



UnB

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO HUMANA

**ALIMENTOS REGIONAIS: AVALIAÇÃO DAS MUDANÇAS DA
OFERTA NO PROGRAMA DE RESTAURANTES POPULARES
BRASILEIROS**

GABRIELLA DE FIGUEIREDO MELO VILLAS BÔAS

Brasília
2013

GABRIELLA DE FIGUEIREDO MELO VILLAS BÔAS

**ALIMENTOS REGIONAIS: AVALIAÇÃO DAS MUDANÇAS DA
OFERTA NO PROGRAMA DE RESTAURANTES POPULARES
BRASILEIROS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Nutrição Humana como requisito para a obtenção do título de Mestre em Nutrição Humana.
Orientadora: Prof^a Dr^a Raquel B. Assunção Botelho

Brasília
2013

GABRIELLA DE FIGUEIREDO MELO VILLAS BÔAS

**ALIMENTOS REGIONAIS: AVALIAÇÃO DAS MUDANÇAS DA
OFERTA NO PROGRAMA DE RESTAURANTES POPULARES
BRASILEIROS**

Banca examinadora:

1º Membro (Presidente): Dr^a Raquel B. Assunção Botelho
Universidade de Brasília

]

2º Membro: Dr^a Maria Natacha Toral Bertolin
Universidade de Brasília

3º Membro: Dr^a Verônica Cortez Ginani
Universidade de Brasília

4º Membro (suplente): Dr^a Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu
Universidade de Brasília

Ao meu querido avô José
Cláudio por plantar em mim a semente
do “querer saber cada vez mais”.

AGRADECIMENTO

À Deus, por ter colocado em meu caminho a minha orientadora, Raquel Botelho, que me acolheu e me deu a oportunidade de trabalhar nesse projeto tão maravilhoso.

À prof.^a da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Célia Márcia Medeiros de Moraes, que me colocou em contato com a prof.^a Raquel Botelho dando início à realização de um grande sonho.

À minha querida orientadora, Raquel Botelho, minha eterna fonte de inspiração e a quem devo muito da minha formação como nutricionista. Obrigada por ter acreditado em mim, obrigada pela sua generosidade de sempre dividir o que sabe, obrigada por mesmo a distancia continuar contribuindo pra eu me torne uma profissional melhor, uma docente melhor, uma pessoa melhor.

À minha grande mestre Rita Akutsu, que em muitos momentos foi além da sua função como docente, sendo também um pouco mãe, além de uma grande amiga. Obrigada pelo enorme auxílio no tratamento estatístico do meu banco de dados e por sempre está disposta a me atender.

À minha família, meus pais, minhas irmãs e meus avós, que de longe ou de perto sempre me apoiaram durante essa jornada. Agradeço especialmente à minha mãe que, como grande docente que é, além do seu apoio como familiar estava sempre disposta a dialogar comigo sobre o meu tema de pesquisa.

Ao meu amado esposo Bruno Castro, que me apoiou desde a seleção para o mestrado, sempre vibrando com minhas conquistas e, mesmo não sendo da área, sempre se mostrou interessado em saber sobre o meu trabalho.

Às minhas companheiras de pesquisa Verônica Ginani, Aline Carrijo, Camila Ribeiro e Kátia Godoy e à bolsista Isabela Duarte, por terem contribuído para realização desse trabalho.

Às minhas queridas amigas nutricionistas Raquel Adjafre e Cecília Dowsley por todo apoio e suporte que me deram.

Ao Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome pela viabilização financeira desse projeto.

