que trata a pesquisa "Estudo da alimentação no restaurante por peso". Essa denominação foi escolhida por ser uma forma geral de apresentar a pesquisa a esses indivíduos, o que viabilizou a sua aceitação em participar, minimizando a interferência de qualquer conhecimento prévio dos objetivos e conseqüentemente interferência nos resultados. Foi esclarecido ao participante de que se trata de uma pesquisa não invasiva, cuja identificação do participante é omitida, assim como os dados obtidos ficam sob sigilo, acessíveis somente aos pesquisadores e responsáveis pela pesquisa, para evitar a sua exposição. Além disso, o sujeito foi informado que a contribuição do estudo é de uma proposta de melhoria do atendimento ao comensal do restaurante por peso.

No protocolo, foi, também, prevista a autorização pelos sujeitos selecionados para participarem da pesquisa, através do *Termo de Consentimento Livre e Esclarecido* (ANEXO A). Este foi entregue ao indivíduo após a etapa da entrevista, estando ele livre para a aceitação ou a desistência da participação do estudo a qualquer momento. Conforme detalhado no protocolo, a justificativa para tal procedimento foi em função do tipo de avaliação realizada pelo estudo que se referiu aos fatores que influenciam na escolha alimentar do comensal.

3.7 Análise dos dados

Após traçado os perfis, foi aplicada a *Estatística Descritiva Básica*, através do Programa *Excel* (2000) para se verificar a distribuição de frequências em relação ao perfil sócio-demográfico do comensal, às normas (práticas declaradas pelos entrevistados) e às práticas observadas (tipos de pratos registrados), constituindo a primeira análise, descrita no tópico 4.1 do capítulo 4. Foram analisados as médias e o desvio padrão para as variáveis

contínuas e discretas, por exemplo, idade, e a distribuição de porcentagem para as variáveis nominais ou ordinais.

Os critérios utilizados para a classificação das categorias de pratos (APÊNDICE C) foram elaborados a partir da análise das combinações vistas nas fotografias obtidas durante a etapa de observação do estudo e da conferência do cardápio oferecido em cada dia da observação (APÊNDICE D). Dessa forma, foram considerados como prato *Tradicional* aqueles que apresentavam no mínimo carne, salada e feijão, podendo ou não incluir arroz e/ou acompanhamento. Os pratos que continham apenas os três primeiros itens citados acima foram verificados em apenas duas observações e relatados por somente quatro indivíduos entrevistados, justificando dessa maneira, a sua inclusão na categoria prato *Tradicional* com maior número de comensais. A escolha por este tipo de classificação foi baseada em alguns estudos, conforme a discussão demonstrada na seção 5.2 desta dissertação. Por conseguinte, as outras categorias de pratos foram denominadas como pratos simplificados e suas variações, conforme o item que estava ausente nos pratos como *Sem salada*, *Sem salada e sem feijão*, *Sem feijão*, *Sem carne*. Denominação semelhante é encontrada no estudo de Poulain (2002), conforme citado na seção 2.3.3, do capítulo 2.

As fotografias de pratos semelhantes foram agrupadas e, a partir disso, foram definidas as categorias, que resultaram em perfis típicos dos comensais de acordo com o tipo de combinação do prato (QUADRO 4).

QUADRO 4: Categorias definidas para constituição dos perfis dos comensais de acordo com as suas práticas alimentares observadas (tipos de combinação de pratos registrados) em um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

CATEGORIAS	COMBINAÇÃO DOS PRATOS
Tradicional	csa1af : carnes, saladas, acompanhamento, arroz, feijão
Tradicional	csa1f : carne, salada, acompanhamento, feijão
Tradicional	csaf : carnes, saladas, arroz, feijão
Tradicional	csf : carne, salada, feijão
Sem feijão	cs : carnes, saladas
Sem feijão	csa1 : carnes, saladas, acompanhamento
Sem feijão	csa : carne, salada, arroz
Sem feijão	csa1a : carnes, saladas, acompanhamento, arroz
Sem salada	caf : carnes, arroz, feijão
Sem salada e sem feijão	ca1 : carnes, acompanhamento
Sem carne	s : salada
Sem carne	sa1af : salada, acompanhamento, arroz, feijão
Sem carne	sa1a : salada, acompanhamento, arroz
Sem carne	sa1f : salada, acompanhamento, feijão
Sem carne	sa1 : salada, acompanhamento
Sem carne	saf : salada, arroz, feijão

No mesmo tópico, foi traçado o perfil de escolha do comensal, através da *Análise Fatorial de Correspondência*, pelo SPAD *Version 3.5*.²⁵ que formou grupos de comensais de acordo com as variáveis de escolha alimentar. A *Análise Fatorial de Correspondência* consiste numa técnica multivariada que serve para analisar a distribuição de um conjunto de observações de variáveis categóricas. Assim, foi possível conhecer as relações entre as categorias das variáveis estudadas e estabelecer a força dessas associações, através do cálculo de suas distâncias, realizado nesse tipo de análise pelo próprio programa. Essa análise permitiu associar um grande número de variáveis, sendo considerada importante para traçar o perfil de escolha dos comensais. Portanto, esse tratamento buscou conhecer como se comportam as categorias das variáveis do estudo, ou seja, como elas se distribuem e, ao mesmo tempo, avaliar a pertinência das diferenças encontradas nessa distribuição (PEREIRA, 1999).

Os critérios utilizados para definir cada perfil foram baseados na presença ou na ausência das respostas dos comensais avaliados, através do questionário, as quais serviam de indicadores para cada variável de escolha alimentar. Em outras palavras, quando aparecia uma resposta de alguma questão que indicasse determinada variável, ela era computada como *sim* para essa variável, caso não aparecesse, computava-se *não*. Citando um exemplo, quando aparecia a letra b para a questão 3 nos questionários aplicados, computava-se no banco de dados *sim* para a variável sabor, da qual ela era uma das respostas indicadoras (conforme o quadro 3). O número de vezes em que o *sim* e/ou o *não* para cada variável aparecia nas respostas contribuía para a determinação dos grupos, através do agrupamento dessas variáveis, conforme a explicação do teste aplicado.

Foi utilizado também o teste do *chi-quadrado* (χ^2) pelo Programa SPSS *Standart version 10.05* para realizar as comparações entre o perfil sócio-demográfico do comensal, o tipo de prato escolhido, as normas por ele declaradas e o seu perfil de escolha. Adotou-se como significância valores de $p < 0,05$. Este material está descrito no tópico 4.2 do capítulo dos resultados.

Para a terceira análise, no tópico 4.3 do capítulo 4, foi utilizado o teste do χ^2 novamente, visando a associação das práticas alimentares declaradas com as observadas, além de comparar o que os comensais declararam ser uma refeição ideal com a refeição de

²⁵ Programa utilizado para a análise fatorial de correspondência: SPAD *Version 3.5* - Logiciel d'Analyse des Donnés, CISIA-CERESTA (1998).

²⁶ Programa utilizado para o teste chi-quadrado (χ^2): SPSS *for Windows*, Standart version. 10.05, SPSS-Inc. 1989-1999.

costume. Finalmente, foram feitas as associações entre as práticas alimentares observadas e declaradas com os perfis de escolha alimentar dos comensais.

Cabe referir que a questão E do questionário aplicado, que é indicadora para a variável étnico-cultural dos fatores sócio-culturais e antropológicos definidos, não foi considerada para a análise dos dados. Observou-se nos dados que a população estudada apresentou-se homogênea com relação a essa variável.

A pesquisa dispõe de uma estrutura para realizar a coleta de dados que será descrita no capítulo a seguir.

4 RESULTADOS

Este capítulo apresenta os dados obtidos na pesquisa e a aplicação do tratamento estatístico para averiguar a relação das variáveis propostas na *Análise dos dados* do capítulo anterior. Ele está dividido em três partes: a primeira refere-se à descrição da população do estudo, informando suas características, constituindo os perfis sócio-demográficos e de escolha alimentar dos comensais, além da descrição das práticas alimentares declaradas e observadas. Na segunda parte, são apresentadas as comparações feitas para relacionar o perfil sócio-demográfico dos comensais com as suas práticas alimentares e o perfil sócio-demográfico com o perfil de escolha alimentar. A terceira análise constituiu a comparação entre as práticas alimentares declaradas e as observadas dos comensais, bem como a associação de cada uma dessas práticas com o perfil de escolha alimentar dos comensais do restaurante em estudo.

4.1 Perfis do comensal e suas práticas alimentares

4.1.1 PERFIL SÓCIO-DEMOGRÁFICO DOS COMENSAIS

Foi verificada a distribuição das médias (\pm DP) de idade e frequência no restaurante e de frequência em relação ao perfil do comensal, destacando as características como idade, sexo, escolaridade, doença declarada e frequência no restaurante, verificados na tabela 3, através da *Estatística Descritiva Básica*. Os sujeitos apresentavam entre 17 e 76 anos de idade, obtendo-se uma média de 36,97 (\pm 13,36DP) anos, categorizados por faixas de 10 a 10 anos, iniciando com a faixa de menores que 20 anos de idade. A frequência no restaurante pelos comensais foi em média de 4,8 vezes por semana (\pm 0,73DP). Assim, os comensais que freqüentavam habitualmente o restaurante estudado no almoço correspondiam à frequência de três a cinco vezes por semana e, menos de três vezes por semana eram os comensais que freqüentavam eventualmente o restaurante.

Com relação à escolaridade, considerou-se cada fase de ensino como completo e/ou incompleto.

Cerca de 74% dos indivíduos declararam não ter problema de saúde, ou não declararam ou não sabiam informar. O restante, portanto, são os comensais que declararam

apresentar algum problema de saúde, classificado como relacionado direta ou indiretamente à alimentação, conforme os critérios citados no método. A distribuição dessas variáveis é verificada na Tabela 3.

TABELA 3: Distribuição dos comensais de acordo com idade, sexo, escolaridade, problema de saúde declarado relacionado à alimentação e frequência ao restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

Perfil	Número	%	
Idade	< 20 anos	20	7%
	20 - 30 anos	94	32%
	30 - 40 anos	37	13%
	40 - 50 anos	82	28%
	50 - 60 anos	49	17%
	>= 60 anos	11	4%
Sexo	feminino	124	42%
	masculino	169	58%
Escolaridade	ensino fundamental	11	4%
	ensino médio	86	29%
	graduação	171	58%
	pós-graduação	25	9%
Frequência ao restaurante*	eventualmente	20	7%
	habitualmente	271	93%
	sem resposta	2	0%
Problema de saúde declarado relacionado à alimentação	não	217	74%
	sim	76	26%
Total Global	293	100%	

*O restaurante atende esses comensais apenas nos dias úteis, ou seja, de segunda a sexta feira.

4.1.2 PERFIL DE ESCOLHA ALIMENTAR DOS COMENSAIS

Como foi visto no tópico *Desenvolvimento do questionário*, do capítulo anterior, o conjunto de variáveis exposto foi importante para se chegar a alguns determinantes da escolha alimentar dos comensais do restaurante estudado. Assim, a análise definiu alguns perfis encontrados de acordo com essas variáveis. Foi aplicada a *Análise Fatorial de Correspondência Múltipla* para se atingir esses perfis, denominados perfil de escolha alimentar. Os grupos formados desses perfis de acordo com a presença ou não das variáveis relatadas pelos comensais de cada grupo são representados no quadro 5.

QUADRO 5: Distribuição da presença das variáveis de escolha alimentar que formaram os perfis de comensais de um restaurante peso de Florianópolis, SC (2005).

Variáveis de escolha alimentar			
Perfis	Presença das Variáveis	RELACIONADAS AOS ALIMENTOS	RELACIONADAS AO COMENSAL
TRADICIONAIS	SIM	aparência tipo de preparação	
	NÃO	valor nutricional variedade	saúde hedonismo curiosidade econômicos
GOURMETS	SIM	sabor aparência	hedonismo
	NÃO	valor nutricional	saúde estética
HEDONISTAS	SIM		hedonismo
	NÃO	tipo de preparação aparência	
CALCULISTAS	SIM		econômicos
	NÃO	aparência	
APLICADOS	SIM	valor nutricional	saúde estética
	NÃO	sabor	
COSMOPOLITAS	SIM	variedade	curiosidade

Cabe destacar que as variáveis que não apareceram em cada um dos perfis formados não representaram importância significativa para caracterizar cada grupo, de acordo com os critérios técnicos que o software utiliza, conforme descrito no tópico de *Análise dos dados* do capítulo 3. Isso não quer dizer que elas não tenham sido declaradas pelos entrevistados, mas sim que a presença delas nas respostas dos comensais pode ter sido encontrada em pequeno número. Dessa forma, o número de vezes em que o *sim* e/ou o *não* para cada variável aparecia nas respostas contribuía para a determinação dos grupos, através do agrupamento dessas variáveis feito pelo teste citado anteriormente.

O grupo dos *Tradicionais* representou a maioria dos comensais totais (49%) que declararam a aparência do alimento e o tipo de preparação como fatores importantes da escolha alimentar. Destaca-se que um grande número de comensais desse grupo não leva em consideração o fator econômico, a variedade, a curiosidade, o hedonismo, a saúde, o valor nutricional e o sabor no momento da escolha. Para essas variáveis, foram computadas um grande número de respostas *não*, fato que permitiu seu agrupamento pelo teste aplicado e a formação do perfil dos *Tradicionais*. Essa denominação foi escolhida para o grupo, uma vez

que para esses comensais verificou-se a aversão alimentar contrapondo-se à busca pela novidade (representado pelas variáveis curiosidade e variedade), fator característico que contribuiu para formar o perfil dos *Cosmopolitas*. Destaca-se ainda a preocupação com a aparência dos alimentos, verificada pelo grande número de respostas “*algo de aparência ruim*” dadas à questão “*Existe algo que não colocaria no prato?*” do questionário aplicado. Essa resposta é um exemplo de que foi computado *sim* para a variável citada, contribuindo em parte para a formação desse grupo. Esse fato pode estar relacionado à busca dos indivíduos por uma espécie de identificação pelo alimento, ou seja, aquilo que para ele não é reconhecido, pode ser evitado no momento da escolha. A característica do receio do desconhecido levando a certa prudência na escolha alimentar é destacada por Fischler (1990).

O perfil *Gourmets* consistiu em 19% do total dos comensais que consideraram o hedonismo, o sabor e a aparência como fatores importantes no momento da decisão. Esse grupo não valoriza a saúde, a estética e nem o valor nutricional dos alimentos. Esses destaques caracterizam bem a denominação dada a esse grupo, visto também na reflexão de Fischler (2002), no grupo por ele classificado com o mesmo nome, no qual os indivíduos se atentam às questões do prazer em comer.

O terceiro grupo, os *Hedonistas*, foi formado por 13% dos comensais totais, os quais relataram ser importante apenas o próprio hedonismo em detrimento do tipo de preparação e, principalmente, da aparência. Esse grupo também foi verificado no estudo de Leon et al (2004), caracterizados pelas mesmas variáveis. Os *Hedonistas* se diferenciam dos *Gourmets* por não considerarem a aparência e o sabor como fatores de escolha (questões relacionadas aos alimentos), priorizando as questões individuais, como as suas sensações ao consumirem os alimentos. Essa diferença pode ser constatada pela presença de um número grande de *não* computado no banco de dados para as variáveis citadas anteriormente, que propiciou a formação desse grupo.

Os *Aplicados* conferem a mesma porcentagem de indivíduos que os *Hedonistas*, mas valorizam a estética, a saúde e o valor nutricional, despreocupando-se com o fator sabor na escolha alimentar. Esses indivíduos tiveram a mesma denominação dada por Leon et al (2004). Esse perfil pode ser considerado o oposto dos *Gourmets* de acordo com as variáveis encontradas.

Os *Cosmopolitas* são todos interessados pela variedade e pela curiosidade para escolher os alimentos. É um grupo distinto dos *Tradicionais* com relação à importância dada aos mesmos determinantes da escolha alimentar, destacando que no primeiro perfil os comensais são mais prudentes com relação ao alimento novo e desconhecido e os

Cosmopolitas se caracterizam pela necessidade de novidade e de variedade. Esses negligenciam os outros fatores de escolha alimentar.

O último grupo são os *Calculistas*, representados pela minoria dos indivíduos (2%), agrupados por se importarem com o fator econômico e por não dar importância à aparência dos alimentos para a sua escolha. Essa denominação é a mesma dada por Dagevos (2005), na sua classificação de consumidores, os quais são determinados pelo fator do preço na escolha dos produtos. Um exemplo exibido nesse grupo é a presença da resposta “*pesam menos no prato, portanto pago menos*” para a questão “*Selecione 3 motivos que o (a) levou a escolher esses alimentos*” do questionário aplicado no presente estudo. Assim como os *Hedonistas* negligenciaram as questões de saúde, estética corporal, valor nutricional e sabor dos alimentos, os *Calculistas* foram mais pontuais no que escolhem, pois consideraram importante apenas a variável custo. Ambos perfis não prezam a aparência dos alimentos no momento da escolha. Esse fato foi importante para se definir esses grupos, pela grande porcentagem de *não* verificados para essa variável.

A distribuição das variáveis que compuseram cada perfil é visualizada na tabela 4, e na figura 4 é ilustrada a distribuição dos perfis de escolha alimentar dos comensais do restaurante por peso em estudo.

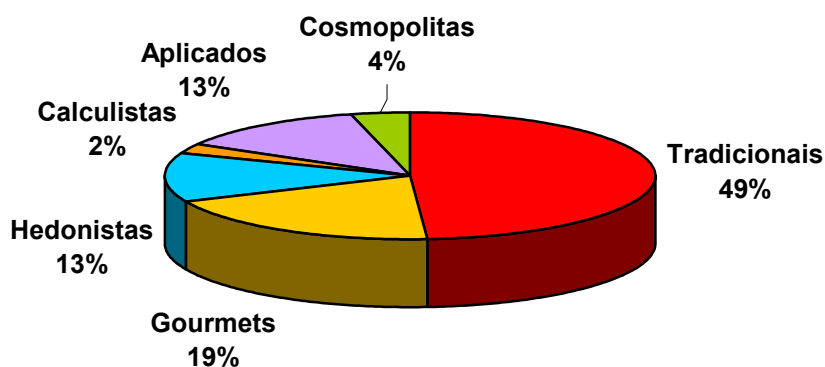
É importante salientar que, o fator econômico indicado pelo preço da refeição nas questões contidas no questionário, foi pouco relatado pelos comensais. Isso pode ter ocorrido pelo fato desses indivíduos trabalharem no local e serem associados do restaurante em estudo, o qual dispõe uma alimentação subsidiada aos comensais. Em função disso, o valor da refeição pode ser considerado baixo em relação ao praticado por outros restaurantes locais. Apesar disto, mesmo presente em um pequeno número nas respostas, essa variável contribuiu para formar o grupo dos *Calculistas*,

Outra variável que teve destaque nos perfis foi a aparência. Essa variável pôde ser considerada como invariável, na medida em que se repetia em quase todas as suas repostas indicadoras no questionário aplicado.

