

Equipamentos públicos para promoção da alimentação adequada e saudável: um estudo nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte

Public equipment for promoting adequate and healthy eating: a study on public restaurants of Rio Grande do Norte, Brazil

Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans¹, Nila Patricia Freire Pequeno², Leonara Carla de Araújo Pereira¹, Jessicley Ferreira de Freitas²

¹ Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Santa Cruz-RN, Brasil.

² Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN, Brasil

Endereço para correspondência: Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans - dinaraleslye@yahoo.com.br

Palavras-chave

Alimentação
Alimentação saudável
Segurança alimentar e nutricional
Planejamento de cardápio
Políticas públicas

Objetivo: Avaliar a refeição ofertada em unidades de alimentação e nutrição inseridas no Programa Restaurantes Populares do Estado do Rio Grande do Norte, frente às diretrizes para a promoção de uma alimentação saudável em equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). **Método:** Trata-se de um estudo descritivo, transversal, em quatro restaurantes populares no ano de 2017. A investigação incluiu: 1. Análise documental (do termo de referência dos contratos e reconhecimento do padrão dos cardápios e das fichas técnicas de preparação); 2. Medição in loco (Identificação dos utensílios de servir, medidas caseiras e pesagem das porções); 3. Observação não participante de uma reunião de equipe gestora e de responsáveis técnicos pelas unidades. **Resultados:** Observou-se uma oferta frequente de alimentos ou preparações com ingredientes ultraprocessados (acima de três vezes por semana) e falta de padronização dos utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos. Não se observou a realização nas unidades, de atividades educativas de promoção da alimentação saudável, voltadas para os usuários. **Conclusão:** Foram evidenciadas inadequações na confecção e na operacionalização dos cardápios, que dificultam a promoção de uma alimentação saudável e adequada aos usuários, conforme preconizado pelo Guia Alimentar para a população brasileira. Nesse sentido, observou-se que os objetivos do Programa Restaurantes Populares, como um equipamento público de SAN, não estão sendo plenamente atingidos nas unidades avaliadas.

Keywords

Food
Healthy eating
Food and nutrition security
Menu planning
Public policy

Objective: To evaluate the meal offered in food services inserted in the Popular Restaurants Program of the State of Rio Grande do Norte, in front of the guidelines for the promotion of a healthy eating in public equipments of Food and Nutritional Safety (SAN in Portuguese). **Method:** This is a cross-sectional descriptive study in four popular restaurants in 2017. The research included: 1. Documentary analysis (from the contract reference term and recognition of the standard of the menus and food preparation datasheets); 2. Measurement in loco (Identification of serving utensils, homemade measures and weighing of portions) 3. Observation not participating in a meeting of the management team and of technicals responsible for the food services. **Results:** There was a frequent supply of foods or preparations with ultraprocessed ingredients (more than three times a week) and lack of standardization of the utensils used for the food portioning. It was not observed educational activities aimed at promoting healthy eating for the users of the Popular Restaurants. **Conclusion:** There was evidence of inadequacies in the preparation and operation of the menus, which make it difficult to promote a healthy and adequate eating for users, as recommended by the Nutritional Guide for the Brazilian population.

INTRODUÇÃO

Transformações sociais ocorridas no Brasil ocasionaram mudanças no padrão de saúde e consumo alimentar da população, suscitando o crescimento de danos relacionados à nutrição como,

por exemplo, o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), o que por sua vez fomentou mudanças no padrão de distribuição de morbimortalidades da população^{1,2}.

Nesse contexto, a promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) mostra-se como estratégia fundamental

para o enfrentamento dos problemas relacionados à alimentação e nutrição, correspondendo à primeira diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional³, dos desafios e metas do I e II Planos Nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional^{4,5}, e, finalmente, sendo uma diretriz estratégica da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)².

A PNAN está fundamentada no direito humano à alimentação adequada (DHAA), tendo como objetivo principal informar a população sobre a prevenção de problemas nutricionais relacionados à má alimentação como as DCNT, garantir a qualidade dos alimentos colocados para consumo no país, assim como promover ações intersectoriais que propiciem o acesso universal aos alimentos^{2, 3, 4, 5}. As ações realizadas em sua diretriz PAAS, culminaram na publicação, pelo Ministério da Saúde, do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB)⁶, hoje em sua segunda edição, com um enfoque mais qualitativo sobre a alimentação, onde estão descritas as diretrizes oficiais utilizadas para orientação das práticas alimentares para a nossa população⁶.

Deste modo, para a promoção da alimentação adequada e saudável, faz-se referência ao GAPB, com o objetivo de apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis, coletivas e individuais, e subsidiar políticas e programas do âmbito alimentar⁶.

Nesse cenário, a PNAN evidencia a promoção da alimentação adequada e saudável em ambientes institucionais, como por exemplo, a rede de equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), onde estão inseridos os Restaurantes Populares (RP)^{2,7,8}.

O Programa Restaurante Popular (RP), surgiu como parte de um grupo de políticas públicas, sob responsabilidade do Ministério de Desenvolvimento Social (MDS), com o propósito de promover o DHAA no Brasil. O referido programa tem como finalidade fornecer alimentação adequada e saudável e de baixo custo e promover bons hábitos alimentares para a população de menor poder aquisitivo e em condição de insegurança alimentar e nutricional (trabalhadores informais, idosos, moradores de rua). Dentre seus objetivos específicos destacam-se as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e sua importância para estimular a adoção de bons hábitos alimentares pela população, que contribuem diretamente para a prevenção de problemas relacionados à alimentação inadequada⁷.

No estado do Rio Grande do Norte (RN), o referido Programa é uma iniciativa do governo do estado, criado em junho de 2002⁹. Quando comparado a outros estados brasileiros, concentra uma quantidade expressiva de unidades, possuindo 32 RP até o ano de 2017, distribuídos

em 25 municípios, nas 10 mesorregiões do estado, que em conjunto fornecem mais de 650 mil refeições por mês⁹.