RESUMO

Além dos benefícios à saúde, o consumo de frutas, hortaliças e preparações regionais proporciona o fortalecimento da agricultura, o aquecimento da economia local e a geração de empregos. Considerando todos os benefícios que o aumento da produção e consumo de alimentos regionais pode vir a gerar, é imprescindível que os Restaurantes Populares (RP) coloquem em prática as diretrizes do Governo Federal quanto à oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais em suas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Nesse contexto, o objetivo desse trabalho foi avaliar a oferta de alimentos e preparações regionais saudáveis no programa de Restaurantes Populares brasileiros antes e após intervenção por meio de uma oficina culinária. Para tanto foi realizado um estudo de caráter longitudinal e de intervenção. A coleta dos dados ocorreu entre abril a agosto de 2010 por meio da aplicação, em 37 RPs, de um questionário denominado Oferta de Alimentos Regionais adaptado do modelo criado por Botelho (2006). Nele constam perguntas de múltipla escolha referentes à frequência da oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais, os motivos dessa oferta, a forma de aquisição das frutas e hortaliças, possíveis dificuldade na compra e modelo de gestão das unidades. A partir do diagnóstico da oferta de alimentos regionais foram realizadas oficinas culinárias que ocorreram no período de agosto a novembro de 2010 nas cidades de Curitiba, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Salvador e Brasília. Os objetivos da oficina foram Incentivar o uso de alimentos regionais e identificar a melhor forma de utilização dos ingredientes da região no planejamento de cardápios. Seis meses após a intervenção (maio de 2011), o mesmo questionário foi reenviado através de correio eletrônico aos nutricionistas dos RPs para verificar se houve aumento na frequência da oferta alimentos e preparações regionais após a realização das oficinas culinárias. Para avaliar diferenças estatísticas de frequências entre as regiões geográficas, foi realizado o teste de Fridman. O teste T foi utilizado para estimar diferenças estatísticas relacionadas à presença do nutricionista na oficina com as frequências mensais. Das unidades que permaneceram na amostra, 29,4% (n=10,0) participaram das oficinas de capacitação, 5,9% (n=2,0) receberam o repasse do conteúdo abordado no curso e 64,7% (n=22,0) não compareceram às oficinas. Do total de restaurantes com responsáveis técnicos ausentes da oficina, 72,7% (n=16,0) possuíam gestão terceirizada. As unidades que tiveram os maiores percentuais de aumento da frequência mensal de preparações regionais após a realização das oficinas foram as de Imperatriz (2,5%), Belo Horizonte 1 (4,0%) e Belo Horizonte 2 (4,0%). Observou-se que os RPs cujos nutricionistas participaram das oficinas ou receberam informações sobre estas apresentaram aumento da frequência mensal de preparações regionais, (p=0,027). Os motivos mais alegados pelos nutricionistas para servir as preparações regionais foram a *alta aceitabilidade* e o *hábito alimentar*. Nas regiões Norte, Nordeste e Sudeste ocorreu um aumento na frequência de frutas e hortaliças regionais de 2,9; 21,1 e 5,9 pontos percentuais, respectivamente. Os dados demonstram que quando pertencentes aos RPs com modelo de gestão terceirizado os responsáveis técnicos foram inviabilizados de participarem das oficinas culinárias. O modelo de capacitação através das oficinas mostrou-se eficiente para ser aplicado com profissionais de nutrição, pois cumpriu seu objetivo de aumentar a oferta de

alimentos regionais. Outras estratégias, no entanto, devem ser incentivadas para que se continue a estimular o aumento da frequência de oferta de alimentos regionais em programas governamentais.

Palavras-chave: Alimentos regionais, Restaurantes Populares, oficinas culinárias

ABSTRACT

Besides health benefits, the consumption of fruit, vegetables and regional preparations provides agriculture strengthening, local economy heating and job creation. Considering all benefits to health and community by the increase of production and consumption of regional foods, it is essential that the Popular Restaurants (PR) put into practice the directives of the Federal Government regarding the offer of preparations of regional fruit and vegetables. In this context the objective of this paper was evaluate the offer of regional food in Brazilian popular restaurants before and after a intervention by a culinary workshop. In order to achieve this objective a longitudinal study and intervention was conducted. The data collection took place between April and August of 2010. A survey called Regional Food Offer adapted from the model created by Botelho (2006) was applied in 37 RPs. It comprises multiple choice questions about food offer, regional fruits and vegetables, the reasons for the offer, forms of acquisition of fruits and vegetables, possible difficulties in purchasing and PRs management model. From the diagnosis of regional food offer, food workshops were made from August to November of 2010 in the cities of Curitiba, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Brasilia and Salvador. All nutritionists of Popular Restaurants were invited to participate in training. The culinary workshop. aim was to encourage the use of regional foods and identify the best way of using ingredients from the region in planning menus. Six months later (may, 2010) the same survey was resented by mail to 37 popular restaurants' nutritionists in the sample to check if there was an increase in food offer and regional preparations after culinary workshops. To access statistical differences in frequencies between geographical regions, the Fridman's test was performed. The T test was used to estimate statistical differences related to the presence of a nutritionist in the workshop with monthly frequencies. Of the units that remained in the sample, 27.8% (n = 10,0) participated in the training workshops, 5,9 (n=2,0) received information about what was discussed during the workshop and 61.1% (n = 22,0) did not attend the workshops. Out of those who did not participate, 72.7% (n = 16,0) had outsourced management. The units that had the highest increase percentual of monthly frequency of regional preparations after the workshops were the Imperatriz (2.5%), Belo Horizonte 1 (4,0%) and Belo Horizonte 2 (4,0%). It was observed that PRs had a statistically significant increasing in the monthly frequency of regional preparation when nutritionists went to the workshops or received information about them ($p = 0.027$). The reasons given by most nutritionists to serve the regional preparations were high acceptability and food habits. In the North, Northeast and Southeast regions there was an increase in the frequency of regional fruits and vegetables of 2.9, 21.1 and 5.9 percentage points respectively. The data showed that the nutritionists of PRs with an outsourced management model were not allowed to attend to the culinary work shops. The model of training through workshops proved to be efficient, because after its execution was increased the regional food offer. However, other strategies ought to be encouraged, so the increase in frequency of regional food offer continue to be stimulated in governmental programs.