TABELA 4: Distribuição dos perfis de comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005), de acordo com as variáveis de escolha alimentar.

Presença das variáveis	Variável	Número de comensais	Frequência (%)
TRADICIONAIS		143	
não	hedonismo	143	100%
sim	aparência	143	100%
não	saúde	142	99%
sim	tipo de preparação	103	72%
não	valor nutricional	138	97%
não	curiosidade	143	100%
não	variedade	143	100%
não	sabor	89	62%
não	econômicos	143	100%
GOURMETS		57	
sim	hedonismo	57	100%
sim	sabor	52	91%
sim	aparência	57	100%
não	estética	43	75%
não	valor nutricional	57	100%
não	saúde	56	98%
HEDONISTAS		37	
não	aparência	37	100%
não	tipo de preparação	34	92%
sim	hedonismo	21	57%
CALCULISTAS		7	
sim	econômicos	7	100%
não	aparência	5	71%
APLICADOS		38	
sim	saúde	38	100%
sim	valor nutricional	32	84%
sim	estética	38	100%
não	sabor	29	76%
COSMOPOLITAS		11	
sim	variedade	11	100%
sim	curiosidade	11	100%
Total		293	100%

FIGURA 4: Distribuição dos perfis de escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).



4.1.3 PRÁTICAS ALIMENTARES DECLARADAS E OBSERVADAS DOS COMENSAIS

As práticas declaradas pelos comensais foram divididas em duas de acordo com o que eles consideram ser uma refeição ideal e uma refeição de costume. A primeira consiste nas respostas dadas à questão “*Para um almoço ideal, com quais alimentos você acha que deveria montar seu prato?*”. A partir dessas respostas, foram definidas as categorias de pratos, conforme exemplificado nas citações de alguns comensais, expostas abaixo:

“[...] *um arroz, um feijão, carne, bife... e uma saladinha pra mim já é suficiente*”
(Entrevistado 82 azul)

“[...] *um filezinho de peixe, uma salada, um arrozinho, feijão... ou de repente algum tipo de massa também.... básico e ideal na minha opinião*” (Entrevistado 11 azul)

“*o almoço ideal... arroz, feijão, uma boa salada, uma parte quente, uma carne, ou seja, carne assada, ou cozida...mas o arroz e o feijão para mim....tendo isso o almoço tá feito, o restante é complementação..*” (Entrevistado 15 azul)

Da mesma forma, foram verificadas as respostas para a pergunta “*Quais os alimentos você costuma colocar no prato?*”, relativas ao que os comensais consideram ser uma refeição de costume:

“[...] *salada, né, um grelhado, como um frango um peixe, um arroz integral ou... geralmente, se eu como massa, não coloco arroz, e também se tiver dois tipos de carne, só coloco uma... lógico, que de vez em quando tem uma gulazinha a mais né, principalmente num bufê livre, quando você percebe já colocou algo a mais...*”
(Entrevistado10)

“*Eu procuro diversificar, sempre a salada, algum tipo de carne, e... a massa... ou o arroz ou o feijão, né?*” (Entrevistado 11)

“[...] *arroz e feijão, frango, macarrão, salada, strogonoffe, lasanha... isso é o trivial*”
(Entrevistado 8 azul)

A partir do exposto, foram formadas cinco combinações de pratos diferentes. A categoria de prato *Tradicional* foi definida pelas combinações declaradas que representassem arroz, feijão, uma carne, salada e um acompanhamento. Cabe ressaltar que nessa classificação

foram considerados os pratos que tinham o acompanhamento substituindo o arroz, ou a ausência do acompanhamento, ou ainda a ausência de ambos componentes, conforme os critérios explicados na seção 3.7 *Análise dos dados* do capítulo 3. As outras categorias de pratos foram denominadas como prato *Simplificado*, conforme a ausência de um desses itens citados no prato *Tradicional*, como os pratos *Sem carne*, *Sem feijão*, *Sem salada* e *Sem salada e sem feijão*.

Dessa forma, a distribuição das categorias de pratos declarados pelos comensais do restaurante como uma refeição ideal (FIGURA 5) foi de 66% (n=193) para um prato *Tradicional*, 27% (79) para um prato *Sem feijão*, 4% (12) para *Sem carne* e 3% (9) para *Sem salada*. Com relação ao que foi declarado ser uma refeição costume pelos comensais avaliados (FIGURA 6), 56% (n=165) declararam o prato *Tradicional*, 31% (92) *Sem feijão*, 6% (19) *Sem salada*, 5% (14) o prato *Sem carne* e apenas 1% (3) declararam um prato *Sem salada e sem feijão*.

FIGURA 5: Distribuição dos comensais segundo as práticas alimentares declaradas como ideal num restaurante por peso em Florianópolis (2005)

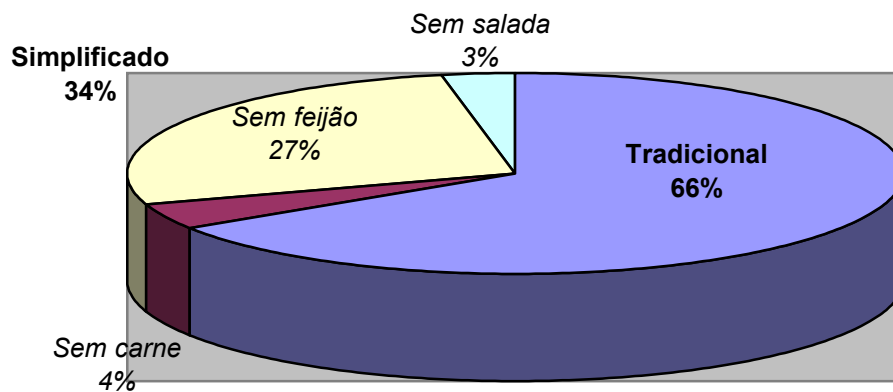
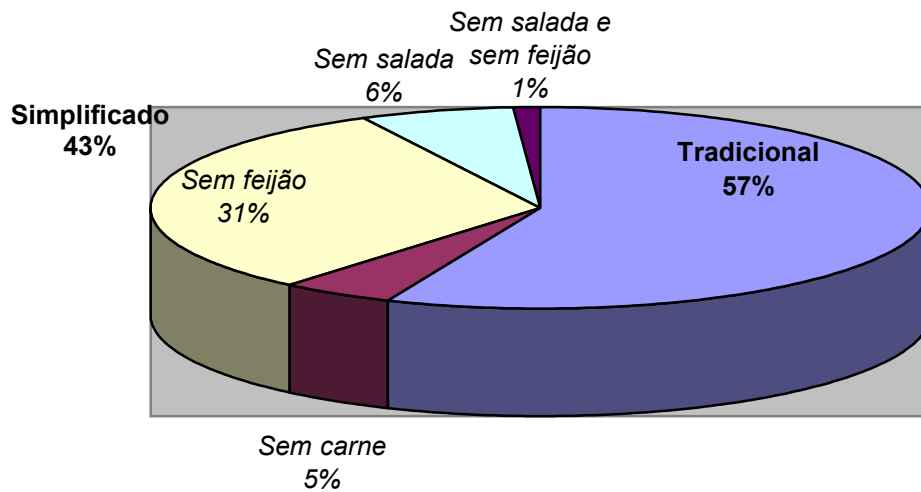


FIGURA 6: Distribuição dos comensais segundo as práticas alimentares declaradas como de costume num restaurante por peso em Florianópolis (2005)



As práticas alimentares observadas foram também categorizadas em cinco combinações de pratos, baseadas nos critérios elaborados (APÊNDICE C) ao analisar as fotografias tiradas na etapa de observação do estudo e ao conferir o cardápio oferecido em cada dia da observação (APÊNDICE D), conforme descrito no método, no tópico *Análise dos dados*, do capítulo 3.

Através das observações feitas, verificou-se que uma refeição considerada *Tradicional* é representada pela presença de uma carne, salada, acompanhamento, arroz e feijão, visualizada na figura 7, podendo o acompanhamento substituir o arroz como mostra a figura 8 e sem acompanhamento ilustrado na figura 9.

FIGURA 7: Exemplo de combinação csa1af (carne, salada, acompanhamento, arroz, feijão), classificada como prato *Tradicional*, Florianópolis, SC (2005).



FIGURA 8: Exemplo de combinação *csa1f* (carne, salada, acompanhamento, feijão), classificada como prato *Tradicional*, Florianópolis, SC (2005).

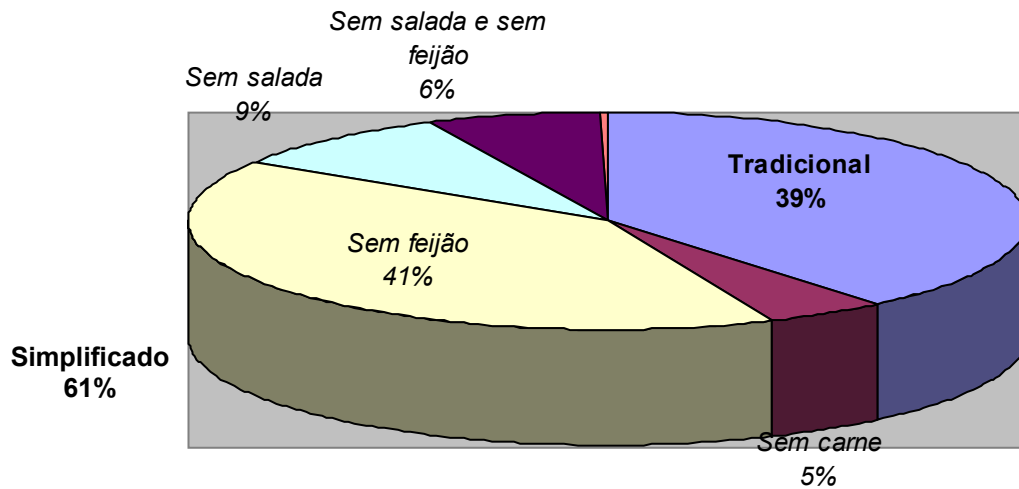


FIGURA 9: Exemplo de Combinação *csaf* (carne, salada, arroz, feijão), classificada como prato *Tradicional*, Florianópolis, SC (2005).



Assim, foi também realizada a distribuição do número e da frequência das práticas alimentares observadas (FIGURA 10) de acordo com as combinações dos pratos dos comensais registrados. Verificou-se que a maioria dos comensais 40,61% (n=119) escolheu um prato *Sem feijão*, 38,9% (114) escolheram um prato *Tradicional*, 8,87% (26), um prato *Sem salada*, 6,48% (19), um prato *Sem salada e sem feijão* e para o prato *Sem carne* observou-se entre 4,78% (14) dos comensais.

FIGURA 10: Distribuição das práticas alimentares observadas dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).



A descrição da distribuição das frequências, tanto das práticas alimentares observadas quanto das declaradas, serviu para realizar o cruzamento desses dados e avaliar as divergências existentes entre o que o comensal diz que faz e o que ele realmente faz. Esse cruzamento está descrito no tópico 4.3 do presente capítulo.

4.2 Comparações entre os perfis do comensal e as suas práticas alimentares

Nesse tópico são apresentadas as comparações realizadas entre o perfil sócio-demográfico do comensal e o perfil de escolha alimentar, bem como entre o perfil sócio-demográfico e as práticas alimentares, analisadas através do teste do *chi-quadrado* (χ^2), considerando significância um valor de $p < 0,05$.

4.2.1 PERFIL DE ESCOLHA ALIMENTAR DOS COMENSAIS DE ACORDO COM AS SUAS VARIÁVEIS SÓCIO-DEMOGRÁFICAS

Comparou-se o perfil sócio-demográfico com o perfil de escolha alimentar dos comensais para verificar a associação entre os dados de idade, sexo, doença declarada e outras com os grupos formados, segundo as variáveis de escolha alimentar (TABELA 5).

TABELA 5: Distribuição de comensais de acordo com o perfil sócio-demográfico e o perfil de escolha alimentar avaliados num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

PERFIS	Tradicionais	Gourmets	Hedonistas	Calculistas	Aplicados	Cosmopolitas
IDADE (em anos) $p=0,153$						
<20	8	7	1	-	3	1
20 a 30	52	23	10	1	8	-
30 a 40	19	5	2	3	5	3
40 a 50	37	13	14	1	13	4
50 a 60	23	8	9	1	6	2
≥ 60	4	1	1	1	3	1
Total	143	57	37	7	38	11
SEXO $p=0,125$						
feminino	65	20	12	2	22*	3
masculino	78	37	25	5	16	8
Total	143	57	37	7	38	11
PROBELMA DE SAÚDE DECLARADO $p= 0$						
não	115	45	29	6	14	8
sim	28	12	8	1	24**	3
Total	143	57	37	7	38	11
ESCOLARIDADE $p=0,08$						
fundamental	2	2	2	2***	2	1
médio	43	15	12	5***	10	1
graduação	88	33	18	-	23	9
pós-grad	10	7	5	-	3	-
Total	143	57	37	7	38	11
FREQÜÊNCIA NO RESTAURANTE $p=0,56$						
eventual	22	7	7	-	5	-
habitual	121	49	29	7	33	11
s/ resposta	-	1	1	-	-	-
Total	143	57	37	7	38	11

* $p= 0.0373$ somente para associação com o grupo dos *Aplicados*

** $p < 0.0001$ somente para associação com grupo dos *Aplicados*

*** há associação mais fraca entre as escolaridades mais baixas (fundamental e médio) e o grupo dos *Calculistas*

De acordo com as análises acima, foi encontrada associação significativa apenas entre o grupo dos *Aplicados* e o sexo feminino ($p=0.0373$), bem como entre esse mesmo grupo e problema de saúde declarado ($p<0.0001$). Esses comensais responderam o “valor nutricional” e/ou “algo que não engorde ou que faça ganhar peso” como fatores considerados importantes na escolha dos alimentos; selecionaram como motivos da escolha do prato do dia observado porque “faz bem à saúde ou sustenta” e/ou “não quero engordar ou quero ganhar peso” e/ou “foi conselho profissional ou para tratamento do meu problema de saúde”; consideraram que a aparência física influencia nas suas escolhas alimentares; e, ainda, declararam apresentar algum problema de saúde, sendo que essa última resposta foi um indicador fortemente associado com esse perfil.

Apesar de não-significativa, foi encontrada associação entre o grupo dos *Calculistas* e as escolaridades mais baixas (ensino fundamental e médio). Isso provavelmente se deve ao pequeno número de comensais constituindo esse grupo e por não se verificar nenhum indivíduo desse grupo com as outras faixas de escolaridade (graduação e pós-graduação).

Não foram verificadas associações significativas entre outros perfis de escolha alimentar com as variáveis sócio-demográficas dos comensais do estudo. Com relação à variável idade, a não-associação provavelmente se deve pela sua faixa ser ampla, cuja distribuição se torna proporcional ao número de indivíduos de cada grupo. No caso da frequência no restaurante, não foi encontrada associação por grupo, pois a maioria dos comensais de todos os grupos foi considerada como frequentadores habituais, tornando-se uma invariável.

Essa análise contribuiu para verificar as características sócio-demográficas mais marcantes de cada tipo de comensal traçado, segundo seu perfil de escolha alimentar.

4.2.2 PERFIL SÓCIO-DEMOGRÁFICO DO COMENSAL COM RELAÇÃO ÀS SUAS PRÁTICAS ALIMENTARES DECLARADAS E OBSERVADAS

Essa etapa permite verificar as associações entre o perfil sócio-demográfico do comensal e as suas práticas alimentares declaradas e observadas. Essa comparação permite visualizar quem são os comensais que declararam escolher determinados tipos de pratos e quem são os que escolheram os tipos de pratos observados.

Assim, as relações entre o perfil do comensal e as suas práticas alimentares declaradas como um almoço de costume são encontradas na tabela 6.

Não foram encontradas associações entre as práticas alimentares declaradas e as variáveis idade, sexo e frequência no restaurante. Houve relação significativa entre os comensais que declararam não ter problema de saúde com a categoria de prato *Sem salada* ($p=0,048$). Foi encontrada associação entre os que também declararam escolher pratos *Sem salada* com os que estão no ensino médio ou já concluíram ($p=0,03$)

A associação entre o perfil sócio-demográfico do comensal e as práticas alimentares observadas foi traçada da mesma maneira e exposta na tabela 7.

TABELA 6: Distribuição de comensais de acordo com o perfil sócio-demográfico e com as suas práticas alimentares declaradas (costume), avaliadas num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

VARIÁVEIS DO PERFIL	Tradicional	Sem carne	Sem feijão	Sem salada	Sem salada e sem feijão	TOTAL
IDADE (valor de $p=0,094$)						
< 20 anos	11	2	4	3	-	20
de 20 a 30 anos	54	4	26	9	1	94
de 30 a 40 anos	18		16	2	1	37
de 40 a 50 anos	48	3	28	3	-	82
de 50 a 60 anos	26	5	17	1	-	49
≥ 60 anos	8		1	1	1	11
SEXO (valor de $p=0,265$)						
feminino	61	7	46	8	2	124
masculino	104	7	46	11	1	169
PROBLEMA DE SAÚDE DECLARADO (valor de $p=0,048$)						
não	121	10	66	19	1	217
sim	44	4	26		2	76
ESCOLARIDADE (valor de $p=0,03$)						
ens.						
fundamental	6	1	2	2	-	11
ens. médio	47	3	23	11	2	86
graduação	95	8	62	6	-	171
pós-graduação	17	2	5	-	1	25
FREQÜÊNCIA NO RESTAURANTE (valor de $p=0,43$)						
sem resposta	-	-	2	-	-	2
eventualmente	28	1	11	1	-	41
habitualmente	137	13	79	18	3	250
Total	165	14	92	19	3	293

Verificou-se uma forte associação entre os indivíduos do sexo masculino com a categoria de pratos *Sem salada* ($p=0,001$) observados. A escolaridade também foi um fator importante na associação com os pratos observados. Foi encontrada associação ($p=0,01$) entre os comensais que estão na graduação ou já concluíram com a escolha do prato *Tradicional* e *Sem carne*. Verificou-se, também, associação significativa ($p=0,01$) entre os comensais com essa escolaridade e uma menor escolha pelo prato *Sem salada*.

Um número de comensais semelhante foi identificado pela escolha de um prato *Sem salada* e *Sem feijão* na faixa de 40 a 50 anos (8 e 35 respectivamente) comparada à faixa de 20 a 30 anos de idade (8 e 32 respectivamente). Não foi observada uma faixa de idade predominante em cada escolha de pratos dos comensais observados, não encontrando associação significativa entre a idade e os pratos escolhidos. Também não foi verificada essa associação entre os pratos observados com doença declarada e frequência no restaurante.