A gestão dos restaurantes no estado ocorre de forma terceirizada, por meio de empresas privadas contratadas via processo licitatório. Porém, a coordenação geral e fiscalização do Programa é de responsabilidade da Secretaria Estadual de Habitação, Trabalho e Assistência Social (SETHAS) do RN, através da Coordenadoria Operacional de Desenvolvimento Social (CODES/RN). Quanto às refeições produzidas, estas são vendidas à população a um preço que varia de R\$ 0,50 a R\$ 1,00⁹.

No que tange ao perfil do usuário, pesquisa realizada com amostra representativa de 1.637 usuários de RP de todas as regiões do país, verificou predominância do sexo masculino (59,1%), faixa etária entre 31 e 59 anos (50,3%), além da presença expressiva de idosos (acima de 19,3% na região Nordeste)⁸. Com relação à renda, exceto as regiões Sudeste e Sul, a maioria dos usuários possuem renda inferior a meio salário mínimo *per capita* (50,8% Norte; 49,9% Nordeste; 36,4% Centro-Oeste), inseridos, portanto, na faixa de baixa renda⁸.

Pesquisa realizada por Araújo et al. (2015)¹⁰ em um RP situado no município de Natal/RN, também observou uma maior frequência do sexo masculino (79,3%) e entre a faixa etária de 56-65 anos (21,4%) e acima de 65 anos de idade (15,9%) .

Diante da grande representatividade em número de refeições servidas no estado, capilaridade nos diversos municípios e da concordância entre os objetivos do Programa Restaurantes Populares, dos desafios e metas do II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e do GAPB^{2,4,5,6} de promover a alimentação adequada e saudável, espera-se que os RP estejam cumprindo com este objetivo.

Dessa forma, o presente trabalho teve por objetivo avaliar a refeição ofertada nos RP do Rio Grande do Norte, enquanto equipamentos públicos de SAN, frente às diretrizes para a promoção de uma alimentação adequada e saudável.

MÉTODOS

Trata-se de um estudo descritivo, aplicado, de delineamento transversal. O mesmo é um recorte de um projeto intitulado “Gestão de contratos de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional no Rio Grande do Norte”, realizado no Programa Restaurantes Populares do Estado, coordenado pela Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi (FACISA) e Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). A anuência para a pesquisa foi concedida pela CODES/SETHAS/RN.

A coleta de dados ocorreu de março a setembro de 2017, sendo o mês de julho destinado para as visitas *in loco* nas unidades dos RP e utilizou como instrumento de pesquisa, o cardápio oferecido nos locais. A investigação apoia-se em três etapas, com objetivos descritos a seguir. 1. Análise documental: análise do termo de referência (TR) constante no edital de licitação para contratação de empresas produtoras e fornecedoras de refeições, reconhecimento do padrão dos cardápios e análise das fichas técnicas de preparação (FTP). 2. Medição *in loco* e registro fotográfico: Identificação dos utensílios de servir, medidas caseiras e pesagem das porções, com registro fotográfico. 3. Observação não participante: Identificação dos temas sobre promoção da alimentação saudável no planejamento dos cardápios servidos nos restaurantes.

Etapa 1: Análise documental

Analisou-se o cardápio padrão constante no TR do edital de contratação da gestão dos RP do estado do RN, assim como todas as FTP. Para isto, foram consultados os documentos que trazem as especificações quanto às exigências de composição do cardápio de acordo com as recomendações estabelecidas pelo GAPB e do TR que compõe o edital de licitação para o fornecimento de refeições para o Programa. O TR é elaborado com vigência de duração de cinco anos, sendo o contrato com a empresa renovado a cada 12 meses para cada unidade de restaurante, até esse prazo.

O cardápio padrão é um modelo mensal (constituído de 20 cardápios diários, tipo almoço, distribuídos em quatro semanas), cíclico e unificado, que deve ser seguido por todas as unidades do estado. Contudo, mudanças são permitidas em função da aceitação da preparação, hábitos alimentares e inserção de produtos locais, sazonalidade e variação dos preços dos produtos que compõem as preparações e adequações para datas e períodos festivos, a exemplo do mês de junho (festejos juninos), que tem cultura alimentar marcante à base de milho, no nordeste brasileiro. Assim, esse modelo de cardápio é discutido em reunião mensal de planejamento entre os nutricionistas representantes de cada restaurante junto à nutricionista da CODES, aberta aos conselheiros do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA/RN) e somente podem ser implementados após autorização pela SETHAS/RN.

Para o reconhecimento do padrão dos cardápios servidos, foram seguidos os seguintes critérios: tipos de preparações, ingredientes principais, combinações (técnicas de cocção e presença de gordura/açúcar/sal) e frequência de oferta. As preparações foram categorizadas *a priori* a partir da classificação constante no GAPB em: i) alimentos *in*

natura e/ou minimamente processados, ii) sal, óleos e gorduras, iii) alimentos processados e iv) ultraprocessados, e comparadas, posteriormente, com as recomendações de oferta para cada grupo⁶.

Etapa 2: Medições in loco

Todos os RP do RN produzem e distribuem refeições do tipo almoço, de acordo com o modelo exigido pela CODES/SETHAS/RN, e adaptado às particularidades de cada região do estado (cultura, sazonalidade de frutas e verduras, etc.). O serviço é do tipo cafeteria fixa, em que o usuário é servido pelo funcionário/manipulador de alimentos ao passar pelo balcão de distribuição – equipamento onde ficam acondicionados os recipientes (cubas tipo gastronorms em inox, de tamanhos variados) com as preparações do dia.

Os RP são regidos por cinco diferentes empresas terceirizadas (2017) e funcionam apenas em dias úteis, de segunda a sexta-feira, de forma que o mês de julho foi determinado para a realização das visitas, em virtude da ausência de feriados ou datas comemorativas especiais, o que favoreceu a menor variabilidade na execução do cardápio em relação ao modelo proposto pela SETHAS.

Uma equipe previamente treinada composta por professores e alunos do curso de Nutrição da FACISA/UFRN realizou as visitas *in loco* em quatro dos trinta e dois RP, nominados neste estudo de R1, R2, R3 e R4 no intuito de preservar o anonimato da empresa gestora, situados em quatro municípios diferentes.