Keyword: Regional food, popular restaurants, culinary workshops

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2. REVISÃO DE LITERATURA.....	6
2.1. Construção dos hábitos alimentares brasileiros.....	6
2.2. Industrialização, globalização e suas consequências na alimentação	10
2.3. Restaurantes populares como estratégia para resgate e incentivo aos hábitos alimentares regionais.....	16
3. OBJETIVOS.....	19
3.1. Objetivo Geral	19
3.2. Objetivos Específicos	19
4. MATERIAIS E MÉTODOS	20
4.1. Diagnóstico da oferta de alimentos regionais	21
4.2. Intervenção	22
4.3. Avaliação das unidades	23
4.4. Análise e tratamento dos dados.....	24
ARTIGO 1: ALIMENTOS REGIONAIS: AVALIAÇÃO DA OFERTA NO PROGRAMA DE RESTAURANTES POPULARES BRASILEIROS.....	26
ARTIGO 2: AVALIAÇÃO DA OFERTA DE ALIMENTOS REGIONAIS EM RESTAURANTES POPULARES BRASILEIROS APÓS INTERVENÇÃO POR MEIO DE OFICINA CULINÁRIA	46
4.1. Diagnóstico da oferta de alimentos regionais	52
4.2. Intervenção	53
4.3. Avaliação das unidades	55
4.4. Análise e tratamento dos dados.....	55
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	66
APÊNDICES	74

1. INTRODUÇÃO

Em todo o mundo comer é um ato culturalmente transformador, possui sua própria alquimia, é capaz de transformar indivíduos em sociedades e doença em saúde, muda personalidades, pode sacralizar atos aparentemente seculares, transforma-se em um ritual, pode criar laços e compor a identidade cultural de um povo (ARMESTO, 2004).

A alimentação faz parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações. Ela está ligada diretamente à nossa identidade social, já que o modo que comemos define não só aquilo que é ingerido como também aquele que o ingere. Dessa forma, práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido, visto que algumas comidas são associadas a determinados povos em particular (BRAGA, 2004; MINTZ, 2001).

A alimentação pode ser analisada sob várias óticas. Braga (2004) destaca em sua discussão quatro pontos de vista: o econômico, o nutricional, o social e o cultural. Esses diferentes pontos de vista são importantes na compreensão de que a alimentação não é uma necessidade meramente fisiológica, outros fatores como o acesso físico e financeiro aos alimentos e o respeito às tradições alimentares são essenciais para garantir o direito humano à alimentação adequada.

Esse direito está diretamente ligado ao significado de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que por sua vez consiste na

“realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – CONSEA, 2006).

Dentre os aspectos que compõem o conceito de segurança alimentar e nutricional, destaca-se a preocupação com o respeito e a preservação da cultura alimentar de cada povo. Assim, cada país deve ter condições de

assegurar sua alimentação, sem impor um padrão alimentar alheio às suas características e tradições (BRAGA, 2004).

Ao resgatar os aspectos culturais do povo brasileiro, Cascudo (2004) afirma que o brasileiro nasceu ao mesmo tempo em que sua cozinha. A interação entre os hábitos alimentares indígenas e os costumes e produtos trazidos pelos portugueses e africanos deram início à formação da cozinha brasileira. A culinária incorporou ainda influências de culturas como a espanhola, a alemã, a italiana, a libanesa, a japonesa, dentre outras (BRASIL, 2002). Portanto, o desenvolvimento da culinária regional do Brasil confunde-se com os acontecimentos históricos que ocorreram dentro e fora do país, resultando no surgimento de uma nova gastronomia que passou a apresentar preparações diferenciadas em cada região, marcadas por alguns produtos de ligação muito fortes com a identidade brasileira, como a mandioca (BOTELHO, 2006).

Foi por meio dos produtos trazidos pelos colonizadores para serem cultivados no Novo Mundo que se deu início a difusão mundial de certos alimentos. Esse processo é muito mais antigo do que a chamada “globalização” (MINTZ, 2001). Hoje em dia, o reflexo das mudanças ocorridas ao longo da história pode ser notado através da adoção de uma nova rotina pela população. Essa por sua vez, é fruto dos processos de urbanização, de desenvolvimento econômico e da crescente globalização no mercado de alimentos (Organização Pan-Americana de Saúde - OPAS, 2003).

A comensalidade contemporânea caracteriza-se pela falta de tempo para preparar e consumir alimentos, pelo uso de produtos inovadores no preparo e na conservação, pela mudança do local das refeições e pela ampla oferta de produtos vindos de todo o mundo (ARAÚJO et al., 2005).

A expansão do mercado de trabalho nas grandes cidades trouxe como consequência o aumento da distância entre o domicílio do trabalhador e seu local de trabalho. Esse fator somado ao rígido intervalo de tempo cedido para a realização da refeição impede grandes deslocamentos, contribuindo assim para que o hábito de fazer refeições fora de casa se torne uma necessidade crescente (BLEIL, 1998).