TABELA 7: Distribuição de comensais de acordo com o perfil sócio-demográfico e com as suas práticas alimentares observadas (prato escolhido), avaliadas num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

VARIÁVEIS DO PERFIL	Tradicional	Sem carne	Sem feijão	Sem salada	Sem salada e sem feijão	TOTAL
IDADE (valor de $p=0,057$)						
< 20 anos	7	1	4	5	3	20
de 20 a 30 anos	39	9	32	8	6	94
de 30 a 40 anos	13	1	16	2	5	37
de 40 a 50 anos	33	2	35	8	4	82
de 50 a 60 anos	18	1	28	1	1	49
≥ 60 anos	4		4	2	1	11
SEXO (valor de $p=0,001$)						
feminino	45	9	58	2	10	124
masculino	69	5	61	24	10	169
PROBLEMA DE SAÚDE DECLARADO (valor de $p=0,062$)						
não	87	11	79	24	16	217
sim	27	3	40	2	4	76
ESCOLARIDADE (valor de $p=0,01$)						
ens. fundamental	6	1	2	2	-	11
ens. médio	47	3	23	11	2	86
graduação	95	8	62	6	-	171
pós-graduação	17	2	5		1	25
FREQÜÊNCIA NO RESTAURANTE (valor de $p=0,42$)						
habitualmente	20	1	17	3	-	41
eventualmente	94	13	100	23	20	250
sem resposta	-	-	-	-	-	-
Total	114	14	119	26	20	293

O fato de as variáveis idade e frequência no restaurante não terem tido associações com as práticas alimentares neste estudo pode ser explicado pela primeira apresentar grande variação de faixas etárias, distribuindo-se proporcionalmente entre os grupos com relação ao total, e a segunda constatar que os frequentadores habituais consistem a grande maioria dos comensais, podendo ser considerada como invariável. Dessa maneira, o poder explicativo dessas variáveis pode ser considerado mais fraco para caracterizar cada categoria de prato escolhido.

4.3 Comparação entre as práticas alimentares declaradas e as observadas, bem como entre as práticas alimentares e o perfil de escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso

O presente tópico finaliza as análises dos resultados, realizando a comparação entre as práticas alimentares dos comensais de um restaurante por peso. Foi dividido em três subtópicos:

Comparação entre o que os comensais consideram como uma refeição de costume e o que consideram como uma refeição ideal, Comparação entre as práticas alimentares declaradas com as observadas dos comensais e Comparação entre as práticas alimentares observadas com os perfis de escolha alimentar dos comensais. As análises foram feitas através do teste do *chi-quadrado* (χ^2), considerando significância um valor de $p < 0,05$ e adotando o coeficiente *kappa* (κ) para a análise do grau de concordância.

4.3.1 COMPARAÇÃO ENTRE O QUE OS COMENSAIS CONSIDERAM COMO UMA REFEIÇÃO DE COSTUME E O QUE CONSIDERAM COMO UMA REFEIÇÃO IDEAL

Foi realizada a comparação entre as práticas declaradas pelos comensais, de acordo com o que eles consideram como um almoço ideal e o que eles consideram como de costume (TABELA 8). Esses dados foram obtidos através das perguntas: “*Para um almoço ideal, com quais alimentos você acha que deveria montar seu prato?*” e “*Quais os alimentos você costuma colocar no prato?*”.

TABELA 8: Distribuição dos comensais segundo o que declararam ser uma refeição de costume e o que declararam ser uma refeição ideal num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

ALMOÇO IDEAL	ALMOÇO DE COSTUME					TOTAL
	Tradicional	Sem carne	Sem feijão	Sem salada	Sem salada e sem feijão	
Tradicional	143	5	33	10	2	193
Sem carne	4	5	2	1	-	12
Sem feijão	17	3	56	2	1	79
Sem salada	1	1	1	6	-	9
TOTAL	165	14	92	19	3	293

$p < 0,0001$

$\kappa = 0,48$

Na análise das práticas, houve associação significativa ($p < 0,0001$) e concordância regular ($k = 0,48$) entre o que os comensais dizem ser uma refeição ideal e o que eles declararam ser uma refeição de costume. Considera-se regular quando valores de κ apresentam-se entre 0,4 e 0,6 (KIRKWOOD & STERNE, 2003). A maioria dos indivíduos que declararam como ideal um prato *Sem salada*, declararam o mesmo como de costume ($n = 6$). Entretanto, o contrário não ocorreu, ou seja, a maioria dos que declararam como de costume essa combinação de prato, não declararam ser isso o ideal, mas sim, o prato *Tradicional* ($n = 10$). A forte associação encontrada se deve, principalmente, ao fato de que grande número de comensais declarou o prato *Tradicional* como ideal e de costume. Para uma refeição ideal, não foi declarado por nenhum comensal um prato *Sem salada e sem feijão*.

4.3.2 COMPARAÇÃO ENTRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES DECLARADAS E AS OBSERVADAS DOS COMENSAIS

A associação das práticas declaradas como uma refeição de costume pelos comensais com as suas práticas observadas está ilustrada na tabela 9. Essa comparação foi realizada pela mesma análise que a anterior.

TABELA 9: Distribuição dos comensais segundo as práticas alimentares declaradas (costume) e as observadas num restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

PRÁTICAS OBSERVADAS	PRÁTICAS DECLARADAS					TOTAL
	Tradicional	Sem carne	Sem feijão	Sem salada	Sem salada e sem feijão	
Tradicional	85	4	21	4	-	114
Sem carne	5	1	7	1	-	14
Sem feijão	50	7	57	4	1	119
Sem salada	15	2	3	6	-	26
Sem salada e sem feijão	10		4	4	2	19
TOTAL	165	14	92	19	3	293

($p < 0,0001$)

$k = 0,26$

Nessa análise, não houve discrepância entre as práticas alimentares declaradas e as observadas na maioria dos comensais avaliados, indicando forte associação entre as escolhas ($p < 0,0001$), porém uma concordância considerada ruim ou fraca ($k = 0,26$), de acordo com os

critérios de Kirkwood & Sterne (2003), quando comparada com o cruzamento anterior (refeição ideal com refeição de costume).

Verificou-se que apenas um entre os que declararam escolher um prato *Sem carne* foi realmente observado escolher esse tipo de prato, ou seja, muitos dos que declararam escolher um prato *Sem carne* como de costume, escolheram um prato *Sem feijão* (n=7) ou um prato *Tradicional* (n=4), nas observações realizadas. Essa discrepância não é significativa, devido ao pequeno número de indivíduos pertencentes à categoria de prato *Sem carne*. Outra observação é que quase a metade (42%) de 119 indivíduos que escolheu um prato *Sem feijão*, tinha declarado escolher um prato *Tradicional* (30,3% dos que declararam o prato *Tradicional* e 17,07% do total de indivíduos). O mesmo ocorreu para 52,63% dos comensais que escolheram o prato *Sem salada e sem feijão*, mas que declararam como de costume escolher também o prato *Tradicional* (6,06% dos que declararam o prato *Tradicional* e 3,41% do total dos comensais).

4.3.3 COMPARAÇÃO ENTRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES E OS PERFIS DE ESCOLHA ALIMENTAR DOS COMENSAIS

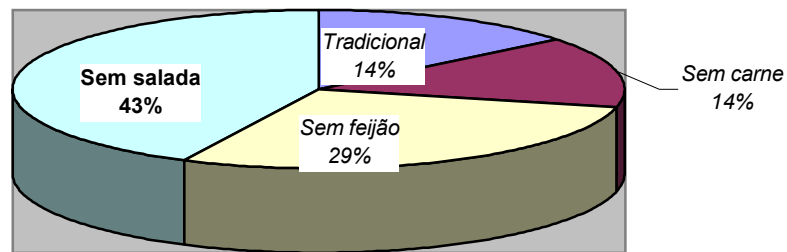
Para essas associações foi aplicado o teste do *chi-quadrado* (χ^2), considerando significância um valor de $p < 0,05$, que estabeleceu as relações entre os diferentes perfis de escolha alimentar dos comensais e as práticas alimentares observadas, bem como os perfis e as práticas alimentares declaradas com relação ao que eles consideram uma refeição ideal e de costume, verificadas no apêndice E. Foram encontradas associações dos indivíduos que declararam como um almoço ideal ($p=0$) e de costume (significativa, $p=0,003$) um prato *Sem salada* com o grupo dos *Calculistas* demonstradas na figura 11.

As associações significativas encontradas foram entre as práticas declaradas como de costume um prato *Sem feijão* e todos os grupos ($p=0,003$), com exceção do grupo dos *Cosmopolitas*. Não houve associação entre as práticas alimentares observadas e os grupos ($p=0,393$).

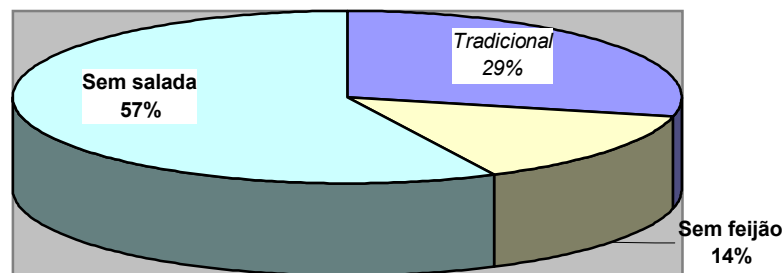
Mesmo não havendo associações significativas entre os grupos e suas práticas alimentares observadas (APÊNDICE E), ficaram evidentes algumas discrepâncias verificadas na maioria dos indivíduos de todos os perfis formados, com exceção dos *Calculistas*. Essa discrepância pode ser observada em muitos dos *Tradicionais*, que declararam tanto como refeição ideal (n=97) como de costume (n=84) escolher um prato *Tradicional*, tiveram uma

redução na escolha dessa opção ao se avaliar as suas práticas alimentares observadas (n=58). Além disso, observou-se um aumento na escolha por pratos simplificados tanto *Sem salada* (de 4 práticas declaradas como ideal e 8 como de costume para 17 práticas observadas) quanto *Sem feijão* (de 37 práticas declaradas como ideal e 44 como de costume para 51 práticas observadas) pelos comensais desse grupo. Esses dados são ilustrados na figura 12.

FIGURA 11: Comparação das práticas alimentares declaradas com os perfis de escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005), de acordo com as categorias de pratos

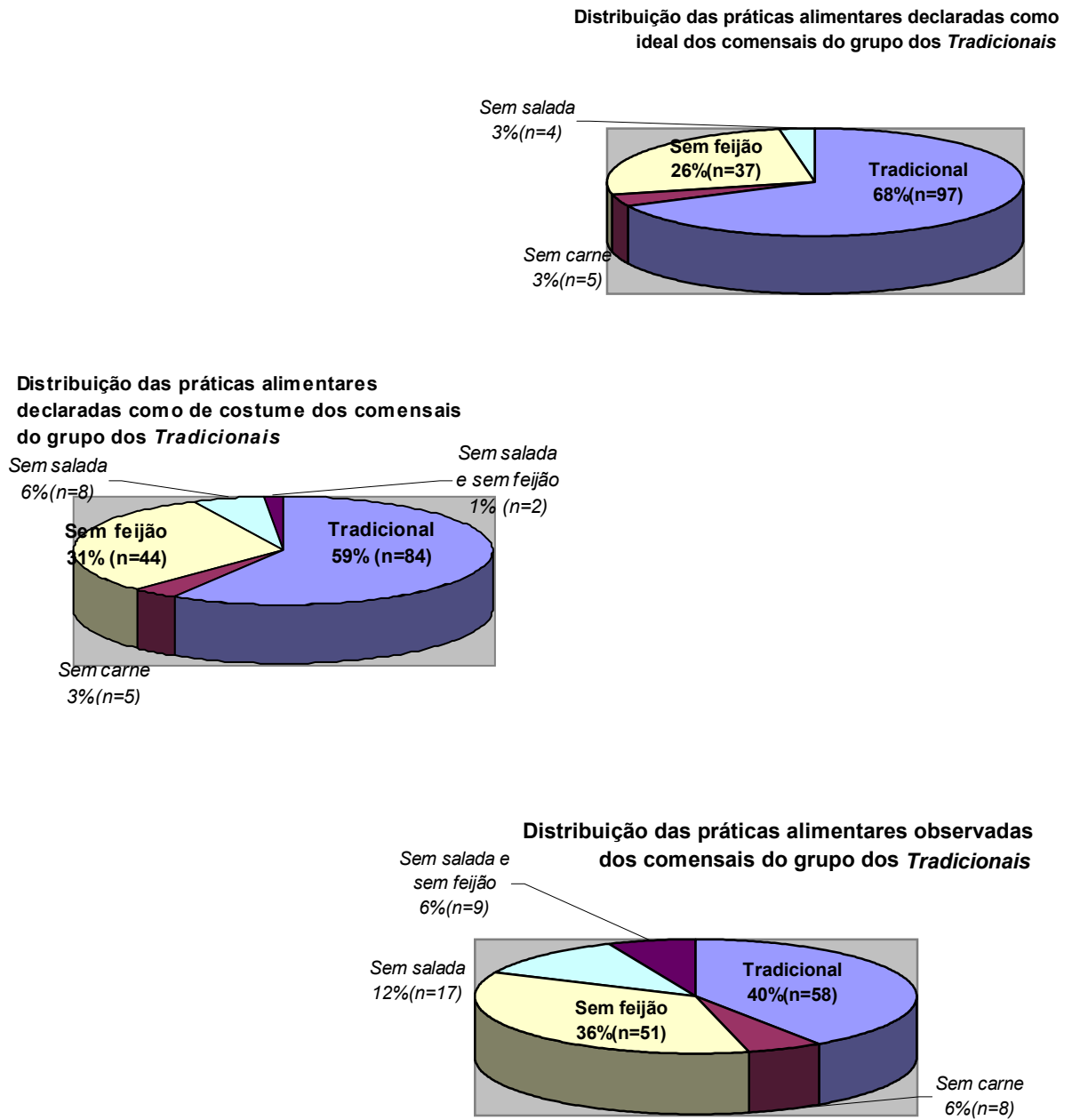


Grupo dos *Calculistas* associado à escolha de pratos *Sem salada* declarados como ideal ($p=0$)



Grupo dos *Calculistas* associados significativamente com os pratos *Sem salada* e pratos *Sem feijão* declarados como de costume ($p=0,003$)

FIGURA 12: Comparação entre as práticas alimentares declaradas e as observadas dos comensais do grupo dos *Tradicionais* de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).



5 DISCUSSÃO

A partir dos dados coletados, analisados no capítulo anterior, e baseado no referencial teórico da pesquisa, bem como em alguns estudos complementares, este capítulo apresenta quatro seções:

- *Perfil dos comensais de um restaurante por peso*
- *Estrutura da refeição dos comensais de um restaurante por peso no contexto da comensalidade contemporânea*
- *Determinantes da escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso*
- *Relação entre as práticas alimentares declaradas e observadas dos comensais de um restaurante por peso*

5.1 Perfil dos comensais de um restaurante por peso

Diante das variáveis propostas que podem determinar a escolha alimentar dos comensais, o presente estudo identificou alguns perfis de comensais, agrupando-se as variáveis obtidas pelas normas declaradas, através do questionário aplicado. Os perfis identificados foram: os *Tradicionais*, os *Gourmets*, os *Hedonistas*, os *Calculistas*, os *Aplicados* e os *Cosmopolitas*. Esses foram comparados com outros de alguns estudos, mesmo que eles tenham utilizado diferentes métodos e variáveis, conforme demonstrado a seguir.

5.1.1 PERFIL DOS TRADICIONAIS

Os *Tradicionais* são caracterizados pela neofobia alimentar, referida por Fischler (1990, p.63) e Poulain (2004, p.103) como relacionada à prudência, ao receio do desconhecido e à resistência à inovação no contexto da alimentação. A comparação dessas características com as dos *Tradicionais* de nosso estudo se deve pelo fato de que estes declararam preocupação com os alimentos que pudessem ser reconhecidos e aceitos pela sua aparência e pelo seu tipo de preparação, não sendo diferente ou novo para seus hábitos alimentares. Alguns exemplos são verificados nos relatos dos comensais, obtidos na entrevista, através da questão 8 do questionário como “*só escolho o que costumo comer em casa, porque eu sei como é feito*” ou “*não pego algo de aparência ruim*”.

Ainda no contexto da neofobia, os *Tradicionais* podem ser comparados com a classificação de Dagevos (2005), que pesquisou sobre o comportamento do consumidor contemporâneo, sendo alguns desses comportamentos ligados à alimentação, como é o caso do comportamento *tradicional* por ele identificado. Esse comportamento caracteriza indivíduos que prezam pelos hábitos e gostos alimentares conservadores, preferindo a manutenção ao invés das mudanças ou inserção de novos hábitos alimentares, assim como os *Tradicionais* de nosso estudo, os quais não se preocuparam com a curiosidade nem com a variedade dos alimentos. Os *Tradicionais* constituíram o perfil majoritário dos comensais em nosso estudo (49% do total de comensais), da mesma forma que os *tradicionalis* de Dagevos. Este autor relatou ser o perfil que representa aproximadamente dois terços do comportamento alimentar dos consumidores modernos.

Assim como os *utilitários ou despreocupados* do estudo realizado por Leon et al (2004) são caracterizados em sua maioria por homens de 18 a 29 anos de idade, que declararam não serem influenciados pela questão saúde e nem pela informação nutricional dos produtos alimentícios. Os *Tradicionais* de nosso estudo, conforme já citado, são caracterizados por 54,6% ser do sexo masculino, 36,4% estar entre 20 e 30 anos de idade, 99% por não se preocupar com a saúde e 97% por não se preocupar com o valor nutricional dos alimentos.

5.1.2 PERFIL DOS GOURMETS

Fischler (2002) descreve o *comedor gourmet* como o indivíduo “que dá grande atenção à qualidade dos produtos que consome, fala freqüentemente sobre culinária e considera que comer é um grande prazer da existência”. Os *Gourmets* do presente estudo foram classificados por prezarem o fator hedonismo, destacando o sabor e a aparência dos alimentos em detrimento da saúde, do valor nutricional e da estética corporal. Dessa maneira, são também comparados aos *práticos* de Leon et al (2004) pelas preferências pessoais, relacionadas ao hedonismo, e no sentido de declararem não se preocuparem em ter uma alimentação equilibrada, no que se refere à não valorização do valor nutricional e da saúde.

Batalha et al (2005) citam uma pesquisa coordenada pela mesma equipe (BATALHA et al, 2004)²⁷, que apresentou aos seus entrevistados alguns perfis de diferentes tipos de consumidores (perfis A, B, C, D, E e F) para serem escolhidos de acordo com o que cada

²⁷ BATALHA et al, *op. cit.*

participante melhor se identificasse. Diante disso, um dos perfis encontrados (perfil D) foi o que relacionou a alimentação ao prazer, sendo constituído pela maioria do sexo masculino e de alto nível de escolaridade, assim como os *Gourmets* de nosso estudo. Constatou-se que esses indivíduos se caracterizaram por falarem sobre comida, ao contrário do perfil composto pela maioria mulheres (perfil C), o qual se preocupava com o controle de apetite e peso, buscando modificar seus hábitos alimentares.