A seleção dos restaurantes se deu por indicação da CODES/SETHAS/RN para pesquisa em unidades geridas por diferentes empresas terceirizadas, acesso logístico dos pesquisadores e possibilidade de acompanhamento do nutricionista do restaurante e do nutricionista fiscal dos contratos. As visitas objetivaram identificar os utensílios utilizados no porcionamento, as medidas caseiras utilizadas e pesagem das porções de todas as preparações oferecidas no dia, com registro fotográfico das preparações ofertadas.

São elaborados mensalmente entre 20 a 25 cardápios, dependendo da quantidade de semanas e dias úteis do mês, com base no modelo padrão exigido. Para o mês de julho de 2017, foram escolhidos quatro cardápios diários dentre os vinte confeccionados. Cada restaurante foi visitado duas vezes, em dias da semana distintos (um restaurante a cada dia útil): a primeira para conhecimento do processo de distribuição das refeições, treinamento e reconhecimento da equipe de pesquisa nos locais, nos dois meses que antecedeu a medição *in loco* e, a segunda, para realização das pesagens e fotografias, no mês de julho. Os dias de visita para a coleta foram planejados com a CODES/RN de modo que as preparações do cardápio não coincidissem entre os

restaurantes para garantir maior amplitude e diversidade de preparações nas medições. Deste modo, as coletas foram realizadas no R1 na segunda-feira da primeira semana, no R2 na terça-feira da segunda semana, no R3 na quarta-feira da terceira semana e no R4 na sexta-feira da quarta semana. A fim de contribuir para os objetivos da etapa, realizaram-se as seguintes atividades: i) verificação do tamanho e medida caseira de cada utensílio utilizado no porcionamento das refeições, utilizado em cada preparação; ii) pesagem individual das preparações porcionadas; iii) pesagem do prato completo (com o prato principal e com a opção proteica) e iv) realização do registro fotográfico de todas as pesagens individuais e com prato pronto. O registro fotográfico foi realizado por um fotógrafo da SETHAS/RN, com máquina semiprofissional Nikon 3200. As pesagens das preparações foram realizadas com auxílio de balança de precisão BEL modelo MARK S3201, com capacidade que varia de 20g a 3200g e resolução 0,1g.

As medições foram realizadas antes da abertura dos restaurantes e, nesta fase de pesquisa, os manipuladores responsáveis por porcionar as preparações durante o almoço, foram orientados a porcionarem os pratos como fazem habitualmente a fim de retratar a realidade de cada local. Cada preparação foi pesada duas vezes, individualmente, sendo avaliado o peso médio da porção, primeiramente, e posteriormente foi pesado o prato feito, completo, com todas as preparações do cardápio do dia. As porções referentes a cada preparação variaram dependendo do tipo de preparação confeccionada. Para identificar se a porção exigida no TR foi adequadamente elaborada para o número total de comensais a serem atendidos e/ou para evitar desvios significativos durante as demais etapas, a equipe de pesquisa contabilizou o rendimento total (peso total de cada cuba antes de iniciada a distribuição e número de usuários que efetivamente foram servidos) de cada preparação durante a distribuição do almoço e o número total de comensais, para ratificar o peso individual aferido de cada porção pesquisada.

Etapa 3: Observação não participante

Para esta etapa, realizou-se a participação como ouvinte (dois dos pesquisadores do estudo, professores do curso de Nutrição da UFRN) de uma reunião mensal realizada entre nutricionistas das empresas terceirizadas que fornecem refeições para os RP e coordenadoria de gestão e fiscalização do Programa. Na ocasião, estavam presentes vinte e nove nutricionistas, um gerente de unidade e um responsável técnico de uma das empresas terceirizadas que substituiu dois nutricionistas de unidades que não puderam estar

presentes no momento, o coordenador da CODES, além de dois membros do CONSEA/RN.

A reunião objetivou aprovar as mudanças do cardápio a ser servido no mês seguinte, a partir do modelo exigido (TR), porém, para isto são consideradas as exigências contratuais relativas ao aporte energético médio, porção a ser atendida e estrutura de composição do cardápio: salada crua, guarnição, pratos proteicos (principal e opção), prato base (feijão e arroz) e acompanhamentos.

Durante a reunião, os dois professores fizeram anotações não-estruturadas de falas que escutavam e percebiam estar alinhadas ao objetivo da pesquisa.

Posteriormente, as anotações foram organizadas temporalmente e sistematizadas em categorias de análise: aspectos relacionados aos entraves para oferecimento de preparações diversas, solicitações para eventuais mudanças no cardápio a ser oferecido, sua justificativa por parte do restaurante solicitante e os argumentos utilizados quando do indeferimento da mudança pela CODES, quando era o caso, e pontos de discussões que emergiram quanto ao oferecimento de uma alimentação adequada e saudável.

Utilizou-se a análise da conversação como método de interpretação, com codificação aberta, em que foi mais explorado o procedimento por meio do qual os conteúdos são comunicados e determinadas situações originadas, do que a análise do conteúdo em si¹¹.

RESULTADOS

Os resultados da pesquisa estão apresentados em três seções: avaliação dos cardápios quanto à adequação às recomendações do GAPB⁶; análise da adequação da porção estabelecida e da medida caseira utilizada e percepção dos nutricionistas sobre adequação dos cardápios para promoção da alimentação adequada e saudável.

Os cardápios oferecidos nos RP do RN seguem uma composição obrigatória, definida no edital de licitação para contratação de serviços de fornecimento de refeições ao Programa, formada por: Entrada (salada de vegetais crus);

Prato principal (carnes diversas: aves, bovina, suína, caprina e pescados); Opção ao prato principal (preparação proteica de padrão qualitativo inferior constituída de carnes diversas, vísceras, preparadas ou não com vegetais, raízes ou tubérculos); Guarnição (vegetais cozidos, raízes, tubérculos, entre outros, como macarrão, pirão e preparações mistas); Prato base (feijão e arroz) e acompanhamentos (farinha de mandioca, suco e sobremesa como frutas ou doces).

Vale salientar que a opção ao prato principal deve atender a um percentual de 30% dos comensais, podendo variar até 50%, conforme autorização prévia da CODES,

mediante avaliação dos demais itens que compõem os outros cardápios propostos, de forma que as duas preparações juntas (prato principal e opção) atendam 100% dos comensais.