Os dados trazidos pela última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) comprovam as afirmações feitas por Bleil (1998), pois os gastos com alimentação fora do domicílio, que correspondiam a 24,1% do total de gastos com alimentação em 2002/2003, se elevaram para 31,1% em 2008/2009 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE, 2010).

Já nas refeições realizadas no domicílio, dentre os alimentos que tiveram um aumento relativo de mais de 5% em sua participação no total de calorias, estão as refeições prontas e misturas industrializadas (40%), os embutidos (25%), os refrigerantes (16%) e o pão francês (13%) (IBGE, 2010).

O consumo de alimentos ricos em gordura influenciado pela indústria alimentícia (que os tornou mais baratos, práticos e freqüentes no mercado) é um dos fatores que mais contribuíram e contribuem para a mudança dos hábitos e estilo de vida da população. Com a diminuição da prática de atividade física e uma alimentação com maior teor energético, o peso corpóreo das populações vem continuamente aumentando, tendo como conseqüência a obesidade (CARNEIRO, 2005; ALMEIDA; FERREIRA, 2005).

Sendo assim, a introdução de alimentos produzidos em massa e a baixo custo, traz uma grande preocupação no que diz respeito à saúde da população, pois embora muitos destes alimentos tenham alta densidade energética, eles podem ser pobres em determinados nutrientes. Essa combinação pode afetar negativamente o crescimento das crianças e, ao mesmo tempo, fornecer calorias suficientes para que o adulto ganhe peso em excesso (BRASIL, 2005).

O que se precisa ter em mente quando se discute as conseqüências de processos como industrialização, urbanização e globalização no estilo de vida da população brasileira é que, como bem descreve Botelho,

“influências externas sempre existiram e são importantes para o enriquecimento cultural de uma população. A aculturação é um processo vivenciado por quase todos os povos do mundo e é entendido como algo necessário e natural para a evolução. O que deve ser observado com cautela é a submissão total de uma cultura em benefício de outra” (BOTELHO, 2006, p. 25).

Zuin (2009, p. 84) destaca que “no Brasil, o resgate das tradições ainda caminha em passos curtos”. Necessita-se, portanto, que se acelere o processo de resgate de nossas origens alimentares e, dessa forma, sejam reconhecidos

todos os benefícios que a preservação desses hábitos pode trazer, como o fortalecimento da agricultura e o aquecimento da economia local; a geração de empregos; e o aumento do consumo de produtos frescos e *in natura* pela comunidade.

Tais benefícios vêm reforçar a idéia trazida pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN (2010) de que a preservação da gastronomia de uma região sustenta a vida comunitária. Ela é vista como um Patrimônio Cultural Imaterial e por meio de suas práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - juntamente com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados - revela a identidade de um povo.

Uma das estratégias que pode ser utilizada para trazer de volta ao cotidiano da população o consumo de preparações regionais ou que contenham alimentos regionais é a inclusão dessas preparações nos cardápios dos restaurantes, sejam privados, institucionais ou aqueles que fazem parte de programas governamentais.

O Programa Restaurante Popular é um dos programas integrados à rede de ações e programas do Fome Zero, que consiste em uma política de inclusão social estabelecida pelo governo federal em 2003. São estabelecimentos administrados pelo poder público que devem se caracterizar pela comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, oriundas de processos seguros, predominantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de maneira que garantam a dignidade ao ato de se alimentar. Destina-se a oferecer à população que se alimenta fora de casa (prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis) refeições variadas, que mantenham o equilíbrio entre os nutrientes em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o seu aproveitamento pelo organismo e reduzindo os riscos de agravos à saúde (BRASIL, 2004).

O programa tem como um dos seus principais objetivos gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis promovendo a preservação e resgate da cultura gastronômica e o incentivo à utilização de alimentos regionais (BRASIL, 2004). Desta forma, os Responsáveis Técnicos (RTs) dos

restaurantes que fazem parte desse programa têm o grande desafio de inserir no cotidiano dos comensais, através dos cardápios oferecidos, preparações que contenham alimentos regionais. O nutricionista, entretanto, precisa lembrar que uma de suas principais atribuições (independente da sua área de atuação) e a promoção da alimentação saudável (Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, 2005). Por esse motivo, não se pode pensar em oferecer preparações regionais sem antes verificar a qualidade nutricional das preparações e a aceitabilidade destas pelos comensais.

Normalmente, as preparações regionais costumam ter um elevado teor de lipídios. Ao analisar a composição nutricional de 185 preparações regionais de várias regiões do Brasil, Ginani (2004) relatou que 64% das preparações analisadas apresentavam um percentual lipídico superior a 30% do valor energético total. Apesar do estímulo à manutenção dos hábitos alimentares regionais na população ser muito importante a técnica de preparo hoje utilizada ao invés de contribuir para uma alimentação saudável, pode estar colaborando ainda mais para o aumento do valor energético e da quantidade de lipídios consumidos pela comunidade.