Nessa perspectiva, cabe salientar que o prazer é um fator considerado cada vez mais importante na alimentação dos indivíduos, sendo destacado também em pesquisas gerais sobre o comportamento do consumidor de alimentos (XTC, 1996 ¹³ *apud* PROENÇA, 2000; BATALHA et al, 2005; LAMBERT et al, 2005). Lambert et al (2005) destacam o prazer como determinante das escolhas alimentares nas culturas latinas. Essas culturas buscam principalmente os prazeres gastronômicos, sendo denominadas culturas epicuristas, ao contrário das culturas puritanas anglo-saxônicas, as quais seriam mais marcadas pela saúde como fator determinante. Entretanto, esses dois determinantes se confrontam nas culturas mundiais, com ênfase nas preocupações sanitárias relacionadas à alimentação.

5.1.3 PERFIL DOS *HEDONISTAS*

Os *Hedonistas* são caracterizados por não referirem a aparência e o tipo de preparação dos alimentos, mas levar em conta a questão hedônica, relacionada ao prazer. O prazer, segundo Rozin (1995), é representado pelo gosto pessoal pelos alimentos, influenciado por fatores psicológicos, biológicos e sócio-culturais. No estudo de Leon et al (2004), os indivíduos que declararam serem influenciados pelas preferências pessoais na composição de seus pratos e pelo prazer gustativo foram também classificados como *hedonistas*.

Destaca-se que é justamente a não preocupação com a aparência dos alimentos o que diferencia os *Hedonistas* dos *Gourmets*, que citaram ser esta uma variável importante. Pela análise realizada, esse fato foi considerado mais relevante para constituir o grupo do que a própria preocupação pelo hedonismo, devido ao número de *não* para a variável aparência.

Além dos fatores de escolha alimentar observados acima, verificou-se que a maioria dos *Hedonistas* cursava ou já haviam concluído a graduação, semelhantemente aos hedonistas de Leon e seus colaboradores e aos indivíduos identificados como perfil D do estudo de

Batalha et al (2004)²⁸. Com essa constatação pode-se talvez relacionar o nível de instrução elevada dos *Hedonistas* às suas características de escolha alimentar, anteriormente citadas.

5.1.4 PERFIL DOS *CALCULISTAS*

O grupo dos *Calculistas* foi formado a partir da presença do fator econômico nas respostas dos indivíduos desse grupo com relação à escolha alimentar, apesar da já referida condição de refeições com preço subsidiado no restaurante estudado e da maioria dos outros grupos formados terem negligenciado esse fator.

Conforme já citado, o tipo pagamento feito pelos comensais associados desse restaurante, onde o valor da refeição é subsidiado e descontado diretamente nas suas respectivas folhas de pagamento, pode exercer uma certa influência nas suas escolhas alimentares. Essa influência pode ser conferida por uma maior autonomia ao comensal, uma vez que ele não precisa desembolsar seu dinheiro no momento da refeição. Isso pode propiciar um menor impacto com relação ao seu poder orçamentário, podendo levá-lo a refletir pouco sobre o que ele pode gastar na escolha dos alimentos. Batalha et al (2005) referem que os consumidores de seu estudo aproveitariam uma oportunidade em consumir com maior frequência determinados produtos alimentícios considerados de boa imagem e comumente mais caros, se esses dispusessem de um preço diferenciado. Diante disso, a lógica da classificação desse grupo está mais relacionada à sua despreocupação com a aparência do alimento, ou seja, pela presença de um grande número de *não* computados para essa variável, aliada à preocupação com o custo das refeições.

O estudo de Dagevos (2005) distinguiu o grupo dos *Velhos* e dos *Novos consumidores*, constituindo a imagem do consumidor, em que o primeiro perfil (velhos consumidores) inclui o grupo dos *calculistas*, no qual se verifica um comportamento de consumidor baseado em variáveis semelhantes ao nosso estudo, como a determinação do preço na escolha dos produtos. Eles se caracterizam pela busca da função abastecedora do alimento, conveniência, controle e eficiência. Nesse contexto, cabe referir Bourdieu (1979, p.198), pois ele define aqueles que buscam o atendimento da saciedade e a adequação ao menor custo dos alimentos pelo gosto de necessidade.

Esta premissa também foi salientada no estudo de Abreu (2000), ao observar que o consumo estimado dos comensais nos restaurantes por peso avaliados foi representado por

²⁸ BATALHA et al, *op. cit.*

aquilo que dificilmente consumiriam em maiores quantidades em casa e no cotidiano, devido ao preço pago ser o mesmo para todos os tipos de alimentos, em função do peso. Isso foi verificado quando a autora comparou o consumo médio estimado dos indivíduos que freqüentaram os restaurantes estudados com o consumo preconizado de um prato controle (composto por todos os tipos de alimentos para adequar as necessidades nutricionais dos indivíduos às recomendações vigentes). Nesse sentido, observou-se que o consumo de uma refeição equilibrada, representada pelo prato controle, foi negligenciado pela questão de todos os alimentos se equivalerem no preço, levando o comensal a consumir itens mais caros pelo mesmo preço dos itens comumente mais baratos, por exemplo, a verificação do consumo maior de carnes em detrimento do de cereais. Além disso, para se conseguir uma dieta equilibrada, elaborando um prato semelhante ao prato controle, o comensal teria que aumentar seu orçamento pelo peso desse prato ser 50% maior que o consumo individual estimado no estudo.

Lambert et al (2005) destacaram que, no contexto da evolução do comportamento alimentar, a humanidade sempre passou por situação de escassez ao longo da história, vivendo restrições econômicas para se obter alimentos em quantidade suficiente para sua sobrevivência. Assim, a preocupação com o custo monetário da alimentação continua a ser importante, mesmo numa situação como a de nosso estudo, num grupo que certamente não passa por restrições econômicas para prover o mínimo alimentar para sobreviver.

Esse fato sugere que a variável econômica, encontrada também em nosso estudo como determinante da escolha alimentar do perfil dos *Calculistas* pode ser um componente interferente na escolha do comensal e bastante característica de restaurantes por peso, principalmente naqueles não subsidiados, situação diferente do restaurante estudado. Nesse contexto, é importante ressaltar que esse comportamento representa a análise da relação custo/benefício que o comensal opera, mediante a questão do preço se igualar para todos os tipos de alimentos em relação ao seu peso. Isso pôde ser verificado através da forte associação encontrada desse grupo com os pratos *Sem salada* e pratos *Sem feijão* declarados como de costume ($p=0,003$), por essas categorias alimentares serem comumente consideradas mais baratas em comparação às carnes, por exemplo.

Além disso, a associação desse perfil com as escolaridades mais baixas (ensino fundamental e médio), mesmo não sendo significativa estatisticamente, reforça a questão da suposta limitação de escolha imposta a indivíduos com esse nível de formação. Batalha et al²⁶ encontraram, em seu estudo, que os consumidores que possuíam maior acesso às informações sobre os alimentos, determinados pelo alto nível de formação, eram mais seletivos. Já os

consumidores do ensino médio incompleto apresentaram dificuldades em obter alguns alimentos, considerados mais caros, relatando que quando tinham oportunidade, os consumiam em grande quantidade. Esses estudiosos também constataram que, embora os perfis de consumidores não foram relacionados com a renda, o poder de compra dos indivíduos com essa escolaridade tende a ser mais limitado, verificado a partir do relato desses não consumirem alimentos *diet/light* por considerarem caros.

5.1.5 PERFIL DOS *APLICADOS*

O grupo dos *Aplicados* foi composto na maior parte por comensais do sexo feminino, semelhante aos *aplicados* de Léon e colaboradores (2004), os quais declararam também se preocupar com uma alimentação equilibrada, com a saúde, com a prática de regimes e com as informações nutricionais dos rótulos dos alimentos. Embora as preocupações evidentes nesse grupo, citadas anteriormente, os *Aplicados* foram associados a problemas de saúde declarados, os quais foram relacionados à alimentação no presente estudo. Corrêa (2002) aborda esse fato relacionando o gênero, refletindo sobre a maior expectativa de vida entre as mulheres, contrastando com a maior morbidade feminina, em comparação ao sexo masculino. Algumas hipóteses sugeridas pela autora referem ao fato de que as mulheres informam mais sobre os seus sintomas, utilizam mais remédios e serviços de saúde, apresentam maior incidência de problemas de saúde reprodutiva, bem como a questão da construção da feminilidade, a qual está relacionada às mulheres apresentarem sintomas muito vagos e maior preocupação preventiva, recorrendo mais aos serviços médicos que os homens.

Nesse contexto, cabe salientar a atualidade deste tema, por exemplo, pela emergência de programas mundiais (*Estratégia global para a Promoção da Alimentação Saudável e Atividade Física*) e documentos nacionais (*Guia alimentar para a população brasileira*), os quais preconizam os objetivos propostos pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS), disponibilizados pelo Ministério da Saúde (2005). Esse quadro demonstra uma preocupação dos órgãos oficiais e uma tendência de estimular a população em geral pelas questões de alimentação saudável.

Esse quadro também foi verificado por Batalha et al (2005), constatando que os consumidores entrevistados em seu estudo elegeram a qualidade nutricional como o atributo mais importante na compra dos alimentos para serem consumidos durante a semana. Isso foi evidenciado por grande parte da população estudada estar preocupada com a forma física e com uma vida saudável. Dessa forma, destacou-se essa questão ao citar as diferenças entre os

gêneros no comportamento de escolha dos alimentos. As mulheres são consideradas mais preocupadas com os aspectos relacionados à saúde proporcionada pelos alimentos do que os homens. Isso pode ser justificado pelo fato histórico-cultural delas normalmente assumirem a responsabilidade de gerir a despensa dos lares brasileiros, de manter a família nutrida e saudável e de se preocuparem com a alimentação das crianças. Além disso, constatou-se que as mulheres estudadas preocupam-se em modificar seus hábitos alimentares e fazer mais esportes, constituindo a grande maioria do perfil C citado anteriormente.

Além disso, a questão da estética corporal, que também foi evidenciada nos *Aplicados* do presente estudo, é marcante no comportamento atual da população em geral, com destaque especial entre os indivíduos do sexo feminino (GERMOV & WILLIAMS, 2004). Ressaltando os relatos de Lambert et al (2005), citado anteriormente, sobre a busca da humanidade pela sobrevivência ao longo da história em situação de escassez, sempre levou os indivíduos para o consumo de alimentos mais energéticos. Entretanto, ao se depararem com a abundância alimentar nos dias atuais, os autores referem Fischler (1990), que aponta para o paradoxo dos indivíduos buscando um modelo alimentar ideal, representado pelo comer menos, objetivando a magreza corporal. Assim, verificou-se o aumento pelo consumo de produtos alimentares *diet e light*, desde o final da década de 1980, para propiciar-lhes saciedade com a ingestão de alimentos considerados mais leves (Lambert, 1987 e Lambert, 1997 *apud* Lambert et al, 2005²⁹).

Neste sentido, as preocupações estéticas e dietéticas, caracterizando o modelo do corpo magro, principalmente entre as mulheres, é uma evidência no mundo globalizado demonstrada nos modelos difundidos pela mídia (LAMBERT et al, 2005). Esse contexto é abordado por Fischler (1990, p.297), quando diz que as sociedades modernas estão se tornando *lipofóbicas*, ou seja, adquirindo aversão à gordura. O autor ressalva que a cultura de massa divulga a imagem de corpos esbeltos, como modelos desejados e prescritos. Por outro lado, as ciências médicas, se engajam na luta contra a gordura para a prevenção de doenças que afetam mais aos homens que às mulheres. Apesar disso, a obsessão pela magreza é predominante entre o sexo feminino, o que têm levado aos distúrbios do comportamento alimentar, como a anorexia, a bulimia, dentre outros (FISCHLER, 1990; NUNES et al, 2001; ALVARENGA, 2004; CONTI et al, 2005; ALVES, 2006). Assim, pode-se dizer que a cultura

²⁹ Lambert, JL. L'évolution des modèles de consommation alimentaire em France. Paris: Lavoisier Tec&Doc; 1987

_____. Evolution des habitudes alimentaires et conséquences sur les stratégies industrielles. In: La conservation des aliments, 9èmes rencontres scientifiques et techniques, Agoral. Nancy: Lavoisier; 1997. p.49-61.

de massa e a sociedade têm os discursos médicos e dietéticos bastante interiorizados, pregando o culto à magreza corporal. Diante disso, os *Aplicados* do presente estudo caracterizam esse quadro, pela representação do sexo feminino e pela preocupação com a saúde e com a estética corporal.

Da mesma forma, conforme já referido, Abdala (2003)³⁰ ressalta a contraposição imposta entre o prazer em comer e a preocupação emergente com a saúde e a estética. Esses últimos fatores, caracterizados pela restrição alimentar, são bastante divulgados pela mídia, influenciando no comportamento alimentar dos indivíduos. A saúde e a estética corporal são destacadas pela indisciplina alimentar das pessoas que realizam refeições fora de casa, principalmente em serviços por peso e similares, devido à disponibilidade de grande oferta nos bufês, que induz os indivíduos a realizarem misturas inusitadas de alimentos relacionadas ao aumento de peso corporal e problemas de saúde. Nesse contexto, destaca-se Germov e Williams (2004) na discussão sobre o ideal de magreza corporal e consumo alimentar diferenciado, os quais estão relacionados ao sexo feminino. Os autores delinearam as influências históricas, estruturais e culturais do ideal de magreza corporal o papel da mulher em reforça-lo ou rejeita-lo, sinalizando estratégias para o desafio das práticas alimentares e a questão corporal.

5.1.6 PERFIL DOS *COSMOPOLITAS*

Ao contrário do primeiro grupo formado no presente estudo, os *Cosmopolitas* são caracterizados pela neofilia alimentar que, de acordo com Fischler (1990), manifesta-se como uma tendência à exploração, à necessidade de mudança, de novidade e de variedade dos alimentos. Esses mesmos aspectos são encontrados no estudo de Dagevos (2005), referindo-se ao comportamento dos *únicos* que, assim como os *Cosmopolitas*, também se contrapõem aos *tradicionais* de seu estudo, por prezarem a novidade e por serem caracterizados pela neofilia e pela busca da variedade.

Essa tendência de comportamento do consumidor é destacada por Proença (2002), referindo os fatores como a autonomia, o cosmopolitismo e o refinamento, dentre outros. A autonomia representa a aspiração pela diversidade alimentar, no sentido de rompimento com as tradições. O cosmopolitismo refere-se ao desejo pelos alimentos diferentes, principalmente pela adoção das diversidades alimentares étnicas. E por último, o refinamento está

³⁰ Idem, ibidem.

relacionado à variedade e à sofisticação alimentar. Diante disso, o perfil dos *Cosmopolitas* se relaciona às características apontadas acima, de acordo com a sua preocupação com a variedade e a curiosidade na escolha dos alimentos.

Embora as questões dos *Cosmopolitas* com relação ao rompimento da tradição e busca pela variedade alimentar tenham sido referidas (PROENÇA, 2002), esse foi o único grupo que não se associou significativamente com os pratos *Sem feijão* declarados como de costume, sendo que a maioria declarou pratos *Tradicionais*. Entretanto, isso pode sugerir uma preocupação em declarar a variedade na escolha pelos alimentos, no sentido de apresentar todos os grupos de alimentos inclusive o feijão para se adequar às necessidades biológicas nas representações do indivíduo onívoro. Apesar disso, constatou-se que a metade dos comensais que declararam escolher um prato *Tradicional* passou a escolher pratos *Sem feijão*, *Sem salada* e *Sem salada e sem feijão* em suas práticas alimentares observadas, voltando a primeira hipótese do rompimento com a tradição.

5.2 Estrutura da refeição dos comensais de um restaurante por peso no contexto da comensalidade contemporânea.

No presente estudo, os comensais avaliados foram identificados como freqüentadores habituais do restaurante, assim como os indivíduos estudados na França, que freqüentavam regularmente os restaurantes *self-service* avaliados por Poulain (2002). Esse fato pode proporcionar uma limitação para a avaliação da escolha alimentar, uma vez que o indivíduo que rotineiramente freqüenta um mesmo restaurante pode não ter muitas flutuações na sua escolha pelos alimentos, tornando-a mais automática e por uma questão de hábito. Nesse sentido, Garcia (1999, p.53) diz que “comer na rua passou a ser uma rotina [...]”, discutindo a questão do tempo dedicado à alimentação que se restringe aos intervalos do trabalho no contexto da comensalidade contemporânea.

Nessa lógica, é importante questionar a que corresponde a comida do cotidiano. Ela se baseia em identificar o núcleo da dieta, como elementos repetitivos da rotina alimentar, sendo ele menos vulnerável às modificações do dia-a-dia. Outros elementos podem ser passíveis de modificações quanto à sua escolha (GARCIA, 1999, p.49). A estrutura de uma refeição depende dos horários, da composição, da seqüência dos pratos, elementos que irão variar de uma cultura para outra (RIAL, 2004, p.250). De acordo com alguns estudiosos da área, a estrutura de uma refeição brasileira se baseia em arroz e feijão, como núcleo de uma dieta, na presença de uma preparação à base de carne, ou mistura como ovos, batata, macarrão e

verdura (GARCIA, 1999, p.49), de acompanhamento e salada (COLLAÇO, 2003, p.137), consumidas todas ao mesmo tempo seguidas de sobremesa, de acordo com que é visto normalmente nos cardápios de empresas, escolas e hospitais (POULAIN & PROENÇA, 2003b).

Dessa forma, neste estudo considerou-se como prato *Tradicional*, as combinações que apresentassem arroz, feijão, carne, salada e acompanhamento, podendo o acompanhamento substituir o arroz, conforme foi descrito no método do presente estudo, considerando tanto as declarações quanto as observações feitas de pratos dos comensais estudados, mesmo o arroz sendo considerado um dos elementos para formar o núcleo da refeição. Essa consideração pode ser relevante, de acordo com o enfoque dado por Ornellas (2003, p.232) sobre as origens dos hábitos alimentares brasileiros, no século XVI, pois as plantações de arroz eram inúmeras, porém o seu emprego nas preparações culinárias indígenas não havia sido ainda referendado. Nesse período, o alimento básico para os índios era a mandioca. Segundo Recine e Radaelli, foram os portugueses que semearam o arroz no Brasil, trazido pelo negro africano³¹. Essas considerações são também ressaltadas por Cascudo (1983), destacando a obstinação de seu plantio pelos portugueses em outras colônias como a Guiné, fixando no Brasil no século XVI, sendo a partir daí integrando-se na rotina alimentar. O início de seu plantio é referido na Bahia, passando os séculos seguintes por São Paulo, Iguape, até o Maranhão no século XVIII, chamado pelos habitantes dessa região por “papa-arroz”. Esse foi o período de divulgação do arroz no consumo brasileiro. O autor ainda refere que o seu consumo era sempre acompanhado de carne ou peixe. Sua forma de preparação típica centenária é o cozimento “na água e sal, úmido, compacto, quase um pirão espesso”. Já o arroz solto e seco, referido nas mesas abastadas, foi resultado de fórmulas posteriores em meios urbanos, denominado “arroz de branco”, com cuidados na fervura para se chegar ao ponto ideal de cocção. Assim, Cascudo refere o arroz como popular, mas não indispensável na mesa do brasileiro, destacando que ele não pode competir com a farinha de mandioca ou com o milho. Esses fatos históricos sugerem como foi implantado o arroz no modelo de alimentação brasileira dos dias atuais, considerando os outros alimentos comumente ingeridos em seu lugar ou da mesma maneira.