O porcionamento da preparação de feijão e arroz nos RP do RN é de livre demanda para o usuário, ou seja, o mesmo pode solicitar ao funcionário a repetição da porção quantas vezes achar necessário.

O modelo de cardápio utilizado como referência para a análise encontra-se descrito no Quadro 1, estando em destaque os dias nos quais foram realizadas as medições *in loco* das preparações em cada restaurante (R1 (segunda-feira da 1ª semana); R2 (terça-feira da 2ª semana), R3 (quarta-feira da 3ª semana) e R4 (sexta-feira da 4ª semana), assim como seu registro fotográfico – o que favoreceu a ratificação posterior da análise da medida caseira utilizada.

Quadro 1 - Cardápio mensal oferecido nos Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte, Julho/2017.

1ª Semana				
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada (alface, repolho, cenoura)	Salada (vinagrete)	Salada (alface e tomate)	Salada (alface, cenoura e manga)	vinagrete
Pirão de gal.	Macarrão alho e óleo	Pirão de peixe	Purê misto	Farofa acebolada
Galinhada	Frango xadrez	Bobó de peixe	Paçoca	Filé de frango refogado com abacaxi
Bisteca suína	Linguíça acebolada	Isca de carne acebolada	Frango ao m. ferrugem	Escondidinho de carne
Arroz branco/feijão carioca	Arroz/feijão branco	Arroz/feijão preto	Arroz/feijão carioca	Arroz/feijão preto
Suco/ doce	Suco/rapadura	Suco/ fruta	Suco fruta	Suco/ tab. de leite
2ª Semana				
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada (repolho c/abacaxi)	Salada (vinagrete com repolho)	Salada (repolho, cenoura e milho)	Salada (alface, tomate e cebola)	Couve mista
Macaxeira	Pirão	Legumes	Jerimum refogado	Farofa c/ cenoura
Lombo suíno assado	Cozido (carne)	Frango ao m. de laranja	Isca de carne chinesa	Feijoada
Frango com legumes	Frango assado	Lasanha à bolonhesa	Estrogonof e de frango	Frango assado
Arroz c/ cenoura /feijão	Arroz/ Feijão carioca	Arroz/ feijão preto	Arroz coentro Feijão	Arroz branco/ feijão preto
				Suco/ fruta

branco Suco/ tablete de leite	Suco/ banana	Suco/ tablete de leite	carioca Suco/ Rapadura	
3ª Semana				
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada (repolho refogado com ervas e cenoura)	Salada (alface, cenoura e beterraba)	Salada vinagrete	Salada (vinagrete)	Salada (repolho, cenoura e abacaxi)
Macarrão	Pirão de gal.	Cuscuz temperado	Farofa	macarrão
Frango com banana	Galinhada	Frango ao m. de laranja	Churrasco misto (100%)	Vaca atolada
Carne de sol	Torta de carne	Fígado em cubos	Arroz/Feijão o carioca	Filé de frango grelhado
Arroz/ Feijão preto	Arroz col	Arroz/ Feijão preto	Suco/ Rapadura	Arroz/ Feijão preto
Suco/Fruta	Feijão carioca	Suco/fruta		Suco/fruta
	Suco/doce.			
4ª Semana				
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada (alface, cenoura e beterraba)	Salada (alface, cenoura e manga)	Salada (vinagrete)	Salada (alface e tomate)	Couve mista
Cuscuz c/ cheiro verde	Macarrão Frango assado	Pirão de peixe	Macaxeira	Farofa c/ cenoura
Lasanha de frango	Carne moída c/ batatas	Moqueca de peixe (50%)	Frango ao m. escuro	Feijoada
Guisado de carne	Arroz c/ açafraão/ feijão preto	Bife acebolado	Miúdos refogado	Frango assado
Arroz c/ cenoura/ Feijão branco	Suco/ tablete de leite	Arroz/ Feijão carioca	Arroz/ Feijão carioca	Arroz br
Suco/doce		Suco/fruta	Suco/ Rapadura	Feijão preto
				Suco/ fruta

Fonte: Modelo de cardápio constante no Termo de referência - edital de licitação, Restaurantes populares no estado do Rio Grande do Norte, pregão dez/2016, executado em julho/2017.

Ao analisar as preparações do cardápio quanto às categorias de alimentos propostos pelo GAPB⁶, observou-se que os alimentos in natura, como frutas, legumes, verduras, raízes e tubérculos estão presentes nos cardápios oferecidos, servidos sozinhos ou como ingredientes de preparações culinárias (Quadro 2).

Outros alimentos, que sofreram mínimas alterações de processamento como arroz parboilizado, feijões, cortes de

carne resfriados ou congelados também foram encontrados em quantidade satisfatória nos cardápios.

A combinação do feijão e arroz, conforme enfatiza o GAPB para alimentos de origem vegetal com perfis de nutrientes que se complementam⁶, foi verificada com oferta diária.

Quadro 2 - Classificação das preparações do cardápio do Restaurante Popular do Rio Grande do Norte quanto às categorias de alimentos propostos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira e sua frequência de uso no mês de julho, 2017.

CLASSIFICAÇÃO	ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Sal, óleos e gorduras	Óleo de soja, azeite de oliva, manteiga, Banha de porco, açúcar, sal de cozinha	Diária
Alimentos <i>in natura</i> e/ou minimamente processados	Saladas (alface, repolho, tomate, cenoura, batata inglesa, beterraba, entre outros), arroz, feijão, macarrão, cuscuz, batata doce e farinha de mandioca, frutas, verduras e legumes.	Diária
Alimentos processados	Polpa de fruta utilizadas na produção de sucos, carne de sol, carne seca	No Suco: Diária No prato principal: 3 vezes/mês; Outras preparações: Acima de 2 vezes por semana
Alimentos ultraprocessados	Doces industrializados (goiabada, rapadura, doces cristalizados, bananada, de leite), linguiça	Sobremesa: 12 vezes/mês; Prato principal: 03 vezes/mês; Outras preparações: Acima de 3 vezes

Fonte: Dados da pesquisa, 2017.