Portanto, não é o bastante passar a oferecer preparações e alimentos regionais nas unidades de alimentação. Deve-se antes trabalhar a técnica dietética, adaptando os ingredientes de forma que as refeições servidas sejam saudáveis e adequadas à população de interesse.

Levando em consideração a grande quantidade de comensais atendidos em todo o Brasil nas unidades dos Restaurantes Populares (RPs) Federais, é de extrema relevância que se investigue a oferta de alimentos regionais nos cardápios dessas unidades. A partir deste diagnóstico serão elaboradas propostas e ações para incentivar o consumo de preparações, frutas e hortaliças regionais para que ao mesmo tempo em que se estimule uma alimentação saudável haja também uma contribuição para o desenvolvimento sustentável das regiões nas quais os RPs se encontram.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. Construção dos hábitos alimentares brasileiros

Ao se observar as sociedades ao longo da história, percebe-se que a alimentação revela muito sobre a identidade de um povo. A história nos permite observar os fatos que marcaram uma determinada civilização e a influência que esses têm sobre os hábitos alimentares de uma época (VILLAS BÔAS, 2007).

A alimentação é essencial à vida de qualquer indivíduo e, por ser uma necessidade básica, foi em torno dela que os homens se organizaram socialmente e formaram sua cultura. Alimentar-se ultrapassa a necessidade fisiológica da nutrição (ZUIN, 2009). Além de nutriente, o alimento é prazer sensorial, é ritual, é linguagem simbólico-religiosa, veicula significados (PACHECO, 2008).

A alimentação é capaz de revelar origens, civilidade, comportamentos e culturas (GINANI, 2004). Para Laraia (1996), cada cultura segue o seu próprio caminho em função dos diferentes eventos históricos que enfrentou. Desta forma, os hábitos alimentares produzidos historicamente se transformam em hábitos culturais que integram o modo de viver de um grupo social (GÓES, 2008).

A formação dos hábitos alimentares brasileiros ocorreu a partir das influências oriundas das culturas africana, indígena e do branco europeu (GINANI, 2004). O Brasil, habitado inicialmente por índios de diferentes tribos, possuía um padrão alimentar a base de mandioca e derivados, frutas nativas e carnes de caça e pesca (CASCUDO, 2004). Os lusos, ao iniciarem o processo de colonização do Brasil, trouxeram consigo a cozinha portuguesa, que por sua vez, recebera influência moura de cultivo de açafrão, tomilho e cebola; combinações resultantes de preparações sensorialmente harmoniosas, apesar da reduzida variedade de ingredientes (ARAÚJO et al., 2005).

Como bem descreveu Cascudo (2004), os portugueses foram agentes distribuidores de espécies alimentares com surpreendente eficiência. Traziam da África e do Oriente sementes, raízes, mudas, bulbos, confiando-os às terras

brasileiras. A disseminação da mandioca, do milho, da batata, do amendoim, do café, do açúcar e do cacau brasileiro teve intensidade, rapidez e precisão incomparáveis.

Juntamente com os produtos trazidos de vários cantos do mundo vieram os escravos africanos que ao chegarem à terras brasileiras tiveram que adaptar os seus hábitos alimentares aos produtos aqui encontrados. A mandioca correspondia aos inhames; o milho ao sorgo; o amendoim ao mancarra; a cachaça ao vinho da palma dendê (CASCUDO, 2004). Além de incorporar ingredientes brasileiros à sua alimentação, os negros deram um toque africano aos pratos salgados, introduzindo azeite de dendê, camarão seco, pimenta malagueta, inhame e folhas para condimentos e molhos (GINANI, 2004).

A colonização portuguesa caracterizou-se pela mobilidade, miscigenação e adaptação. A capacidade de locomover-se a grandes distâncias e aclimatar-se a regiões inóspitas permitiu aos portugueses espalharem-se pelas terras brasileiras. Constituíram-se dessa forma populações híbridas, resultantes do acasalamento entre os homens (que vieram sozinhos) com as índias e as negras (ARAÚJO et al., 2005).

Índios, portugueses e africanos, através das suas experimentações e combinações gastronômicas e culturais, fundaram a cozinha brasileira. Após a proclamação da independência do Brasil, a imigração e o comércio internacional cresceram e, em busca de vida melhor, vários imigrantes vieram para o Brasil, especialmente italianos, espanhóis, alemães e asiáticos, que também contribuíram para o enriquecimento da culinária nacional (GINANI, 2004).

O Brasil apresenta profundas diferenças entre suas regiões devido ao processo de colonização. Desde sua descoberta, em 1500, vários povos aqui chegaram trazendo consigo crenças e culturas particulares (ZARVOS, 2000).