³¹ Informações extraídas do texto *Alimentação e Cultura*, desenvolvido por Elisabetta Recine e Patrícia Radaelli, como apoio ao vídeo Alimentação e Cultura da série “TV Escola” do Ministério da Saúde e como parte do programa de atividades de parceria entre o Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB) e a Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS). Disponível em: <<http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/promocaoalimentacao.php>>. Acesso em: 12 jan. 2006.

Cascudo (1983) refere que o feijão era consumido pelos portugueses desde o século XIII e cultivado na África no início do século XVI. O autor ainda relata registros do seu consumo pelos indígenas brasileiros entre os séculos XVI e XVII, porém não era a preferência deles como a farinha de mandioca. Apesar disso e diante da facilidade de cultivo até entre as mulheres, os indígenas junto aos colonos se fixavam em terras, sem tempo útil para colheitas, diferente de outros produtos cultivados. Assim, o feijão teria sido um determinante das povoações formadas, sendo propagado, valorizado e se tornado costumeiro na mesa do brasileiro. O feijão foi mencionado como indispensável no prato nacional no início do século XIX pelos naturalistas estrangeiros que percorriam o Brasil nessa época. De acordo com Ornellas (2003), o uso do feijão foi constatado em meados do século XVII, verificado em plantações, listas de compras e pelo seu próprio consumo, nas tribos indígenas, e também apreciado pelos portugueses e pelo escravo africano no Brasil colonial, enfatizando a assiduidade desse elemento no prato do brasileiro. Assim, as substituições citadas podem se inserir no contexto das mudanças elementares e estruturais nas práticas alimentares abordadas por Fischler (1990). As primeiras consistem nos processos de substituição dos elementos de um sistema culinário, seja por motivos de escassez alimentar (substituição descendente) ou a favor da praticidade, das vantagens gustativas ou simbólicas (substituição ascendente), destacando que nenhum desses processos interfere na estrutura das práticas alimentares. Já as mudanças estruturais buscam adaptar as diferentes culinárias numa determinada cultura, vistas comumente nos restaurantes estrangeiros.

Nesse sentido, verificou-se muitas vezes no presente estudo que acompanhamentos como massas, preparações com raízes e tubérculos e tortas salgadas substituíam o tradicional arroz e feijão, verificado nos pratos dos comensais avaliados. Essas substituições podem ser consideradas como uma mudança elementar quando o comensal substituiu apenas o arroz por um acompanhamento como massa, por exemplo, e mudança estrutural quando ele substituiu ambos (arroz e feijão), já que foram considerados como o núcleo da dieta. Um exemplo disso pôde ser observado nos dias em que foram servidos *Espaguete* e *Macarrão* ao sugo como acompanhamentos e que verificou-se frequentemente presentes no lugar do arroz e feijão. Já a *Pizza*, preparação típica italiana, servida como acompanhamento num dos dias de avaliação, estava presente no prato de alguns comensais, que não descartaram a escolha pelo arroz e feijão nem outros componentes de uma refeição básica, como carne e salada. Verificou-se, também nesse mesmo dia de avaliação, a substituição elementar do arroz pela farinha sem excluir o feijão, sendo ainda considerado um prato Tradicional por apresentar também carne e salada.

Nesse contexto, a lógica de substituição não se aplica à classificação dos demais pratos, pois a ausência de carne ou de feijão ou de salada ou ainda de ambos gerou classificações específicas como *Sem carne*, *Sem feijão*, *Sem salada* e *Sem salada e sem feijão*, respectivamente. Isso se deve pelo fato desses pratos não apresentarem elementos substituídos, mas sim por ter sido observada a ausência de cada um deles nos respectivos pratos. Dessa forma, não puderam ser consideradas como uma substituição estrutural, mas uma simplificação dos pratos comparados ao prato *Tradicional*. Poulain (1999) também refere em seus estudos realizados na França a constatação da simplificação das estruturas das refeições, a partir das substituições analisadas, e um aumento das tomadas alimentares fora das refeições realizadas por esses indivíduos.

Verificaram-se alguns exemplos de pratos simplificados, como *Canelone de frios*, servido como acompanhamento. Nesse dia, não se presenciou nenhum tipo de carne para compor os pratos de alguns comensais, classificando-os como pratos *Sem carne*. Ainda referente à simplificação dos pratos, outra consideração que deve ser destacada é o grande número de comensais que escolheu pratos *Sem feijão* (n=119), representando 40,61% do total. Isso foi constatado também por Abreu (2000), que verificou em seu estudo, realizado em restaurantes por peso, o baixo consumo de feijão quando comparado ao consumo desse item sugerido pelas recomendações da literatura.

Além disso, deve-se destacar as representações individuais sobre os itens alimentares que compõem o prato. Por exemplo, o indivíduo que escolhe uma *Torta fria* (preparação servida no restaurante de estudo, à base de pão de forma, embutidos e enlatados, maionese e batata palha), pode representar para ele um acompanhamento, mesmo sendo servido no balcão de saladas, de acordo com o cardápio do restaurante, uma vez que essa preparação, às vezes, substituiu arroz e o feijão. Assim, quando se presenciava essa preparação no prato do comensal, considerava-se como acompanhamento e não como salada.

Essa classificação foi encontrada nos grupos definidos por Proença et al (2005, p.92), para a aplicação do método AQPC-Bufê (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio). Nesse método, verifica-se a formação de grupos de preparações ou alimentos que possam ser utilizados como indicadores para análise da qualidade do cardápio oferecido pela unidade produtora de refeições. Um desses grupos é o dos Acompanhamentos, que se divide em dois subgrupos. O primeiro inclui preparações de arroz, massa, raízes e tubérculos, ou seja, um grupo de maior aporte energético, relacionado à base da pirâmide alimentar. Já o segundo é composto por legumes e verduras quentes, que são fontes de vitaminas, minerais e fibras, referente ao segundo patamar da pirâmide. Diante disso, optou-se por considerar a

preparação *Maionese* como um acompanhamento, embora seja um prato servido frio, pois ela apresenta itens característicos em sua composição em conformidade com a classificação baseada nos autores citados anteriormente, mesmo não sendo referida no método do AQPC. Além disso, sua composição se assemelha à *Torta fria* nesse aspecto. Apesar dessa justificativa, especula-se que a *Maionese* pode ser uma preparação representada pelos comensais como salada, de acordo com as práticas alimentares declaradas, e até mesmo na estrutura do cardápio elaborado do restaurante.

Já grupo de Saladas é aquele que envolve todos os tipos de vegetais e frutas oferecidos como salada (PROENÇA et al, 2005, p.93). Cabe ressaltar que, devido às possíveis representações dos comensais citadas acima, a preparação *Maionese* foi considerada excepcionalmente como salada ao invés de acompanhamento, quando ela aparecia em pratos que não continham outros tipos de vegetais característicos de preparações consideradas como salada (consultar APÊNDICE C). Em outras situações, manteve-se a sua classificação como acompanhamento. Da mesma maneira, as frutas, mesmo sendo itens servidos como saladas no restaurante estudado, não eram consideradas como saladas. De acordo com a avaliação do método AQPC, as frutas podem ser consideradas ou como um item pertinente a saladas sob o ponto de vista nutricional ou como um item que compõe a Sobremesa (PROENÇA et al, 2005). Nesse sentido, ela também pode ser escolhida pelo comensal como sobremesa, uma vez que o bufê não dispõe dessa categoria na oferta. Isso dificulta a sua classificação nas combinações de alimentos ao se avaliar as práticas alimentares observadas desses comensais. Diante dessa ambigüidade na classificação, optou-se no presente estudo por desconsiderar a fruta quando ela aparecia nas fotografias dos pratos.

Conforme visto, é importante salientar que as modificações da estrutura dos cardápios parecem ser uma das conseqüências dos sistemas de bufês, principalmente dos bufês por peso, onde se pretende apresentar os alimentos e preparações de forma aparentemente abundante, induzindo o comensal a misturar diversos tipos de alimentos em seu prato. Esse fato pode vir a dificultar tanto o planejamento e a análise dos cardápios quanto a escolha alimentar pelos comensais. As discussões sobre as saladas e os acompanhamentos acima citadas são exemplos típicos desse quadro, que podem vir a confundir os comensais no momento da escolha e aos responsáveis pelo estabelecimento no momento da elaboração dos cardápios.

Na França, a entrada geralmente é representada pela salada (POULAIN, 1999). De acordo com Poulain (2002), os indivíduos que declararam ter uma refeição simplificada, ou seja, sem uma entrada ou sobremesa ou ainda composta por um prato principal singular se caracterizaram por mulheres, homens de 30 a 40 anos de idade e com cargos executivos. Em

nosso estudo, considerando essa refeição simplificada como um prato *Sem salada*, encontrou-se associação do prato declarado como costume pelos comensais com a sua escolaridade de ensino médio e com os que declararam não apresentar problema de saúde. Verificou-se que a maioria dos indivíduos dessa opção está entre 20 e 30 anos de idade. Entretanto, diferente dos dados obtidos por Poulain (2002), não se pode estabelecer uma associação dessa categoria de prato com a idade dos indivíduos estudados nem com o sexo. Com relação ao sexo e à escolaridade, foi vista associação somente nos indivíduos do sexo masculino com a categoria de pratos *Sem salada* e uma menor escolha por esse prato pelos comensais que estão na graduação ou já concluíram. Essa característica pode demonstrar uma possível relação entre os indivíduos mais instruídos e a opção por saladas no momento da escolha, ao mesmo tempo a relação entre os indivíduos do sexo masculino e a sua aversão por saladas. Conforme já citado, o estudo de Batalha et al (2004)³² encontrou um perfil de consumidor, constituído pela maioria homens de alto nível de escolaridade, que relacionou a alimentação ao prazer, ao contrário do perfil composto pela maioria mulheres, o qual se preocupava com o controle de apetite e peso, buscando modificar seus hábitos alimentares.

Essa questão da não escolha pelas saladas pode ser verificada no estudo realizado em restaurantes coletivos na França, considerando-as como entrada nesses respectivos bufês. Esse fato se deu pela insatisfação (22%) ou pelo próprio hábito (23%) dos comensais estudados (POULAIN, 1999). É importante salientar que, na França, a entrada é um prato consumido separadamente de outros itens nas refeições, diferente da refeição no Brasil, onde as preparações salgadas são consumidas todas ao mesmo tempo (POULAIN & PROENÇA, 2003b). Por essa razão, esse fato pode ser mais complexo, ao diferenciar a lógica da escolha da entrada e de outros itens, como a carne e o acompanhamento, pelos comensais na França e no Brasil, dificultando a comparação.

Na abordagem de Poulain (2002), a importância dada à estrutura da refeição é no sentido de permitir constatar que as mudanças proporcionadas pelo mundo moderno têm conduzido os indivíduos a substituírem a estrutura básica de uma grande refeição por formas alimentares mais simplificadas. Contudo, Rial (1996) não considera essas práticas alimentares como refeições desestruturadas, mas sim como novas estruturas que estão sendo geradas no contexto da comensalidade contemporânea. Essas transformações são analisadas pela autora como forma de distinguir a representação de refeição ideal das práticas alimentares reais,

³² BATALHA et al, *op. cit.*

enfatizando que a dissolução de uma estrutura não significa que ela se perdeu, mas sim que novas estruturas podem ser construídas e são diferentes das que são consideradas ideais.

No presente tópico foi analisado que a estrutura da refeição depende de diversos fatores, de acordo com outros estudos, tanto para se avaliar as representações individuais dos comensais quanto para se observar suas práticas alimentares reais num dado momento. Essa discussão proporcionou delimitar alguns critérios que pudessem avaliar os comensais de um restaurante por peso, dentro do seu contexto específico, baseando-se na estrutura de refeição encontrada comparada aos fundamentos teóricos sobre a escolha alimentar.

5.3 Determinantes da escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso

A comparação do modelo teórico de Furst et al (1996) sobre o processo da escolha alimentar com o presente estudo permitiu avaliar os fatores que influenciam na escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso. Num primeiro momento, os ideais propostos pelos autores (avaliação das expectativas, das crenças e dos padrões) foram também observados em nosso estudo, de acordo com o que cada perfil de comensal declarou ser uma refeição ideal. Esse aspecto foi também analisado por Collaço (2003, p.147), referindo que o restaurante por peso oferece alimentos mais próximos do ideal comparados aos outros tipos de serviços por ela avaliados, de acordo com o que alguns de seus entrevistados relataram. Assim como a autora, o presente estudo constatou, conforme a maioria dos comensais entrevistados (n=132), que uma refeição considerada ideal é composta por carne, salada, arroz e feijão.

Alguns fatores individuais, abordados no modelo proposto por Furst et al (1996), foram considerados para traçar os perfis de comensais de nosso estudo, como as suas preferências pessoais, o sexo, a idade e o estado de saúde. Também foram verificados os fatores econômicos e a escolaridade, ambos considerados como os recursos disponíveis no modelo citado. O contexto alimentar citado pelos autores foi limitado à avaliação da frequência no restaurante em nosso estudo. Diante disso, algumas dessas influências referidas no modelo acima foram consistentes com os achados de nosso estudo, que permitiram traçar alguns perfis de escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso.

Com relação a esses perfis de escolha alimentar formados, o perfil dos *Aplicados* diferente do grupo dos *Tradicionais* se preocupa com a saúde e o valor nutricional dos alimentos. Essa preocupação é destacada pelo estudo de Poulain (2002), que especifica grupos com relação às representações de uma dieta balanceada. Um desses grupos (55% de seus

entrevistados) foi caracterizado por aqueles que acreditavam nas ciências médicas para se alcançar uma dieta balanceada e um outro (18,8% dos entrevistados) pelos que restringem sua alimentação, vendo os hábitos alimentares em termos de responsabilidade e culpa, e um ato que deve ser controlado. Considerando que o gosto alimentar pode ser influenciado socialmente (BOURDIEU, 1979; FISHLER, 1990; ROZIN, 1995), as preferências alimentares podem ser categorizadas, segundo Rozin (1995), de acordo com o comportamento dos indivíduos, que responderá a um *status* social que determinados alimentos conferem e, conseqüentemente, o gosto pelo alimento em si torna-se uma causa secundária de seu consumo. Isso pode ser associado ao gosto da sociedade, denominado por Freitas (1997), em que o sujeito se identifica às novas representações de estética corporal, aos rótulos das ciências racionais modernas e às prescrições dietéticas, considerados os fatores característicos dos *Aplicados*, os quais prezam pela saúde, valor nutricional dos alimentos e pela estética em detrimento do sabor dos alimentos.

Comparando as variáveis relacionadas aos alimentos do presente estudo com os resultados dos estudos que nos forneceram base teórica, verificou-se que Castelo Branco (2000) cita o paladar (referente ao sabor) e a variedade como responsáveis pela escolha do prato nos estabelecimentos por ela avaliados. A indicação pelo primeiro fator foi vista no perfil dos *Gourmets* e não mencionada pelos *Tradicionalis* e *Aplicados*. A variedade, também referida por Nield et al (2000), foi encontrada como variável pelos *Cosmopolitas*, mas não presenciada como importante nas respostas dos demais grupos. Outro indicador da satisfação, utilizado no estudo de Nield et al (2000) pelos seus entrevistados com relação aos serviços de alimentação, foi a qualidade do alimento, fator também referido por Scholderer et al (2004) e a apresentação dos alimentos. A qualidade dos alimentos pode se referir ao valor nutricional e tipo de preparação, encontrados em nosso estudo, que foi verificado pelos *Aplicados* a atribuição de sua escolha ao valor nutricional e pelos *Tradicionalis* ao tipo de preparação dos alimentos. Em nosso estudo, a apresentação é indicada pela aparência, e esta é um atributo dado pelos *Gourmets* e pelos *Tradicionalis* como determinante da escolha alimentar.

Com relação às variáveis relacionadas aos comensais, compara-se o presente estudo com os resultados dos estudos citados no referencial teórico da pesquisa. Stepoe et al (1995) abordou nove fatores que levam à escolha alimentar. Um desses fatores, considerado pelo nosso estudo, foi a saúde, presenciada no grupo dos *Aplicados* e negligenciada pelos *Tradicionalis* e pelos *Gourmets*. Esse fator foi, também, relatado por Castelo Branco (2000) e Mills & Clay (2001). O fator econômico é relatado por Stepoe et al (1995), Tse et al (2002), Nield et al (2000) e Gedrich (2003) e encontra-se no grupo dos *Calculistas*, indicado pelo

preço, e como fator negativo para os *Tradicionais*. Em seu estudo, Poulain (2002) discute a questão econômica no comportamento alimentar do comensal. Ele justifica que a desestruturação das refeições e os modelos de refeições atuais são determinados, possivelmente, pelo fator econômico, alegando que “os comedores tendem a simplificar suas refeições com a intenção de pagar menos”. Isso pode ser verificado também por Abreu (2000), conforme citado no tópico *Perfil dos comensais de um restaurante por peso* deste capítulo. O controle de peso, destacado como fator estético-cultural, foi visto no grupo dos *Aplicados* e repugnados pelos *Gourmets*. Os outros fatores determinantes da escolha não se enquadraram nos perfis encontrados neste estudo.

Gedrich (2003) cita o determinante biológico, considerando seus componentes fisiológicos e patológicos. Os primeiros componentes são conferidos pelas necessidades energéticas e de nutrientes para manutenção do metabolismo orgânico. Assim, pode-se considerar a influência do sexo e da idade, ambos avaliados em nosso estudo, como parte dessa dimensão. Não foi encontrada associação significativa entre a idade e os perfis formados, como determinante da escolha alimentar. O sexo pode ser identificado como determinante no grupo dos *Aplicados*, constituído na maioria por mulheres. Já o sexo masculino foi fortemente associado à escolha por pratos *Sem salada* observados, contrastando a preocupação com a saúde verificada no grupo anterior, composto pela maioria mulheres. O componente patológico, determinado também pela avaliação do problema de saúde declarado como interferente da escolha alimentar foi associado ao grupo dos *Aplicados*. É importante salientar essas questões relacionadas ao sexo dos indivíduos não são limitadas às dimensões biológicas. De acordo com alguns estudos sobre o gênero, a tendência de conceituação dessa questão, acentua que as representações sobre a ordem biológica (dicotomia entre o masculino e o feminino) podem ser diferir de acordo com as sociedades, momentos históricos, etnias, religiões, dentre outros fatores (BANDEIRA, 1999).