Em relação à frequência da oferta de cada categoria de alimentos, verificou-se a presença diária de quatro a cinco itens de alimentos *in natura* e/ou minimamente processados, como, por exemplo, frutas, vegetais, feijão, arroz, entre outros nos cardápios avaliados (Quadro 2).

A categoria de alimentos que são extraídos da natureza e utilizados para temperar, cozinhar e criar preparações culinárias, como óleos, gorduras, açúcar e sal encontrados nos cardápios analisados foram o óleo de soja utilizado para refogar, o azeite de oliva utilizado para tempero das saladas cruas, manteiga e/ou banha de porco para confecção das farofas e molhos, açúcar de mesa branco para adoçar o suco servido, e sal de cozinha refinado para tempero das preparações salgadas em geral.

Observou-se o excesso de ingredientes como sal, óleos e gorduras em algumas preparações culinárias como farofas e

molhos. Verificou-se que o sal também é disponibilizado para os usuários, em saleiros na linha de distribuição ou sobre as mesas. Alimentos processados como carne de sol e outras carnes salgadas, frutas em calda (ameixa) e conserva (sardinha) foram pouco utilizados nos cardápios.

Apesar de as preparações culinárias serem produzidas em sua maioria com alimentos *in natura* ou minimamente processados, muitos alimentos ultraprocessados - cuja fabricação envolve diferentes técnicas de processamento com adição de muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial⁶ - foram identificados como ingredientes dessas preparações nos cardápios oferecidos: embutidos como salsichas e linguiças, hambúrgueres de carne bovina ou de frango empanados do tipo *nuggets*, molhos prontos industrializados (tomate, queijo, branco), gordura vegetal hidrogenada (margarinas), creme de leite, doces diversos comercializados em tabletes individuais, pós para refrescos e temperos prontos.

Ressalta-se que o suco (item obrigatório na composição do cardápio, limitado a 300ml/usuário), na maior parte dos dias do mês, é elaborado com pó industrializado adoçado com açúcar de mesa, quando a exigência é utilização da própria fruta ou polpa de fruta.

Quanto à adequação da porção estabelecida e da medida caseira utilizada verificada *in loco*, nas Tabelas 1 e 2 estão descritas as preparações pesadas (média dos pesos e desvio padrão), os utensílios utilizados e medidas caseiras identificadas relativas às preparações oferecidas no cardápio do dia analisado na pesquisa, nos restaurantes avaliados.

Tabela 1 - Porções oferecidas e medidas caseiras utilizadas em Preparações dos cardápios oferecidos nos Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte, 2017.

Preparação	Porções / medidas caseiras				
	R1	R2	R3	R4	Média ± DP
Entrada (porção preparada prevista no TR = 80 a 120g)					
Salada crua	57,9g 1 Pg M	67,3g 1 ½ Pg R	55g 1PgM	44,6g 1 Pg M	56,2 ± 11,3 g
Prato Base (porção preparada prevista no TR = livre demanda)					
Feijão	197,8g 2 CO N	128,0g 1 CO CH	110g 1 CO M CH	103,4g 1 CO M CH	134,8 ± 47,4 g
Arroz	108,4g 2COL A CH	101,3g 2COL A CH	85g 2 COL A N	108,6g 2 COL A CH	100,8 ± 11 g
Guarnição/Acompanhamentos (porção preparada prevista no TR = 80g)					
Farinha (*)	32g 1 COL AR	30g 1 COL AR	30g 1 COL	-	31g

Farofa	-	-	-	41,5g 1COL ACH	41,5g
Macarrão	-	223,1g 2 Pg M	-	-	223,1g
Cuscuz	-	-	50g 1COL AR	-	50g
Pirão	159,5g 1 CO CH	-	-	-	159,5g
Sobremesa (porção prevista no TR = fruta 1 und ou 100g de parte comestível; doce industrializado = 20g)					Média ± DP
Doce	30g (doce de goiaba tablete)				-
Fruta		Banana 1 UND P	Melancia 70g (1 FT PQ)	Laranja (1 Und M)	-

Fonte: Dados da pesquisa, 2017.

Nota: R1, R2, R3 e R4 foram os restaurantes avaliados. Medidas caseiras utilizadas¹²: COL A (colher de arroz); CO (concha), Pg (Pegador de macarrão); PED (pedaço); UND (unidade); Ft (fatia); P (pequeno), M (médio), G (grande), D (duplo); R (raso), N (nivelado), CH (cheio). (*)Quando não era oferecida a farofa ou pirão, a farinha de mandioca era disponibilizada na linha de distribuição.

Tabela 2 - Porções oferecidas e medidas caseiras utilizadas em Pratos Principais em Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte, 2017.

	Prato principal/ Opção ao prato principal	Média ± DP/ utensílio/medida caseira
R1	Galinhada (coxa e sobrecoxa sem pele com molho próprio)	250,5g (1 PED P e ½)
	Bisteca de porco (carré)	134,6g (01 PED M)
R2	Frango ao molho de maracujá	133g (1 PED P e ½)
	Cozido (carne bovina com macaxeira)	202,7g (2 COL A)
R3	Frango (peito) ao molho de laranja	85g (1 COL A CH)
	Fígado acebolado (em cubos)	95g (1 COL A CH)
R4	Frango assado (coxa com osso e pele)	118,3g (02 PED)
	Feijoada (com feijão e carnes sem verdura)	133,3g (01 CO M CH)

Fonte: Dados da pesquisa, 2017.

Nota 1: R1, R2, R3 e R4 foram os restaurantes avaliados Medidas caseiras utilizadas¹²: COL A (colher de arroz); CO (concha), PED (pedaço); P (pequeno), M (médio), G (grande), D (duplo); R (raso), N (nivelado), CH (cheio).

Nota 2: Porção preparada exigida no TR (carne bovina = 150g; carne suína com osso = 150g; ave sem osso = 120g; ave com osso = 250g; feijoada (incluindo carnes salgadas e embutidos) = 200g

Os pratos prontos (refeição completa) tiveram em média 571g ± 61,6g, montados com o prato principal proteico, não havendo variação notória de peso quando pesados com a

opção proteica substituindo o prato principal. Apesar de a análise nutricional quantitativa não ter sido objetivo deste estudo, este resultado evidencia um descompasso entre o planejado e oferecido quanto à oferta calórica. Além disso, alguns pratos principais, a exemplo do “cozido” são acrescidos de vegetais, tubérculos e/raízes sem nenhum critério específico de quantidade, sendo essa prática adotada de forma independente em cada restaurante.