A cozinha do Norte reúne a culinária local, a européia e a africana, além de outros componentes como a culinária japonesa, a libanesa, a italiana e a alemã que chegaram pelas imigrações ou pelas migrações de nordestinos que maciçamente vieram viver o apogeu do ciclo da borracha (LODY, 2000).

A região amazônica sofreu forte influência indígena sobre a dieta básica da população através do consumo de farinha de mandioca, juntamente com o

feijão, o peixe e a rapadura (CASTRO, 1980). Come-se até hoje o que o índio comia: peixes de rios, milho, mandioca, cará (inhame) e se fazem temperos com ervas naturais. A cozinha é popular e explora produtos regionais e sazonais (YUYAMA *et al.*, 2002).

As frutas nativas possuem um uso gastronômico ampliado, podendo ser usadas em pasta doce, em caldas, em docinhos finos. Também fazem parte da culinária amazônica a caça e a pesca, as carnes de gado bovino, caprino e suíno; farofas, pirões, tortas salgadas, hortaliças, como o quiabo, que juntamente com o dendê, são visíveis no caruru e no vatapá à moda do norte; casquinhas de siri e de caranguejo, combinando cozinhas da terra, do reino e da costa (LODY, 2000).

O Nordeste possui uma gastronomia resultante das influências européia, africana e indígena, os pratos são bastante variados, à base de peixes e frutos do mar. No interior, a cozinha também se diversifica, com ingredientes colhidos no próprio quintal ou facilmente encontrados em feiras populares, como jerimum, macaxeira, cará, maxixe, jiló e quiabo, acompanhados de pirão, carne seca, carne de sol, carneiro, cabrito, bode e a característica manteiga de garrafa (RODRIGUES, 2004).

No sertão nordestino, os alimentos amplamente consumidos eram o milho, a carne, o feijão e a rapadura, constituindo um regime alimentar influenciado pela colonização árabe-portuguesa e com pouquíssima influência indígena e africana. A coalhada, a manteiga, a canjica, a paçoca, a buchada e a panelada eram alguns dos principais alimentos protéicos que compunham a mesa do sertanejo (CASTRO, 1980).

A diversidade gastronômica do Centro-Oeste foi influenciada por exploradores que passaram ou se instalaram ali. Elementos de todo o país, como carne de sol nordestina, milho dos mineiros e arroz de carreteiro dos gaúchos estão presentes nessa região. O uso da guariroba, pequi, banana-da-terra, feijão, toucinho, peixes e caças são comuns em suas cozinhas, além do uso abundante de condimentos como a cúrcuma em pó, gengibre, alho, cebola, salsinha, cebolinha e pimenta (ARAÚJO *et al.*, 2005).

As práticas alimentares em cada estado do Sudeste marcam a identidade da comunidade e retratam uma parte relevante da cultura

(QUEIROZ, 2008). A culinária capixaba recebeu influência portuguesa, italiana e alemã e é caracterizada pela presença dos mariscos, crustáceos e peixes das mais diferentes espécies; estes são utilizados em preparações como a moqueca e a torta capixaba. No interior, come-se mandioca, batata doce, inhame e polenta (FISBERG, 2002). Já a cozinha carioca é uma cozinha tradicionalmente portuguesa acrescida de arroz e feijão (LEAL, 1998). O símbolo da cozinha carioca é a feijoada, mas pratos como o camarão com chuchu, o filé Oswaldo Aranha e a sopa Leão Veloso também merecem destaque (ARAÚJO et al., 2005).

A rústica dieta dos bandeirantes, composta de feijão, milho, mandioca, acrescida de arroz, carne de porco e ovos, forneceu a base da culinária típica do interior do estado de São Paulo. Depois, os imigrantes, principalmente árabes, libaneses, italianos e japoneses renovaram a velha *cozinha paulista* com novos ingredientes. A cozinha mineira mistura tradições portuguesas, indígenas e africanas, caracterizando-se pelo uso de vegetais de fácil plantio como a couve, abóbora, milho, quiabo; além do feijão, da linguiça e da carne de porco (ZAVROS, 2000).

Na culinária da região Sul estão presentes pratos à base de peixes e frutos do mar, massas e embutidos. O cardápio do interior é um capítulo à parte, com mocotó de campo, arroz carreteiro e barreado (RODRIGUES, 2004). Nessa região, além da típica dieta dos pampas gaúchos à base de churrasco e mate-chimarrão, é possível perceber a influência de várias culturas como a italiana, com elevado consumo de trigo; a japonesa, com alto consumo de hortaliças; e, por fim, a germânica, onde se ingeria aveia, carne, frutas e hortaliças (CASTRO, 1980).

Desde o seu descobrimento o Brasil sofreu influências de várias culturas. Aos poucos os ingredientes exóticos trazidos e suas técnicas de preparo foram se incorporando, tornando-se parte dos hábitos alimentares brasileiros. Associados a esses fatores, os fenômenos de industrialização e globalização influenciaram as modificações no comportamento alimentar dos brasileiros ao longo desses processos, chegando ao que se existe hodiernamente.