Com relação aos determinantes sócio-culturais da alimentação, foi encontrado o hedonismo como uma variável importante para caracterizar o grupo dos *Hedonistas* e dos *Gourmets* que, segundo Fischler (1990), é um fator relacionado ao gosto pelo alimento, o qual o homem adquire através da transmissão cultural. Além disso, há a estética corporal, também citada por Stepoe et al (1995), Gedrich (2003), Courbeau & Poulain (2002) e Scholderer et al (2004), verificada em nosso estudo como determinante sócio-cultural e antropológico, presenciado no grupo dos *Aplicados*.

O quadro 6 ilustra as variáveis encontradas no presente estudo, comparadas aos estudos que serviram de base teórica para essa discussão.

QUADRO 6: Perfis do comensal de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005), comparando com variáveis* de escolha alimentar citadas pelos autores pesquisados para estruturar o método.

AUTORES	Tradicionais	Gourmets	Hedonistas	Calculistas	Aplicados	Cosmopolitas
PERFIS						
<i>Nield et al, 2000</i>	Aparência Tipo de preparação	Aparência	Aparência Tipo de preparação	Aparência	Valor nutricional	Variedade
<i>Scholderer et al, 2004</i>	Tipo de preparação	Valor nutricional Estética corporal	Tipo de preparação	Econômico	Valor nutricional Estética corporal	
<i>Castelo Branco, 2000</i>	Aparência	Aparência Sabor	Aparência	Econômico	Sabor	
<i>Tse et al, 2002</i>	Variedade	Sabor		Econômico	Sabor	Variedade
<i>Poulain 2002</i>	Hedonismo	Hedonismo	Hedonismo	Econômico	Valor nutricional Saúde Estética corporal	
<i>Mills & Clay, 2001</i>	Aparência	Aparência	Aparência	Aparência	Saúde	
<i>Gedrich, 2003</i>	Sabor	Sabor		Econômico	Saúde Estética corporal	
<i>Stepoe et al, 1995</i>	Estética corporal	Saúde		Econômico	Saúde Estética corporal	
<i>Courbeau & Poulain, 2002</i>	Hedonismo	Hedonismo	Hedonismo	Econômico	Estética corporal	Curiosidade
<i>Fischler, 1990</i>	Curiosidade	Hedonismo	Hedonismo		Estética corporal	Curiosidade
<i>Proença, 2002</i>	Variedade Curiosidade					Variedade Curiosidade

*As variáveis apresentadas nas células coloridas são consideradas importantes pelos comensais. As que estão nas células com fundo em branco são citadas pelos autores, mas relatadas como não importante pelos comensais.

5.4 Práticas alimentares declaradas versus práticas alimentares observadas

O presente tópico discute o que foi encontrado no estudo comparado com as pesquisas que nos forneceram base teórica.

A maioria dos *Tradicionais* declarou escolher tanto como refeição ideal (n=97) como de costume (n=84) um prato *Tradicional*. Entretanto, o número desses comensais foi menor ao observar suas práticas (n=58) com relação a esse prato e maior com relação ao prato *Sem feijão* (de 21 declarados como de costume a 57 observados) e *Sem salada* (de quatro

declarados como de costume a seis observados). O grupo dos *utilitários ou despreocupados* de Leon et al (2004) foram considerados pequenos consumidores de vegetais. Isso se reflete nas mesmas características das práticas observadas dos *Tradicionais*, ao observar o aumento da escolha por pratos *Sem salada*.

Poucos dos indivíduos do grupo dos *Gourmets* (cinco de 57 indivíduos) declararam consumir pratos *Sem salada*, sendo comparados ao grupo dos *aplicados e pequenos comedores* do estudo de Leon et al (2004), os quais consumiam freqüentemente frutas e legumes e vegetais, respectivamente, sendo que o último grupo não relatou o consumo de outros tipos de alimentos. A maioria dos *Gourmets* (31) declarou um prato *Tradicional* como de costume, porém ao se avaliar suas práticas observadas, verificou-se um aumento do número de comensais desse grupo que optou por um prato *Sem feijão* (de 15 declarados como de costume a 27 observados) e reduzindo o prato *Tradicional* (de 31 declarados como de costume a 19 observados).

Os *hedonistas* de Leon et al (2004) foram caracterizados por consumir frutas e vegetais com pouca freqüência, diferentes dos *Hedonistas* de nosso estudo, dos quais pouquíssimos declararam pratos *Sem salada* (dois dos 37) como de costume.

Os *aplicados* de Leon et al (2004), relataram a presença freqüente de frutas e legumes, de carnes variadas e de tubérculos, sendo coincidente com os pratos declarados pelos *Aplicados* do nosso estudo. Esses pratos foram na maioria o *Tradicional* (21 de 38 comensais aplicados), embora sendo verificada uma redução dessa categoria de prato nas práticas observadas (17 de 38) em detrimento à maior escolha pelo prato *Sem feijão* (19). O baixo consumo de feijão foi também observado no estudo de Abreu (2000) sobre o consumo estimado dos comensais de restaurantes por peso, quando comparado ao consumo preconizado desse item alimentar. Isso sugere uma inadequação de consumo, do ponto de vista nutricional, contradizendo com o que esse perfil preza, que é o valor nutricional dos alimentos.

A declaração pela não opção à salada no prato tem relação significativa com o perfil dos *Calculistas*, que relataram como refeição ideal e de costume um prato *Sem salada*. Essa prática declarada pode ser comparável aos grupos dos *práticos* e dos *tradicionais* estudados por Leon et al (2004), cujo consumo declarado foi marcado pela baixa freqüência de vegetais. Isso também foi verificado na abordagem feita por Lambert et al (2005) sobre contexto da evolução do comportamento alimentar da humanidade, na busca pela sobrevivência na situação de escassez alimentar ao longo da história. Essa situação atraiu os indivíduos para o consumo de alimentos mais energéticos, que conferem maior saciedade, como os produtos de

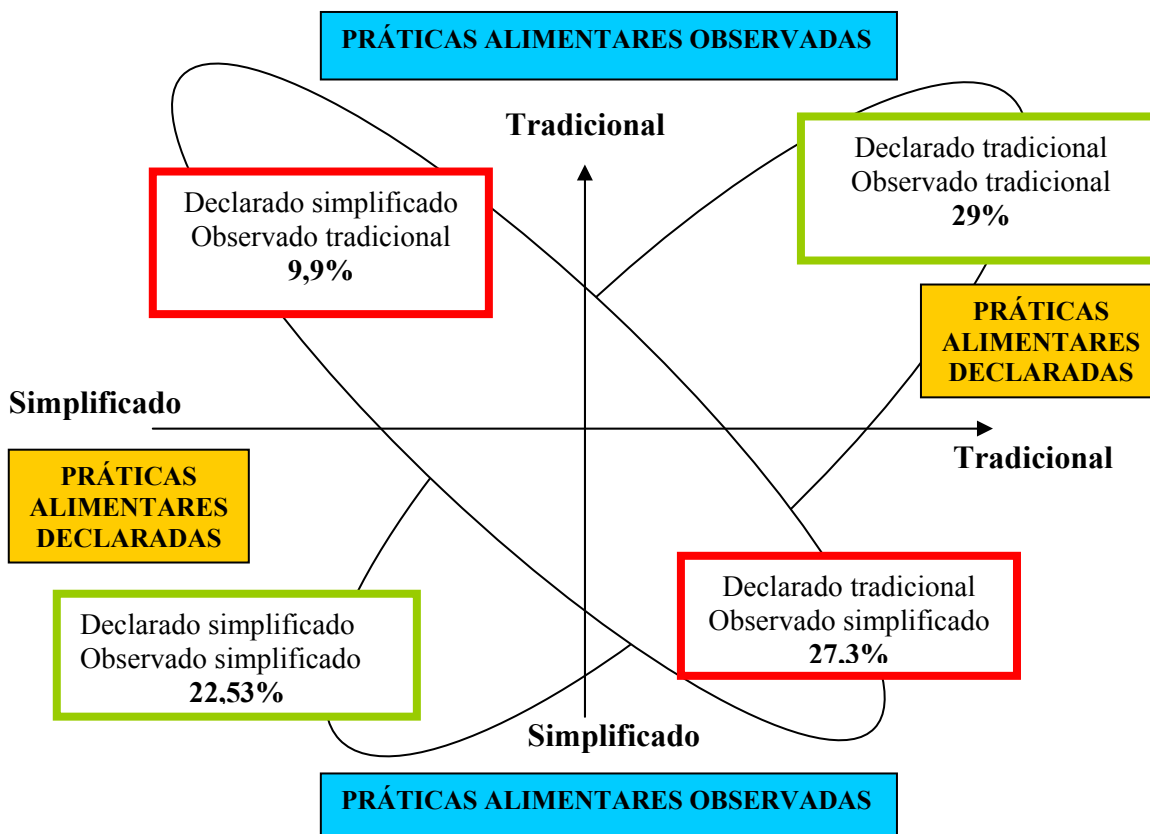
origem animal, em detrimento do consumo de vegetais, ao contrário do que era visto nas camadas mais ricas da população francesa estudada pelos autores.

Algumas discrepâncias foram encontradas entre as práticas alimentares declaradas pelos comensais e as suas práticas alimentares observadas. Quase a metade dos indivíduos observados que escolheu um prato *Sem feijão* (42%) e *Sem salada e sem feijão* (52,63%) tinha declarado escolher um prato *Tradicional* como de costume (17,07% e 3,41% do total de comensais respectivamente). Essa mesma porcentagem de discrepâncias com pratos *Tradicionais* declarados e *Sem feijão* observado (17%) foi verificada no estudo de Poulain (2002), entre os indivíduos que declararam a idéia de uma refeição tradicional, mas com suas práticas baseada na refeição simplificada. Nesse mesmo estudo, a idéia dos entrevistados de uma refeição tradicional era a combinação de uma entrada, prato principal e sobremesa (com ou sem queijo) e a de uma refeição simplificada era quando faltava um dos itens citados na refeição tradicional.

No presente estudo, reuniram-se todos os pratos simplificados (*Sem carne, Sem feijão, Sem salada e Sem salada e sem feijão*), encontrando-se uma porcentagem de 27,3% dos indivíduos que declararam escolher um prato *Tradicional*, mas quando foram observados apresentavam pratos simplificados, diferindo dos achados de Poulain (2002), que encontrou uma discrepância dessas práticas de 17%. E segundo o mesmo autor 20,7% dos que declararam um prato simplificado apresentaram a escolha por pratos *Tradicionais*. A diferença em nossos achados é de 9,9%.

Com relação às concordâncias, 29% declararam e realmente escolheram o prato *Tradicional* em nosso estudo, semelhante ao que foi verificado no mesmo estudo citado (31,7% dos indivíduos com as práticas declaradas e observadas baseadas na idéia de uma refeição tradicional). As outras categorias de pratos observados, reunidas na classificação de *simplificados*, também foram consistentes entre as práticas declaradas e observadas (22,53%), estando coerente com os achados do estudo de Poulain, no qual essas mesmas práticas declaradas de refeição simplificada estão consistentes com o observado em 20,6% dos sujeitos. A figura 13 ilustra a comparação entre as práticas alimentares declaradas e as observadas dos comensais do restaurante por peso avaliado.

FIGURA 13: Distribuição percentual da associação entre as práticas alimentares declaradas e práticas alimentares observadas dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).



O restante do percentual de indivíduos que não apareceu nessas comparações se refere aos comensais que declararam como de costume escolher algum dos tipos de pratos simplificados, mas foram observados escolhendo outro tipo de pratos também simplificados observados. Como exemplo, pode-se citar os indivíduos que escolheram pratos *Sem feijão*, mas relataram escolher como de costume um prato *Sem carne* ($n=7$), dentre outros tipos de pratos simplificados.

Com esses achados, a comparação com o estudo de Poulain (2002) pode ser visualizada no quadro 7.

QUADRO 7: Distribuição percentual da comparação entre as práticas alimentares declaradas com as práticas alimentares observadas por indivíduos do estudo de Poulain (2002) e do presente estudo

PRÁTICAS ALIMENTARES DECLARADAS	PRÁTICAS ALIMENTARES OBSERVADAS	Poulain (2002)	Estudo da escolha alimentar de comensais de um restaurante por peso
Tradicional	Tradicional	31,7%*	29%*
Tradicional	Simplificado	17%	27,3%**
Simplificado	Simplificado	20,6%*	22,53%*
Simplificado	Tradicional	20,7%	9,9%

* Semelhança encontrada entre os estudos.

** Deve-se destacar que essa diferença nas discrepâncias entre as práticas alimentares declaradas e observadas pode ser devido à amostra do estudo de Poulain ser consideravelmente maior que a do presente estudo.

As variáveis de escolha alimentar estudadas podem estar, de certa forma, subentendidas na concepção dos comensais. Ao construírem seus pratos, algumas normas escapam às práticas e são influenciadas muitas vezes por características observáveis dos alimentos apresentados no bufê de um restaurante por peso, conforme os achados de nosso estudo. Cabe aqui ressaltar que a variável aparência dos alimentos foi bastante declarada pelos comensais do presente estudo, sendo destacado no perfil dos *Tradicionais*, que foi o grupo com maior número de comensais. Ao mesmo tempo, as características dos alimentos podem ser negligenciadas pelas próprias normas e serem mais evidentes no momento da escolha por cada indivíduo, como foi o caso dos grupos dos *Hedonistas*. Estes levaram em conta a questão do hedonismo, relacionada ao gosto pessoal, em detrimento da aparência dos alimentos e do tipo de preparação, assim como os *Calculistas*, que consideraram como importante o fator econômico.

No entanto, conforme já destacadas nas limitações do nosso estudo, as diferenças analisadas entre as normas e práticas alimentares, não podem ser julgadas como o que é certo ou errado na escolha alimentar dos indivíduos. Elas devem ser encaradas como um fato que existe e merece ser considerado no momento da escolha como parte do sujeito biológico e cultural. Isso foi também abordado por Hernández e Arnáiz (2005, p.33), destacando que o comer não é apenas um ato biológico, mas depende também de determinantes múltiplos, inclusive dos fatores sócio-culturais que influenciam fortemente as escolhas alimentares. Embora essas questões sejam evidentes, no presente estudo não foram encontradas dissonâncias significativas entre as práticas alimentares declaradas e as observadas.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do que foi proposto, o presente estudo conseguiu avaliar alguns determinantes da escolha alimentar, chegando a uma definição de perfis de comensais. Esses comensais foram formados a partir de variáveis que determinaram sua escolha alimentar, além da suas características sócio-demográficas e práticas alimentares. Os grupos formados foram: os *Tradicionais*, os *Gourmets*, os *Hedonistas*, os *Calculistas*, os *Aplicados* e os *Cosmopolitas*. Isso permite visualizar algumas características marcantes de comensais num contexto alimentar comum do Brasil, que é o restaurante por peso.

As variáveis que mais se destacaram na escolha dos alimentos por esses comensais foram a aparência do alimento, o tipo de preparação, o valor nutricional, a saúde associada à estética corporal e o hedonismo. Essas foram as variáveis que determinaram os perfis dos *Tradicionais*, dos *Aplicados* e dos *Hedonistas*, não necessariamente nessa ordem. Os determinantes econômicos, sabor, variedade e curiosidade não foram muito relatados, embora tenham sido importantes para se constituir alguns grupos como os *Gourmets*, *Calculistas* e os *Cosmopolitas*.

Torna-se importante destacar que algumas das variáveis embasaram o estudo, como é o caso do ambiente social, do risco alimentar e dos fatores étnico-culturais, mas não foram consideradas significantes nos resultados. Isto não quer dizer que elas devam ser consideradas menos importantes, mas que talvez precisem ser mais exploradas em estudos futuros, para poderem ser alvo de observações mais conclusivas.

É importante ressaltar que as variáveis sócio-demográficas não tiveram muita associação com as práticas alimentares dos comensais estudados. Isso ocorreu, provavelmente, devido ao próprio delineamento do estudo ser baseado num estudo de caso, que constituiu numa amostra homogênea, ao se avaliar apenas comensais associados ao restaurante estudado, num determinado horário estipulado, permitindo delimitar as características desses sujeitos. O restaurante por peso avaliado é uma Unidade Produtora de Refeição (UPR) coletiva, que fornece refeições subsidiadas aos comensais, implicando que a maioria deles frequenta habitualmente o estabelecimento, por ele se localizar nas dependências de seu local de trabalho. Além disso, o custo da refeição é descontado mensalmente no salário do comensal associado ao restaurante, com um valor diferenciado do comensal não associado. Poderia ser interessante avaliar o público externo (não-associados)

que freqüenta esse restaurante, comparando-os com os comensais do presente estudo e verificando se esta seria uma variável determinante da escolha alimentar.

Mesmo observando que a maioria das práticas alimentares declaradas pelos sujeitos esteve de acordo com as práticas alimentares observadas, deve-se considerar que algumas delas apresentaram discrepâncias. Cabe ressaltar que essa avaliação se baseou, de acordo com o método utilizado, em apenas um dia de observação, retratando, conseqüentemente, apenas parte da sua realidade alimentar e não sendo conclusivo com o que ele costuma fazer com relação às suas práticas alimentares, o que definiria o hábito alimentar. Dessa forma, pode-se sugerir que a etapa entrevista seja realizada em um momento mais distante do dia da observação, visando tentar diminuir a influência da lembrança do que ele colocou no prato fotografado nas suas respostas. Outro aspecto relevante pode ser a ordem seguida das questões um e dois do questionário - “*Para um almoço ideal, com quais alimentos você acha que deveria montar seu prato?*” e “*Quais os alimentos você costuma colocar no prato?*”, respectivamente, aonde a resposta da primeira questão pode vir a influenciar a da segunda. Isso não pode ser considerado um viés do estudo, mas sim uma indicação para validação do instrumento e das técnicas de coleta de dados, que possibilitem a aplicação em outros grupos de outras unidades produtoras de refeições (UPRs).

Verificou-se a importância de um aprofundamento das questões relacionadas às categorias de alimentos, ao que cada uma delas representa para os comensais, ao que se encontra nos cardápios elaborados por profissionais da área e ao que se define na literatura, através de estudos paralelos que possam complementar o estudo da escolha alimentar e melhor embasar a definição das categorias de pratos definidas para este estudo. Dessa forma, sugere-se estudar propostas às UPRs que adotam o sistema por peso e que contribuam com meios para se definir melhor o cardápio, dentro das categorias dos alimentos. Esta definição mais precisa auxiliaria a divulgação de informações educacionais alimentares e nutricionais aos comensais através do cardápio e do bufê, conciliando orientações para uma alimentação saudável, sob o ponto de vista de equilíbrio nutricional e respeitando as características sócio-culturais dos indivíduos. Assim, poderia ser uma contribuição para a avaliação dos cardápios, bem como para a escolha dos comensais de restaurantes por peso.