Em relação às demais preparações, observou-se que as porções sofrem variações tanto de tamanho, como de tipo de utensílio utilizado para servir nos diferentes restaurantes, prejudicando o oferecimento da porção planejada. Um exemplo disso é a porção de feijão oferecida no restaurante 1 (quase o dobro) em comparação com a porção servida no restaurante 3 e 4. Mesmo o TR trazendo que esta preparação é de livre demanda do usuário, o porcionamento foi realizado antes do RP abrir, com a porção usual oferecida. As porções de acompanhamento também não seguem a determinação do TR.

A análise do cumprimento das porções estabelecidas no TR é difícil de ser obtida, sendo a observação da medida caseira oferecida a maneira mais efetiva durante a fiscalização, porém as diferenças encontradas entre os tipos e tamanhos dos utensílios de servir as preparações, como as exemplificadas anteriormente, podem implicar em medidas caseiras diferentes por restaurante.

Deste modo, a utilização do cardápio unificado (mesmo em todas as unidades do RN) visa também auxiliar o Estado na atividade de fiscalização do Programa. As adequações sugeridas pelos nutricionistas dos restaurantes, relacionadas à implementação do cardápio proposto no TR, são discutidas em reuniões mensais. Na reunião mensal observada neste estudo, percebeu-se que há uma resistência em conceder a alteração do cardápio, por parte da CODES, quando a mudança traz implicações não saudáveis ou quando a proposta recai sob um produto de qualidade inferior à estabelecida ou ainda quando a combinação do cardápio em harmonia ou aporte proteico e de fibras, principalmente, fica prejudicado. Por outro lado, chama-se atenção ao fato de que a implantação de um cardápio único ou unificado para todas as unidades de RP no estado do RN, pode reduzir a possibilidade de diversidade alimentar, tendo em vista o hábito regional e o incentivo a circuitos curtos de produção e comercialização de alimentos (tão característicos na região Nordeste), chocando-se no conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, quando refere-se a “...práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”⁶.

Notou-se que a preocupação com a reclamação do usuário (principalmente em relação ao sabor), cumprimento

da meta - quantidade diária de refeições acordadas contratualmente que cada restaurante deve atingir efetivamente em número de usuários⁹ - e gerenciamento da unidade^{12,13}, se sobrepõem ao compromisso de servir uma alimentação adequada e saudável. Além disso, a cobrança dos proprietários das empresas terceirizadas, visto que a terceirização adiciona interesses de acumulação de lucro ao serviço prestado, podem afetar o trabalho dos nutricionistas¹⁴.

Mostrou-se como prática comum, a conduta de evitar carnes processadas (como empanados de carne ou frango) servidas no prato principal, porém, alimentos como salsicha e linguiça ainda aparecem como opções proteicas de baixo custo, sobretudo pela possibilidade de utilização em combinação com farinhas de cereais (cuscuz) ou purê de raízes ou tubérculos (escondidinhos). Ressalta-se, no entanto, que durante o planejamento de cardápio, os participantes não deram ênfase para a promoção da alimentação saudável ou para aspectos relacionados à saúde.

Embora na maioria dos dias avaliados tenha sido servida a fruta como sobremesa, o que retrata uma preocupação com a saudabilidade, verificou-se que o TR permite uma frequência de doce industrializado ou rapadura de até três vezes na semana e que as frutas, quando não servidas em unidades (restrita a banana ou laranja), não alcançam a porção proposta.

DISCUSSÃO

O GAPB⁶, configura-se na estratégia utilizada pelo governo brasileiro para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Este Guia recomenda que os alimentos *in natura* ou minimamente processados sejam a “base da alimentação” do brasileiro, e que o consumo de alimentos processados seja limitado e o de alimentos ultraprocessados seja evitado. O uso de óleos, gorduras, sal e açúcar deve ser em pequenas quantidades para temperar/cozinhar alimentos e preparações culinárias.

As recomendações do GAPB⁶ consideram o cenário epidemiológico atual e as modificações alimentares ocorridas na população brasileira, e tem como foco a promoção da saúde e a prevenção de doenças, sendo destinado a todas as pessoas, famílias, comunidades e sociedade em geral.

Desta forma, observou-se na pesquisa em tela que as preparações servidas nos RP analisados não seguem adequadamente as recomendações adotadas pelo GAPB⁶. Sendo um equipamento público de SAN, integrante de uma

política de Estado, os RP configuram-se em um importante espaço público promotor de práticas saudáveis, principalmente relacionadas à saúde, alimentação e nutrição. O não atendimento às recomendações do Guia leva a questionamentos sobre o cumprimento de seu propósito e objetivos.

A começar pela análise do TR constante do edital de licitação, observou-se que este é o mesmo desde a criação do primeiro processo licitatório do governo do RN para o programa RP⁹ em 2002. O TR não foi reavaliado ou atualizado em seus parâmetros nutricionais. Além disto, não há referência da origem das porções estabelecidas no mesmo, nem das especificidades de cada grupo alimentar na composição do cardápio. Por outro lado, se observou referências a respeito de manipulação segura de alimentos e higienização dos manipuladores, como também sobre normas adequadas para instalações prediais de restaurantes comerciais, inclusive com atualizações quanto a esses aspectos.

Na composição do TR, não há referência ao GAPB⁶ na proposição dos alimentos/preparações, e ao incentivo à promoção da alimentação adequada e saudável, apesar de considerar importante a presença de cardápios que privilegiem os hábitos regionais da população. No entanto, constatou-se a recomendação para que os cardápios contemplassem a orientação da Pirâmide Alimentar, e que apresentassem alimentos energéticos, construtores e reguladores, além de especificação de vegetais do tipo A, B e C para composição de saladas. Ou seja, evidenciou-se uma mistura de conceitos e recomendações desatualizadas em relação às diretrizes atuais que podem interferir no planejamento dos cardápios ou mesmo gerar um conflito para os nutricionistas sobre a recomendação a seguir, uma vez que o não cumprimento do estabelecido no TR é item passível de penalidades.