2.2. Industrialização, globalização e suas consequências na alimentação

A revolução industrial possibilitou o desenvolvimento da indústria alimentícia. Alimentos antes confeccionados manualmente passaram a ser produzidos em larga escala e atingiam um contingente maior de pessoas. A possibilidade de conservar os alimentos por mais tempo, através da refrigeração foi outro fator relevante para expansão da distribuição desses produtos.

Botelho (2006) afirma que, o surgimento das indústrias foi um fator decisivo para as mudanças na alimentação contemporânea. Tal fato possibilitou o aperfeiçoamento dos equipamentos e utensílios de cozinha, além do desenvolvimento de produtos inovadores, como batedeiras, panelas de pressão e liquidificadores.

A grande mudança relacionada às práticas alimentares, no que se refere ao consumo de alimentos industrializados e ao hábito de realizar refeições fora do lar, ocorreu a partir da segunda metade do século XX (MELLO; NOVAIS, 1998). Desde o início da década de 50, o mundo tem vivido uma série de transformações, sendo talvez as mais perceptíveis àquelas referentes aos fenômenos da urbanização e da globalização. Essas mudanças afetam a qualidade dos alimentos produzidos e industrializados. As expectativas de consumo orientam as escolhas para alimentos mais condizentes com o novo estilo de vida da população (BLEIL, 1998).

“A refeição agora, em vez de se dar em torno da mesa, dá-se em torno da televisão. A comida, antes preparada, é simplesmente aquecida e tem sempre o mesmo sabor – o que, aliás, não faz diferença alguma, pois nesse processo o sabor não desempenha mais um papel desafiador. A refeição deixou de ser escola e deixou de ser encontro. O comer se desumanizou, para se tornar um ato de consumo automatizado” (GALLIAN, 2007, P. 183).

Para Cascudo (2002), as pessoas estão perdendo a personalidade do paladar, sua fisionomia, exigências, predileções e simpatias. Elas habituaram-

se ao nível da comida venal, rápida, atendendo aos reclamos imediatos do estômago.

Bleil (1998) coloca que a alimentação de diferentes culturas está sendo transformada muito rapidamente, como parte de uma cultura que também se modificou. Nas últimas décadas nota-se que a alimentação tem deixado o lar. Esse processo está atrelado aos processos de urbanização, industrialização, à intensificação do trabalho feminino e à evolução das formas de distribuição dos alimentos. A vida moderna possibilitou ao homem facilidades não encontradas em nenhum outro período da história, com acesso quase que sem restrições a alimentos de alto valor energético, porém com baixo valor nutricional (NOVAES, 2004; ZUIN, 2009).

O processo de industrialização dos alimentos tem sido apontado como um dos principais responsáveis pelo crescimento energético da dieta da maioria das populações do Ocidente (MONTEIRO, 2000).

Influenciadas pela globalização da economia e pelos avanços tecnológicos na indústria de alimentos e na agricultura, as práticas alimentares contemporâneas têm sido uma fonte de preocupação das ciências da saúde desde que os estudos epidemiológicos passaram a indicar uma estreita relação entre a dieta e o aparecimento de algumas doenças crônicas associadas à alimentação (GARCIA, 2003). Um forte contribuinte para a elevação das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) é o aumento contínuo do peso corpóreo da população. Além de uma alimentação com maior teor energético; a diminuição da prática de atividade física é outro fator que contribui para o aumento dos índices de sobrepeso e obesidade (ALMEIDA; FERREIRA, 2005).

Segundo a última Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009, os indicadores antropométricos na população de 5 a 9 anos de idade apontam que 33,5% das crianças nessa faixa etária encontram-se com excesso de peso, enquanto que 14,3% dessa população está obesa. Entre a faixa etária de 10 a 19 anos, a frequência de excesso de peso passou de 16,7% (2002/2003) para 20,5% (2008-2009), já a frequência da obesidade passou de 2,3% (2002/2003) para 4,9% (IBGE, 2006; IBGE, 2010).

A POF 2008/2009 mostra ainda um aumento contínuo de excesso de peso e obesidade na população com mais de 20 anos de idade em

comparação com os dados apresentados na POF 2002/2003. O excesso de peso entre homens aumentou de 41,4% para 50,1%. Nas mulheres, o aumento foi ligeiramente menor de 40,9% para 48%. Já a obesidade entre os homens cresceu de 9% para 12,4% e, entre as mulheres, subiu de 13,5 % para 16,9% (IBGE, 2006; IBGE, 2010).