Conforme foi destacado, sobre a questão das variáveis que não se encaixaram na análise dos resultados, e os diversos critérios necessários para se categorizar as combinações de pratos escolhidas pelos comensais, sugere-se a revisão desses pontos para uma futura aplicação do método, ressaltando que o que foi analisado e discutido no presente estudo pode servir para o seu aprofundamento em estudos específicos sobre a escolha alimentar e sobre as

categorias de alimentos. Nesse sentido, sugere-se a continuidade dos estudos de avaliação da escolha alimentar, buscando o aprimoramento do instrumento utilizado e das técnicas de coleta de dados realizadas. Os dados obtidos neste estudo permitiram descrever o perfil de comensais de um restaurante por peso, direcionando a busca da melhoria no seu atendimento. Ao definir os motivos que levam o comensal a escolher os alimentos, com base na discussão de outros estudiosos, estabelecem-se alguns critérios para um instrumento que avalie essa escolha. Isso pode fornecer pontos para reflexão aos responsáveis pelo restaurante para realizar ações quantitativas e qualitativas na composição do bufê por peso. Nessa lógica, sugere-se a possibilidade de se avaliar, além das práticas alimentares dos comensais, as expectativas dos atores das UPRs com relação a esses comensais e, posteriormente, cruzar as duas visões. Além disso, com esse achado pode-se propor estudos que comparem o comensal de um sistema de refeições por peso com outros tipos de estabelecimentos.

Diante dos achados do presente estudo, considera-se a possibilidade de contribuir com a discussão sobre a escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso, incluindo abordagens tanto das ciências nutricionais quanto das sócio-antropológicas. Isso pode permitir uma viabilização para se estruturar métodos de análise para aprofundar a discussão sobre a alimentação humana contemporânea.

REFERÊNCIAS

[ABIA] Associação Brasileira de Indústrias e Alimentação. **Balço Anual 2005 e Perspectivas para 2006.** Disponível em: <<http://www.abia.org.br/anexos/BalancoAnual2005.pdf>>. Acesso em: 18 jan. 2006.

ABREU, E.S. **Restaurante "por quilo" vale quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César, São Paulo, SP.** Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.100p.

ABREU, E.S.; KITAGAWA, M.M.; RAGGIO, G.P.; MOITA NETO, J.M.; TORRES, E.A.F.S. Adequação nutricional das refeições oferecidas em restaurantes de comida "por quilo". In: XII Congresso Latino Americano de Nutrición, Buenos Aires. **Libro de resúmenes de trabajos libres ...** Buenos Aires, 2000

ABREU, E.S.; TORRES, E.A.F.S. Restaurante "por quilo": vale o quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes em São Paulo, SP. **Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição**, São Paulo, SP, v.25, p.7-22, jun., 2003.

ALVARENGA, M. A mudança na alimentação e no corpo ao longo do tempo, In: PHILIPPI, S.T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional.** São Paulo: Editora Manole, 2004, p.1-20.

ALVES, E. **Sintomas de anorexia nervosa e imagem corporal em adolescentes femininas de Florianópolis.** Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. 122p.

BANDEIRA, L. Relações de gênero, corpo e sexualidade. In: GALVÃO, L. DÍAZ, J. (orgs.) **Saúde Sexual e Reprodutiva no Brasil.** São Paulo: Hucitec; Population Council, 1999. p. 180-197.

BATALHA, M.O.; LUCHESE, T.; LAMBERT, J.L. Hábitos de consumo alimentar no Brasil: realidade e perspectivas. In: BATALHA, M.O. **Gestão de agronegócios – textos selecionados.** São Carlos:EdUFSCar, 2005.

BELLISLE, F; SPECTER, S-E. Restauration à service rapide: Effets satiétogènes. **Cahiers de Nutrition et de Diététique**, Paris, v.35, n.1, p. 47-54, 2000.

BOLLAFI, G. A saga da comida. In: I CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, Brasília/DF. Coletânea de Palestras... Brasília: 20-23 out., 2004. p.62-75

BOURDIEU, P. **La distinction - critique sociale du jugement**. Paris: Éditions de Minuit, 1979.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira - Promovendo alimentação saudável**. Brasília-DF, 2005. Edição especial - Série A, Normas e Manuais Técnicos. Disponível em: <<http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/promocaoalimentacao.php>>. Acesso em: 11 jan. 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Estratégia global para a Promoção da Alimentação Saudável e Atividade Física**. Brasília-DF, 2005. Edição especial - Série A, Normas e Manuais Técnicos. Disponível em: <<http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/promocaoalimentacao.php>>. Acesso em: 11 jan. 2006.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1983.

CASTELO BRANCO, N.S.D. **Análise da alimentação fora do domicílio de consumidores do centro comercial do Município do Rio de Janeiro – RJ**. Tese (Doutorado em Ciências da Nutrição) – Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2000.

CARVALHO, C.D.F.; PECCI, A.; RAMOS, I.N.A. A influência do racionamento de energia na qualidade das refeições servidas em restaurantes de comida a peso em Salvador. In: XVII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, Porto Alegre-RS. **Anais...** Porto Alegre: 9-12, jun., 2002.

COLLAÇO, J.H.L. **Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa – Representações do comer em restaurantes de "comida rápida" em praças de alimentação em shoppings-centers**. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

CONNORS, M.; BISOGNI, C.A.; SOBAL, J.; DEVINE, C.M. Managing values in personal food systems. **Appetite**, v.36, p.189-200; 2001.

CONTI, MA; FRUTUOSO, MFP; GAMBARDELA, AMD. Excesso de peso e insatisfação corporal em adolescentes. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 4, p. 491-497, jul/ago, 2005.

CORRÊA, S. Gênero e Saúde: campo em transição. In: BRUSCHINI, C.; UNBEHAUM, S.G. (orgs.) **Gênero, democracia e sociedade brasileira**. Ed. 34, São Paulo: Fundação Carlos Chagas, 2002. p. 357-388.

CORREIA, M.H.S. **Avaliação microbiológica de saladas de vegetais com maionese servidas em restaurantes comerciais self-service por quilo na Região Central de Goiânia, GO**. Dissertação (Mestrado em Medicina Tropical) Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 1999. 103p. Resumo disponível no Banco de teses/dissertações do portal da CAPES: <<http://www.periodicos.capes.gov.br>> Acesso em: maio de 2004.

COURBEAU, J-P.; POULAIN, J-P. Libres mangeurs? In: **Penser l'alimentation: entre imaginaire et rationalité**. Toulouse: Éditions Privat, 2002. p.137-156.

DAGEVOS, H. Consumers as four-faced creatures. Looking at food consumption from the perspective of contemporary consumers. **Appetite**, v. 45, p. 32-39, 2005.

DEVINE, C.M.; SOBAL, J.; BISOGNI, C.A.; CONNORS, M.. Food choices in three ethnic groups: interactions of ideals, identities, and roles. **Journal of Nutrition Education**, v.33, p.6-93, 1999.

DOUGLAS, M. Les structures du culinaire. **Communications**, n. 31, p.145-170, 1979.

FALK, L.W.; BISOGNI, C.A; SOBAL, J. Food choice process in older adults: a qualitative investigation. **Journal of Nutrition Education**, v.28, p.257-265, 1996.

FALK, L.W.; SOBAL, J.; BISOGNI, C.A.; CONNORS, M.; DEVINE, C.M. Managing health eating: definitions, classifications and strategies. **Health Education & Behavior**, v.28, n.4, p.425-439, 2001.

FANTINO, M. Plaisir et prise alimentaire: aspects physiologiques. **Cahiers de Nutrition et de Diététique**, Paris, v.34, n.3; p. 149-152, 1999.

FISCHLER, CLAUDE. **L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps**. Paris: Éditions Odile Jacob, 1990.

_____. Alimentation, corps et santé: Une approche transculturelle. In: SYMPOSIUM INTERNATIONAL OCHA/CONGRILAIT, Paris. **Dossier d'Information**, Paris: 25 septembre, 2002.

FREITAS, M.C.S. Educação Nutricional: Aspectos sócio-culturais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.10, n.1, p.45-49, 1997.

FURST, T.; CONNORS, M.; BISSOGNI, C.A.; SOBAL, J.; FALK, L.W. Food choice: A conceptual model of the process. **Appetite**, v.26, p.247-266, 1996.

GARBELOTTI, M.L. **Fibra alimentar e valor nutritivo de preparações servidas em restaurantes "por quilo" de Cerqueira César, São Paulo, SP**. Dissertação (Mestrado em Saúde pública) – Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000. 110p.

GARAVELLO, M.E.P.E. Arroz, feijão e coca-cola: discussão sobre o comportamento alimentar. IN: SIMPÓSIO SUL-BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: HISTÓRIA, CIÊNCIA E ARTE. Florianópolis/SC. **Anais...** Florianópolis: 26-28, abr., 2000. p.149-152.

GARCIA, R.W.D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.13, n.3, p. 455-467, 1997.

_____. **A comida, a dieta, o gosto – Mudanças na cultura alimentar urbana**. Tese (Doutorado em Psicologia Social) - Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

_____. A culinária subvertida pela ordem terapêutica: um modo de se relacionar com a comida. IN: SIMPÓSIO SUL-BRASILEIRO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: HISTÓRIA, CIÊNCIA E ARTE. Florianópolis/SC. **Anais...** Florianópolis: 26-28, abr., 2000. p.13-16.

_____. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.4, p.483-492, 2003.

GEDRICH, K. Determinants of nutritional behavior: a multitude of levers for successful intervention? **Appetite**, v.41, p.231-238, 2003.

GERMOV, J. & WILLIAMS, L. **A sociology of food and nutrition: The social appetite**. 2nd Edition, Oxford University Press: National Library of Australia, 2004, 462p.

GIACOMINI, M.G.C. Implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em restaurante comercial de Florianópolis-SC. In: XVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, Campo Grande – MS. **Resumos...**, Campo Grande: 21-24, set. 2004

GRUNERT, K.G. Towards a concept of Food-Related Life Style. **Appetite**, v.21, p. 151-155, 1993.

HEINEN, J.; FAUST, R.B. Avaliação do estado nutricional de funcionários de um restaurante a quilo no município de Florianópolis (SC) In: XVII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, Porto Alegre-RS. **Anais...** Porto Alegre: 9-2, jun. 2002.

HERNÁNDEZ, J.C.; ARNÁIZ, M.G. **Alimentación y cultura - Perspectivas antropológicas**. 1ª edición. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

IBGE. **Pesquisa de Orçamento Familiar – 2002/2003**. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/orcfam/default.asp>> . Acesso em: 30 out. 2004

JOHNS, N.; PINE, R. Consumer behaviour in the food service industry: a review. **Hospitality Management**; v.21, p.119–134, 2002.

KIRKWOOD, B.R.; STERNE, J.A.C. **Medical Statistics**. 2ª ed, Malden, Massachussets: Blackwell science, 2003.

LAMBERT, J.L.; BATALHA, M.O.; SPROESSER, R.L.; SILVA, A.L.; LUCCHESI, T. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. **Revista de Nutrição**, Campinas; v.18, n.5, p.577-591, 2005.

LÉON, C.; GUILBERT, P.; PERRIN ESCALON, H.; FERRON, C.; DELAMAIRE, C.; GAUTIER, A. Une typologie des consommateurs à partir de l'Enquête Barom'etre Santé Nutrition 2002. **Cahiers de Nutrition et de Diététique**, v.39, n.6, 2004.

MAGNÉE, H.M. **Manual do self-service**. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 242p.

MEKSENAS, P. **Pesquisa social e ação pedagógica - conceitos, métodos e práticas**. São Paulo: Edições Loyola, 2002.

MILLS, J.E.; CLAY, J.M. The truth-in-menu law and restaurant consumers. **Foodservice Research International**, v.13, p.69-82, 2001.

MONDINI, L.; MONTEIRO, C.A. Mudanças no padrão da alimentação da população urbana brasileira (1962-1988). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.28, n.6, p.433-439, 1994.

NIELD, K.; KOZAK, M.; LEGRYS, G. The role of food service in tourist satisfaction. **Hospitality Management**, v.19, p.375-384, 2000.

NUNES, S.R.L.; BIFF, M.; SCHEUNEMAN, L.; GOLDFEDER, R.T.; PINTO, M.B. Contribuições metodológicas para definição da porção de consumo de preparações oferecidas à quilo em restaurantes comerciais. In: XVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, Campo Grande, MS. **Resumos...** Campo Grande: 21-24, set., 2004.

NUNES, MA; OLINTO, MTA; BARROS, FC; CAMEY, S. Influência da percepção do peso e do índice de massa corporal nos comportamentos alimentares anormais, **Revista Brasileira de Psiquiatria**, v.23, n.1, p. 21-27, 2001.

OLIVEIRA, S. P.; THÉBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.31, n.2, p.201-208, 1997.

ORNELLAS, L.H. **A alimentação através dos tempos**. 3.ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2003. (Série Nutrição)

PEDRAZA, D F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso do Brasil. **Revista Virtual de Humanidades**, n.9, v.3, jan/mar., 2004. Disponível em: <<http://www.seol.com.br/mneme>> Acesso em: jun. 2004.

PEREIRA, J.C.R. **Análise de dados qualitativos**: estratégias metodológicas para as Ciências da Saúde, Humanas e Sociais. 2.ed. São Paulo: Ed USP/FAPESP, 1999.

POULAIN, J-P. Le nouveaux comportements alimentaires. **La Revue**, Paris, mai. 1996.

_____. La modernité alimentaire: pathologie ou mutation sociale?. **Cahiers de Nutrition et de Diététique**, Paris, v.33, n.6, p. 351-358, 1998a.

_____. Nouvelles pratiques alimentaires et nouveaux produits. **La Revue**, Paris, sep.-oct., 1998b.

_____. La consctrution du choix alimentaire. **Dossier- La Revue**, Paris, p.60-73, sept.-oct, 1999.

_____. **Les modèles alimentaires**. In: **Manger aujourd'hui: attitudes, normes et pratiques**. Éditions Privat:Toulouse, (2002a).

_____. The contemporary diet in France: "de-structuration" or from commensalisms to "vagabond feeding". **Appetite**, v.39, p. 43-55, 2002b.

_____. **Sociologias da Alimentação**. Tradução: PROENÇA, R.P.C.; RIAL, C.S.; CONTE, J. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004. (Série Nutrição)

POULAIN, J-P; PROENÇA, R.P.C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.3, p.245-256, 2003a.

_____. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.4, p.365-386, 2003b.

PROENÇA, R.P.C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. 2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000.

_____. Desafios contemporâneos com relação à alimentação humana. **Revista Nutrição em pauta**, São Paulo, p.32-36, jan/fev, 2002.

PROENÇA, R.P.C.; SOUZA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Editora UFSC, 2005. (Série Nutrição)

QUIVY, R.; CAMPENHOUDT, L.V. **Manual de investigação em Ciências Sociais**. Tradução: MARQUES, J.M.; MENDES, M.A. Lisboa: Gradiva, 1992.

RAOULT-WACK, A-L. **Dis-moi ce que tu manges**. Paris: Art de vivre. 2001.

RIAL, CS. Fast-foods: A nostalgia de uma estrutura perdida. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, Ano 2, n.4, p.94-103;1996.

_____. Fast-food (Mesa-Redonda). In: I CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, Brasília/DF. Coletânea de Palestras... Brasília: 20-23, out. 2004, p.250-282.

RIBEIRO, C.S.G.; SAKAKIBARA, V.; BATISTA, G. Aplicação de sistemas de custos em Unidades de Alimentação e Nutrição comercial: um estudo focado aos restaurantes por quilo. In: VII CONGRESSO NACIONAL DA SBAN, Belo Horizonte-MG. **Anais...** Belo Horizonte-MG: out.2003.

ROZIN, P. Perspectivas psicobiológicas sobre as preferências y aversiones alimentarias. In: CONTRERAS, J. (compilador). **Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumes.** Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona, 1995. p.27-81.

SAKAKIBARA, V.; RIBEIRO, C. S. G.; BATISTA, G. Análise de custos em restaurantes por quilo situado na cidade de Maringá. In: XVIII CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, Campo Grande, MS. **Resumos...**, Campo Grande: 21 a 24 set. 2004.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto.** Tradução: Paulo Neves - São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHOLDERER, J. BRUNSO, K; BREDAHL, L; GRUNERT, K.G. Cross-cultural validity of the food-related lifestyles instrument (FRL) within Western Europe. **Appetite**, v.42, p.197-211, 2004.

SICHERI, R.; CASTRO, J.F.G.; MOURA, A.S. Fatores associados ao padrão de consumo alimentar da população brasileira urbana. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.19 (Sup.1), p.S47-S53, 2003.

SILVA FILHO, A.R.A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.** São Paulo: Ed. Varela, 1996. p.15-18

STEPOE, A.; POLLARD, T.M.; WARDLE, J. Development of a measure of the motives underlying the selection of food: The food choice questionnaire. **Appetite**, v.25, p. 267-284, 1995.

TELES, A.; FERREIRA, I. In: V CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA, NUTRIÇÃO E QUALIDADE DE VIDA, São Paulo-SP. **Resumos...**, São Paulo, 24-26, jun. 2004.

TELES, V.K.; ARBACHE, J.S. A economia brasileira e a gastronomia. In: I CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, Brasília/DF. **Coletânea de Palestras...** Brasília: 20-23, out., 2004. p.117-129

TSE, A.C.B.; SIN, L.; YIN, F.H.K. How a crowded restaurant affects consumers' attribution behavior. **Hospitality Management**, v.21, p.449-454, 2002.

VALLADARES, C.G.; ARAGÃO, K.; BOTELHO, R.A.; AKUTSU, R.; SÁVIO, K. Observação das combinações de pratos principais e guarnições realizadas por clientes em um restaurante comercial do tipo *self-service* de Brasília-DF. In: 1º CONGRESSO BRASILEIRO DE GASTRONOMIA E SEGURANÇA ALIMENTAR, Brasília, DF. **Resumos...**, Brasília: 20-23, out. 2004.

VEIROS, M. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde de uma Unidade de Alimentação e Nutrição: um Estudo de Caso.** Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO

(Informação e consentimento pós-informação para pesquisa)

Eu, Manuela Mika Jomori estou desenvolvendo a pesquisa intitulada “Escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso: um Estudo de Caso” como tema de minha Dissertação de Mestrado. O objetivo do meu estudo é avaliar quais são os possíveis determinantes que influenciam a escolha alimentar de comensais, durante um almoço num restaurante por peso.