Com relação aos cardápios ofertados e as categorias de alimentos propostos pelo GAPB⁶, apesar da presença diária de alimentos *in natura* e minimamente processados, foi encontrada uma grande quantidade de alimentos ou ingredientes de preparações de origem ultraprocessada, além de sal, óleos e gorduras em excesso.

Diante do cenário atual de crescente aumento das DCNT, a elevada oferta de alimentos ricos em sal, óleos e gorduras encontrada nos cardápios é preocupante^{6,14}. Neste sentido, pesquisa em Pelotas/RS sobre a contribuição do RP para o acesso a uma alimentação adequada, verificou valores elevados de sódio em cardápios confeccionados com hambúrgueres, salsichas, pizzas e salsichão¹⁵.

Salienta-se que investigação sobre avaliação do consumo alimentar em trinta e seis RP em diferentes regiões do país

também encontrou elevada ingestão de sódio no almoço ofertado. O referido estudo sugeriu que sejam realizadas ações que limitem a concentração deste nutriente nas refeições, tais como a redução da quantidade de sal adicionado, assim como recomenda a utilização de ervas e especiarias para conferir mais aroma e sabor às preparações¹⁶, o que poderia ser uma estratégia viável a ser utilizada nos RP do RN.

Em relação às gorduras, o mesmo trabalho atestou que RP da região Nordeste, assim como os do Centro-Oeste, ofertaram as maiores contribuições de lipídios nos cardápios, em relação às demais regiões. A região Nordeste também apresentou um elevado número de pratos proteicos ricos em gordura, assim como farofas, que são ricas neste nutriente¹⁶. Convém observar ainda que foi verificada na análise das FTP que algumas preparações apesar de homônimas, possuíam lista de ingredientes diferentes.

O hábito regional de adicionar legumes e tubérculos ao cozimento do feijão, observado neste estudo nos RP do RN - jerimum e charque - e de outras preparações pode influenciar no peso da preparação ao final. Isso foi verificado também em estudo realizado por Carrijo (2013)¹³.

É importante salientar que diante do perfil de consumo alimentar dos brasileiros em áreas de urbanas, ações voltadas para a promoção à saúde, no contexto dos estabelecimentos que servem refeições fora do lar, tem ganhado ênfase, com o intuito de prevenir doenças crônicas relacionadas à má alimentação e, principalmente, se este está dentro de Políticas de SAN, como os RP^{13,17,18}.

As porções ofertadas sofreram variações de tamanho e de utensílio utilizado para servir nos diferentes restaurantes pesquisados. Estas variações influenciam na porção final oferecida, em contrapartida, a porção estabelecida para as preparações diárias contidas no cardápio é a mesma, em todos os restaurantes do Estado, sendo, inclusive, objeto de notificação por descumprimento do contrato. Esta falta de padronização dos utensílios dificulta o porcionamento correto das preparações, impossibilitando saber o que está adequado, interferindo na avaliação e fiscalização do Programa. Este resultado é particularmente importante, pois pode não estar sendo favorecido o aporte calórico e nutricional planejado. Essa não adequação pode ser ainda mais grave quando o perfil de usuários do RP inclui indivíduos com mais de 56 anos¹⁸, com excesso de peso e risco elevado para doenças crônicas, como evidenciado no estudo de Araújo et. al. (2015)¹⁰.

Em relação às falas dos nutricionistas que gerenciam os RP, quanto à promoção da alimentação saudável, percebeu-se que são estes profissionais que trazem à CODES as principais solicitações de mudanças. Uma delas seria a alteração na

composição dos cardápios determinados na relação contratual em decorrência da sazonalidade, o que traz implicações no custo-refeição. Em menor proporção, há pedidos relacionados à substituição de itens não saudáveis e de concessões para não executar preparações mais elaboradas, devido a deficiências no quadro de pessoal de cozinha.

A implantação de equipamentos públicos de SAN, sejam cozinhas comunitárias, RP ou banco de alimentos em um determinado estado ou município, representa a sua entrada na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). A implantação de um equipamento público viabiliza aos municípios a oportunidade de promover a garantia do direito humano à alimentação adequada à sua população. Oferecer um serviço público de alimentação e nutrição qualifica a assistência alimentar e amplia o leque para que outras ações sejam implementadas, como a realização de atividades de educação alimentar e nutricional.

A integração entre os equipamentos públicos facilita a SAN e por consequência, a garantia do DHAA^{3,4}. Esta integração é fundamental para aperfeiçoar o funcionamento dos equipamentos, facilitando as ações desempenhadas em seu espaço, conforme visto em experiência do município de Chapecó, em Santa Catarina. Nesse estudo, os autores relatam que o banco de alimentos da cidade funciona como o principal articulador dos programas de SAN, pois aprimora a logística de distribuição dos gêneros alimentícios adquiridos através de doações e da compra direta via Programa de Aquisição de Alimentos¹⁹.

Já a realidade do município de Lauro de Freitas, na Bahia, se assemelha com a encontrada nos RP do RN. Como a gestão também é terceirizada por uma empresa selecionada através de licitação, o RP não recebe repasse de doações de alimentos, evidenciando não articulação do RP com o banco de alimentos do município²⁰.

Cabe ressaltar que os RP destacam-se na vida dos usuários beneficiados, melhorando suas condições de saúde devido à oferta de uma alimentação adequada e saudável, e aumentando suas condições financeiras em decorrência de menor gasto com alimentação. Nesse sentido, para além de promover alimentação saudável, os RP são espaços de inclusão social, especialmente levando em consideração que o público atendido apresenta vulnerabilidade social notória.

Grande parte dos RP do RN atendem populações em vulnerabilidade social, como alcólatras, população em situação de rua, flanelinhas, ambulantes (vendedor de picolés e salgados, pipoqueiros) e feirantes. Sendo assim, o RP pode consistir em importante espaço público de promoção de SAN, que ultrapassa a dimensão saúde, alimentação e nutrição, abraçando, de forma mais abrangente, a cidadania do usuário.

Uma observação importante encontrada nesta pesquisa, é que o TR não menciona a necessidade de atividades educativas promotoras de uma alimentação adequada e saudável no ambiente do RP. Estas atividades não estão entre as funções e atribuições destinadas ao nutricionista responsável técnico, descritas no termo. A ausência de atividades promotoras de uma alimentação adequada e saudável reduz o potencial dos RP como equipamentos de materialização de políticas públicas promotoras de SAN.

CONCLUSÕES

A avaliação das unidades de RP situadas no RN, pesquisadas neste estudo evidenciou inadequações que impossibilitam, em parte, a promoção de uma alimentação adequada e saudável aos usuários, comprometendo o alcance do seu objetivo enquanto espaço de política promotora de SAN.

A utilização frequente de alimentos ultraprocessados, especialmente sob a forma de ingredientes das preparações oferecidas, não condiz com o que preconiza o GAPB, nem com o que seria esperado de um equipamento público de SAN, de forma a corresponder com os objetivos do Programa. Além disso, a falta de padronização dos utensílios utilizados para o porcionamento adequado dos alimentos, dificulta o melhor gerenciamento e avaliação do Programa por parte da CODES/RN. Considera-se também, a necessidade premente da contribuição dos nutricionistas em relação à adequação dos cardápios oferecidos, e da apropriação destes profissionais dos conceitos e ações relacionados à promoção da alimentação saudável junto à população beneficiada nos RP.

A pesquisa gera como importante desdobramento, destacando-se como seu ponto forte, o diagnóstico situacional do planejamento e execução dos cardápios para os RP do RN, fomentando a atualização do TR, que apoia a atividade de monitoramento e avaliação do Programa no RN. Além disso, o presente estudo pode auxiliar na elaboração de materiais educativos de promoção da alimentação saudável, voltados para usuários e manipuladores dos alimentos.

Finalmente, diante da atual crise econômica brasileira, compreende-se que os equipamentos públicos de SAN terão amplos desafios a enfrentar, e que não serão somente os relacionados à promoção de uma alimentação adequada e saudável. É importante que os RP, cozinhas comunitárias e bancos de alimentos, se integrem em rede, juntamente com outros órgãos da assistência social, educação e justiça, no sentido de colocar em prática o conceito ampliado de SAN.

Agradecimento

Os autores agradecem a Pró-Reitoria de Extensão e Pesquisa da UFRN pelo apoio financeiro ao estudo, a Secretaria Estadual de Habitação, Trabalho e Assistência Social (SETHAS) do RN, através da Coordenadoria Operacional de Desenvolvimento Social (CODES/RN), ao Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado do RN (CONSEA/RN) e aos nutricionistas dos restaurantes que colaboram com o estudo.

REFERÊNCIAS

1. Souza EB. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. Cadernos UniFOA. 2010;5(13): 49-53
2. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2013.
3. Brasil. Decreto nº 7272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União 26 ago 2010; Seção 1: 6-8.
4. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília, DF: CAISAN; 2011.
5. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANSAN 2016-2019. Brasília, DF: CAISAN; 2017.
6. Brasil. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2014.
7. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Manual Programa Restaurante Popular. Brasília, DF: Ministério; 2004.
8. Godoy KC, Sávio KEO, Akutsu RC, Gubert BM, Botelho RBA. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. Cad. Saúde Pública. 2014 Jun;30(6): 1239-49.
9. Secretaria de Estado do Trabalho, da Habilitação e da Assistência Social [Internet]. Natal: SETHAS; 2017 [acesso 05 set 2017]. Disponível em: <http://www.sethas.rn.gov.br/Conteudo.asp?TRAN=ITEM&TARG=9940&ACT=&PAGE=0&PARM=&LBL=Restaurante+Popular>
10. Araújo FR, Araújo MAD, Maia PB, Medeiros GCBS, Souza FJV. Programa Restaurante Popular: uma alternativa para promover o direito humano à alimentação adequada? Emancipação. 2015;15(1): 143-54.

11. Flick U. Introdução à pesquisa qualitativa. 3. ed. Porto Alegre: Artmed; 2009.
12. Silva DE. Restaurante popular: uma forma de acesso à alimentação adequada. Pelotas, RS. Mestrado [Dissertação em Política Social] - Universidade Católica de Pelotas. Centro de Ciências Jurídicas, Econômicas e Sociais; 2012.
13. Carrijo AP. Avaliação do consumo alimentar nos Restaurantes Populares do Brasil. Brasília, RS. Mestrado [Dissertação em Nutrição Humana] - Universidade de Brasília. Faculdade de Ciências da Saúde; 2013.
14. Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha; 2003.
15. Rocha NP, Milagres LC, Longo GZ, Ribeiro AQ, Novaes JF. Association between dietary pattern and cardiometabolic risk in children and adolescents: a systematic review. *J Pediatr (Rio J)*. 2017;93: 214-22.
16. Alves YF, Silva CR, Spinelli MGN. Teor de sódio e contribuição calórica de alimentos ultraprocessados no cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição escolar em São Paulo – SP. *Rev. da Univ. Vale do Rio Verde*. 2018; 16(1).
17. Bezerra IN, Junior EV, Pereira RA, Sichieri R. Away-from-home eating: nutritional status and dietary intake among Brazilian adults. *Public Health Nutr* 2014; 18(6): 1011-7.
18. Ribeiro AA, Pessoa MTG, Azevedo SMU, Oliveira VTL, Meireles AL. Caracterização socioeconômica, estado nutricional e prevalência de insegurança alimentar em idosos usuários do restaurante popular de um município do nordeste brasileiro. *Rev. Ciência Plural*. 2016;2(3): 59-71.
19. Cembranel FM, Ribeiro MG. Políticas municipais de segurança alimentar e nutricional em Chapecó – SC. In: Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. Porto Alegre, RS: Evangraf; 2011.
20. Bonfim VMS, Feitosa EC. Ações educativas nos equipamentos públicos de alimentação e nutrição de Lauro de Freitas - BA. In: Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. Porto Alegre, RS: Evangraf; 2011.

Submissão: 09/10/2017

Aprovado para publicação: 28/10/2018