Para a realização deste estudo será tirada a fotografia do prato do sujeito da pesquisa, com a utilização de uma câmera digital portátil, no momento em que o prato será pesado na balança do restaurante. Será realizada uma entrevista na qual constarão os aspectos sócio-econômicos dos participantes, bem como questões relativas à escolha alimentar contidas no questionário a ser aplicado pela pesquisadora, a qual será gravada.

Se houver alguma dúvida em relação ao estudo ou algum dos participantes não quiserem mais fazer parte do mesmo, poderá entrar em contato pelo telefone 331-9784, e falar com a coordenadora do projeto (Prof^ª. Rossana) ou comigo pelo telefone 9991-2358. Caso esteja de acordo, posso garantir que as informações fornecidas e o material coletado serão confidenciais e só serão utilizados neste trabalho.

Manuela Mika Jomori
Pesquisadora

Prof^ª Rossana P. da Costa Proença, Dr
Coordenadora do Projeto

Consentimento Pós-Informação

Eu, _____,
fui esclarecido (a) sobre a pesquisa “Escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso: um Estudo de Caso”, e concordo que meus dados sejam utilizados na realização da mesma.

Florianópolis, _____ de _____ de 2005.

Assinatura: _____ RG: _____



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA COM SERES HUMANOS
PARECER CONSUBSTANCIADO - PROJETO Nº 019/2005

I – Identificação:

- **Título do Projeto:** Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso: um Estudo de Caso
- **Área:** Nutrição
- **Pesquisador Responsável:** Rossana Pacheco da Costa Proença
Nutricionista, Pós-Doutora, Professor Adjunto /DE /CCS / UFSC
- **Pesquisador Principal:** Manuela Mika Jomori, Mestranda em Nutrição / UFSC
- **Data Coleta dados:** março a julho / 2005
- **Instituição onde se realizará a pesquisa:** Associação de Funcionários da Assembléia Legislativa do Estado de Santa Catarina

II - Objetivos:

Geral: Avaliar os possíveis determinantes da escolha alimentar dos comensais durante almoço num restaurante por peso.

Específicos: Pesquisar na literatura e discutir os conceitos: escolha alimentar, métodos de avaliação das práticas alimentares, caracterização dos restaurantes por peso:

- Estruturar o modelo de análise considerando um estudo de caso quantitativo.
- Avaliar a escolha alimentar dos comensais em um restaurante por peso através da aplicação do método desenvolvido
- Comparar as práticas alimentares declaradas com as práticas alimentares observadas dos indivíduos
- Analisar estatisticamente os dados obtidos
- Traçar o perfil do comensal de acordo com sua escolha alimentar
- Descrever alguns dos determinantes da escolha alimentar dos comensais avaliados.

III - Sumário do Projeto

A pressa e outros fatores da vida moderna têm condicionado as pessoas a se alimentarem nos restaurantes por peso – modelo self-service, onde o comensal escolhe o alimento que deseja consumir, pagando o referente ao peso do que foi colocado em seu prato. Essa escolha alimentar está determinada por fatores que podem englobar o meio ambiente e a história individual de quem come; fatores culturais, sociais, psicológicos econômicos, biológicos. Junto às questões individuais existem ainda, fatores relacionados aos alimentos em si, como apresentação visual, sabor, valor nutricional, tipos de preparações e a validade oferecida, que devem e serão considerados no momento da escolha.

A pesquisa de tipo estudo de caso quantitativo abrangerá 315 indivíduos (homens e mulheres), selecionados na fila do restaurante da AFALESC, de forma sistemática para obter uma amostra representativa de refeições servidas no restaurante.

Após essa primeira etapa, serão entrevistados no mínimo 260 sujeitos. Serão também observados diretamente o prato do comensal, com registro fotográfico digital do mesmo.

Os parâmetros avaliados serão os fatores sócio-econômicos e determinantes da escolha alimentar.

Os dados serão tratados analiticamente pela Análise fatorial de correspondência.

A previsão orçamentária totaliza R\$ 1 691,33 (um mil e seiscentos e noventa e um reais e trinta e três centavos) com recursos em parte advindos da CAPES e o montante restante da responsabilidade da própria pesquisadora principal.

IV – Comentário

O tema é muito relevante, tanto do ponto de vista humano, operativo quanto contemporâneo. Evidentemente trará significativa contribuição à ciência e à sociedade.

O projeto está muito bem fundamentado, respeita com cuidado às normas da ABNT em todos os aspectos. As pesquisadoras evidenciam competência para a execução do mesmo.

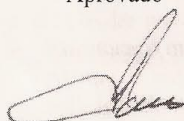
Fazem parte do protocolo, muito bem instruído, declarações de responsabilidade, autorização e concordância com a pesquisa por parte da AFALESC. O TCLE está devidamente adequado e claro.

Constam também os itens / categorias a serem buscadas por meio do inquérito junto aos sujeitos; contempla pois, o roteiro das entrevistas, que facilita e permite ao analista do Comitê de Ética a visão do conjunto das diferentes dimensões do projeto.

Os aspectos éticos referentes à confidencialidade, autonomia, benefícios, plano de obtenção do TCLE estão resguardados. Projeto excelente

V – Parecer final:

Aprovado



Prof. Washington Portela de Souza
Coordenador em Exercício da Comissão
de Ética Pesquisa - PRPe/UFSC.

Data da Reunião do Conselho de Ética: 07/03/2005

Fonte: CONEP/ANVS - Resoluções 196/96 e 251/97 do CNS.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

134

APÊNDICE A
**Questionário
de avaliação da
escolha alimentar**

Nº DE IDENTIFICAÇÃO DO PRATO _____

1 – Para um almoço ideal, com quais alimentos você acha que deveria montar seu prato?

2 – Quais os alimentos você costuma colocar no prato?

3 – Selecione 3 fatores que considera mais importantes para escolher a comida que colocará no prato?

- a) Aparência (ex: cor, combinação da preparação, montagem e arrumação local, higiene, presença de gordura ou não)
- b) Sabor/odor
- c) Forma de preparo (ex: assado, cozido, cru, grelhada...)
- d) Variedade (ofertas)
- e) Valor nutricional (ex: alimentos que considera saudável, ou alimentos fontes de proteína ou carboidrato)
- f) Preço (relacionado ao peso)
- g) Algo novo para provar
- h) Algo que não engorde/ que me faça ganhar peso
- i) Outros _____

4 – Que pratos você prefere?

- a) Preparações que parecem mais caseiras (parecidas com as de casa)
- b) Preparações diferentes que não costumo comer em casa
- c) Preparações raras que só como em festas/comemorações
- d) Preparações que lembram a minha infância/ não lembram a minha infância
- e) Preparações que agradam o meu paladar
- f) Pratos típicos (ex: italiana, oriental, açoriana, mineira, baiana, etc)
- g) Outros _____

5 – Selecione 3 motivos que o (a) levou a escolher esses alimentos (*mostrar a foto*)?

- a) Faz bem à saúde/ Sustenta
- b) Não quero engordar/Quero ganhar peso
- c) Foi conselho profissional/Para tratamento do meu problema de saúde
- d) Pesam menos no prato, portanto pago menos
- e) Porque raramente os como em casa
- f) Porque estavam com uma "cara boa" (pareciam apetitosos)
- g) Outros _____



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

APÊNDICE A
**Questionário
de avaliação da
escolha alimentar**

6 – A sua aparência física (peso) influencia suas escolhas dos alimentos?

- a) Não me preocupo com isso
- b) Sim, assim como menos/mais

7- Você prefere comer sozinho ou acompanhado?

- () Sozinho(a) () Acompanhado(a) Por quê?

Como você acha que a companhia de alguém influencia na escolha dos alimentos?

8 - Existe algo que não colocaria no prato?

- a) Só escolho o que costumo comer em casa, porque eu sei como é feito
- b) Não pego saladas ou qualquer coisa crua, não sei se está bem lavada
- c) Não pego maionese ou carne de porco, tenho medo de intoxicação/contaminação
- d) Como de tudo não importo com a higiene, o importante é o sabor
- e) Se eu vou a lugar, já confio na higiene, portanto não tenho medo
- f) Não pego algo de aparência ruim (ex: muito gorduroso)
- g) Não pego algo que me faça engordar
- h) Outros _____

9 - Com que frequência utiliza o restaurante?

QUESTÕES SOBRE O PERFIL:

A – Idade: _____ anos

B – Sexo: ___M ___F

C – Problema de saúde declarado: _____

D – Escolaridade: _____ (ex: Ensino fundamental ou 2º ano do ensino médio ou graduação)

E – Descendência ou origem étnica: _____



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

ROTEIRO PARA COLETA DE DADOS

PROJETO: Escolha Alimentar do comensal de um restaurante por peso: um Estudo de Caso

**Pesquisador Responsável: Prof^a Rossana Pacheco da Costa Proença, Dr
Pesquisador Principal: Manuela Mika Jomori (mestranda)
Professor Colaborador: Prof^a Maria Cristina M. Calvo
Nutricionista do restaurante da AFALESC: Lúcia Borjes**

OBJETIVO DO ESTUDO: Avaliar quais os possíveis determinantes da escolha alimentar dos comensais, durante um almoço num restaurante por peso.

MÉTODO:

Integrantes da coleta:

- Pesquisador Principal
- Colaborador

Período da coleta

- A coleta terá uma duração de três semanas, durante o horário do almoço servido no restaurante.
- O início está previsto para o dia 01 de agosto de 2005, numa segunda-feira e o final para o dia 17 de agosto, numa quarta-feira.
- A ordem dos dias da coleta a ser seguida é:

Dias da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1 ^a semana	01 de agosto			04 de agosto	
2 ^a semana		09 de agosto			12 de agosto
3 ^a semana			17 de agosto		

Tamanho da Amostra

- Pretende-se avaliar um total de 350 indivíduos aproximadamente através da seleção aleatória.
- Esse número corresponde ao número aproximado de comensais totais (todos funcionários da AFALESC) que passam num horário definido.
- Não haverá ordem na seleção dos sujeitos, ou seja, será selecionado aleatoriamente o máximo de indivíduos por dia.

**Horário do almoço:
11:30h às 13h – funcionários da AFALESC**

Coleta dos Dados:

- Em cada dia estipulado para a coleta, no início do horário de distribuição do almoço, selecionar aleatoriamente os primeiro sujeito. (COLABORADOR)
- No momento em que o sujeito for pesar seu prato, ele deve ser abordado pedindo-lhe permissão para se fotografar somente o seu prato. (PESQUISADOR PRINCIPAL)
- Para essa abordagem, apresentar a pesquisa ao sujeito como "*Estudo da alimentação no restaurante por peso*".
- Após a permissão, colocar a ficha numerada ao lado da balança em que ele colocar o seu prato e tirar a fotografia. (COLABORADOR)
- Após tirar a fotografia do prato, questionar ao indivíduo se ele pode ser procurado em seu setor de trabalho para uma entrevista posterior à refeição no seu respectivo local de trabalho. (PESQUISADOR PRINCIPAL)
- Com a permissão do sujeito, anotar o seu nome completo e o seu setor de trabalho no verso da respectiva ficha numerada. (PESQUISADOR PRINCIPAL)
- Repetir esse procedimento até acabarem as fichas e o horário do almoço.

Observações:

- É importante que esse procedimento seja feito desde o início até o final do horário do almoço estipulado.
- No caso de algum indivíduo não aceitar participar da pesquisa, no momento da fotografia, recolher a ficha e passar para o próximo indivíduo a ser selecionado.
- No caso do indivíduo permitir fotografar o seu prato e recusar fornecer seus dados para a entrevista, anotar no verso da ficha a recusa para posterior controle dos dados de seleção amostral.
- As fichas serão coloridas, de acordo com os dias da semana, ou seja, cada dia terá uma cor correspondente.
- As fichas confeccionadas são numeradas de 0 a 100, sendo que para cada dia da semana elas serão de uma cor.
- As fichas de cor laranja e azul são numeradas até 115 para serem utilizadas nos dias de maior fluxo de comensais, como é na terça e quarta-feira, de acordo com as informações do nutricionista do local.

CRITÉRIOS PARA A CATEGORIZAÇÃO DAS COMBINAÇÕES DE ALIMENTOS

Inclusão:

- Quando tiver *farinha* no prato, é acompanhamento (a1). Não confundir com queijo ralado, que é considerado tempero.
- Não confundir *molho de iogurte* (composto por iogurte, tomate, cebola e ervas verdes) que é servido diariamente no bufê com a *Maionese*. Quando a imagem não estiver muito nítida, consultar o cardápio do dia para melhor identificação das categorias.
- Muitas vezes, o arroz e o feijão podem estar embaixo do restante da comida. Observar atentamente os grãos espalhados ao redor para incluir essas duas categorias.
- A preparação *Ovo frito*, de acordo com a estrutura de cardápio da UPR, é considerado como opção de carne (c). Esse item não consta no cardápio, por ser uma opção servida diariamente como rotina, assim como o arroz e o feijão.
- Consultar o cardápio para verificar se os *legumes cozidos* são servidos como salada (s) ou como acompanhamento (a1). Geralmente, são servidos como salada (s), mas existem preparações como, por exemplo, *Chuchu calabresa* que são acompanhamento.
- Considerar a preparação *Tutu de feijão* como integrante da categoria feijão (f)
- Considerar as preparações que utilizam arroz, tais como os risotos e os *Carreteiros*, na categoria arroz (a) e não como acompanhamento (a1) ou prato principal (carne-c). Essa classificação deve-se ao fato de se observarem muitas vezes esses pratos substituindo o tradicional arroz branco.
- Quando a pessoa relatar *Legume cozido*, considerar como salada (s), já que na maioria das vezes, esse tipo de item é servido como salada, a não ser quando ela especificar que é um refogado ou na forma de um prato quente.
- Distinguir, pelo cardápio, *couve mineira*, *chuchu*, *couve-flor* e *vagem*, que são servidos tanto como salada (s), quanto como acompanhamento (a1), pois muitas vezes não se apresentam nitidamente nas fotografias.

Exclusão:

- Observar atentamente a diferença entre a *farinha* servida diariamente no bufê, as *sementes* e o *queijo ralado* (que fazem parte dos temperos do bufê). Eles podem parecer o mesmo alimento, pois têm aparência semelhante. Diferenciar na cor para não confundir.
- Se a *Maionese* estiver sozinha no prato, sem outros itens que tradicionalmente compõem uma salada, considerar como acompanhamento (a1) e não como salada (s), da mesma forma que a *Torta fria*, o *grão de bico* ou *feijão branco*, que foram considerados acompanhamento (a1), servidos no balcão e saladas.
- Da mesma maneira, quando a *fruta* aparecer no prato sem outros itens típicos de uma salada, não se considera como salada (s). Elas foram desconsideradas pela confusão categórica de salada ou sobremesa, sendo esse último não analisado no presente estudo.
- O *molho vinagrete* não é considerado como salada (s). Ele é servido diariamente no bufê do restaurante.
- O prato *Berbigão com batata* não é considerado carne, e sim acompanhamento (a1), uma vez que apareceu poucas vezes (2) nas fotografias, acompanhado de outra carne e apenas uma vez como carne (c).

CARDÁPIO DOS DIAS AVALIADOS

Dias da semana Preparações	1º dia (01/08-2ªf.)	2º dia (04/08-5ªf.)	3º dia (09/08-3ªf.)	4º dia (12/08-6ªf.)	5º dia (17/08-4ªf.)
PRATO PRINCIPAL/carne	Frango catupiry	Filé de peixe c/ molho de camarão	Risoto de camarão	Bife c/ champignon	Bife à espanhola
OPÇÃO	Filé de peixe c/ alcaparras	Carne moída c/ vagem	Picadinho c/ milho e ervilha	Tainha frita	Berbigão c/ batata**
OPÇÃO	Bife à parmegiana	Frango ass/ c/ orégano	Frango ass/ c/ suco de laranja	Carreteiro de charque	Frango à barriga verde
OPÇÃO		Tutu ao molho	Filé de frango na chapa		Lombinho à califórnia
ACOMPANHAMENTO	Batata palha	Couve-flor c/ vagem na manteiga	Batata doce cozida	Batata portuguesa	Chuchu calabresa
ACOMPANHAMENTO	Macarrão ao sugo	Tutu de feijão	Omelete de espinafre c/ papoula	Caneloni de frios	Couve mineira refog/
ACOMPANHAMENTO	Cenoura calabresa	Espaguete	Bolinho	Bolinho	Pizza de mussarela
SALADA	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
SALADA	Rúcula	Acelga	Rúcula	Rúcula	Rúcula
SALADA	Agrião	Agrião	Couve mineira	Agrião	Agrião
SALADA	Radite	Radite	Radite	Radite	Broto de feijão
SALADA	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate	Tomate
SALADA	Pepino	Pepino	Pimentão c/ cebola	Beterraba ralada	Beterraba coz/
SALADA	Brócolis	Cenoura ral/	Beterraba ral/	Cenoura ralada	Vagem
SALADA	Beterraba ral/	Beterraba ral/	Chuchu	Grão de Bico	Maionese
SALADA		Abobrinha vinagrete	Brócolis c/ palmito		Moranga
SALADA		Torta fria de legumes	Cenoura coz/ c/ ovo de codorna		Brócolis
SALADA		Tomate/pepino/ervilha/ milho	Maionese		
SALADA(fruta)	Mamão	Mamão	Mamão	Abacaxi	Abacaxi

*Todos os dias servem arroz (branco e integral), feijão, farinha (acompanhamento), ovo frito (opção), molho de iogurte (tempero) e sementes.

** Prato considerado acompanhamento (a1), conforme os critérios descritos no apêndice C.

Relação entre as práticas alimentares e os perfis de escolha alimentar dos comensais de um restaurante por peso de Florianópolis, SC (2005).

Pratos *	GRUPOS						Total
	DECLARADAS (IDEAL) $p=0$						
	Tradicionais	Gourmets	Hedonistas	Calculistas	Aplicados	Cosmopolitas	
TRAD	97	34	25	1	28	8	193
SC	5	2	3	1	1		12
SF	37	19	9	2	9	3	79
SS	4	2		3			9
	143	57	37	7	38	11	293
DECLARADA (COSTUME) $p=0,003$							
TRAD	84	31	19	2	21	8	165
SC	5	5	1		3		14
SF	44	15	15	1	14	3	92
SS	8	5	2	4			19
SS e SF	2	1					3
	143	57	37	7	38	11	293
OBSERVADAS $p=0,393$							
TRAD	58	19	15	1	17	4	114
SC	8	2	3		1		14
SF	51	27	14	3	19	5	119
SS	17	3	4	1		1	26
SS e SF	9	6	1	2	1	1	20
Total	143	57	37	7	38	11	293

*TRAD=Tradicional, SC= Sem carne, SF= Sem feijão, SS= Sem salada, SS e SF= Sem salada e sem feijão