No que diz respeito à prevalência do excesso de peso e da obesidade entre os estratos de renda, a POF revelou diferenciais importantes. Nos homens observou-se que quanto maior a renda, maior o número de homens com excesso de peso e obesidade. Entre as mulheres esta dinâmica assume comportamento inverso; sendo mais frequente naquelas que pertencem aos dois primeiros quintos da distribuição de renda (IBGE, 2010).

O trabalho de Godoy (2012) corrobora os dados apresentados pelo IBGE (2006, 2010). Na pesquisa realizada com usuários dos Restaurantes Populares Federais, observou-se que a maior parte da amostra encontrava-se com excesso de peso (49,2%), dentre estes, 12,6% estavam obesos. A pesquisa apontou ainda que mais da metade dos indivíduos com insegurança alimentar leve (53,5%) e moderada (52%) apresentavam sobrepeso ou obesidade. No grupo de indivíduos que se encontravam no nível de insegurança alimentar grave, o percentual de sobrepeso ou obesidade foi de 42%.

Branquinho (2010), em seu trabalho realizado nos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal, encontrou uma prevalência de 50,6% de excesso de peso e de 14,1% de obesidade.

Os dados apresentados nos trabalhos supracitados deixam claro que os índices de sobrepeso e obesidade vêm crescendo expressivamente na população brasileira. O aumento desses índices pode estar relacionado à adoção de uma nova rotina alimentar pela comensalidade contemporânea. Esta, por sua vez, caracteriza-se pelo alto consumo de refeições prontas e *fast food*, que traz consigo um sistema alimentar específico baseado na substituição dos carboidratos complexos (cereais e amidos) por carboidratos simples, com consequências danosas para a saúde da população (CARNEIRO 2005).

Os dados trazidos pela última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) reforçam as afirmações feitas por Carneiro (2005). Ao se comparar os dados das duas últimas POF (2002/2003 e 2008/2009), observa-se que o grupo das farinhas, féculas e massas e dos cereais e leguminosas apresentaram as maiores quedas na média das aquisições entre as duas pesquisas (20,5% e 19,4%, respectivamente). Com relação às refeições realizadas no ambiente domiciliar, os alimentos que apresentaram um aumento relativo superior a 5% em sua participação no total de calorias foram as misturas industrializadas e refeições prontas (40%), os embutidos (25%), os refrigerantes (16%) e o pão francês (13%).

Outro fator preocupante que vem sendo observado nas últimas décadas é a diminuição da aquisição alimentar domiciliar *per capita* de determinados alimentos tradicionais como o arroz e o feijão. Ao se comparar os dados referentes à quantidade média *per capita* adquirida de arroz polido e feijão das duas últimas Pesquisas de Orçamentos Familiares (2002/2003 e 2008/2009), observa-se uma redução considerável nas quantidades adquiridas para o consumo domiciliar desses dois produtos, a saber, de 40,5% e 26,4%, respectivamente (IBGE, 2010).

É cada vez mais evidente que o típico almoço do brasileiro, que inclui arroz, feijão, proteína e salada (BARBOSA, 2007) está perdendo espaço para as refeições rápidas, em locais de fácil acesso e com agilidade no serviço prestado. Esse novo perfil de exigência da comensalidade contemporânea faz com que os estabelecimentos que fornecem refeições do estilo *fast food* sejam os mais procurados (GARCIA 1997). As refeições *fast food* caracterizam-se por possuírem textura, tamanho e forma simplificados, por se gastar menos tempo para sua ingestão e por possuírem embalagens descartáveis que possibilita o deslocamento fácil para outros locais como a mesa de trabalho ou a televisão (GARCIA, 1997).

Associados aos fatores acima discutidos, o declínio do consumo do arroz e do feijão torna-se ainda mais preocupante quando levado em consideração dados como os da pesquisa realizada por Marchioni, et al (2007), que após investigar os fatores dietéticos associados com o câncer oral concluiu que o consumo regular, praticamente diário, de arroz e feijão, pode diminuir os

riscos associados ao câncer oral, independente do consumo de álcool, tabaco, do grau de instrução e do local de nascimento. Marchioni, et al (2007) observaram também uma tendência significativa para diminuição do risco de câncer oral quanto maior for consumo de vegetais e frutas.

Uma pesquisa realizada em 2010 pelo sistema de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL) revelou que apenas 18,2% dos entrevistados relataram consumir cinco ou mais porções de fruta ou hortaliças por dia e menos da metade (29,9%) dos indivíduos afirmaram consumir frutas e hortaliças em cinco ou mais dias por semana (BRASIL, 2011).

Os dados sobre o consumo alimentar da população brasileira demonstrados acima corroboram a tese apresentada por Hernández (2005, p.132), de que

“a alimentação comum homogeneizou-se progressivamente como consequência da passagem de ecossistemas muito diversificados para outros hiperespecializados e integrados em amplos sistemas de produção agroalimentar, em escala internacional. Desse modo, aumentou consideravelmente, a produção mundial de alimentos ao mesmo tempo que desapareceram numerosas variedades de vegetais e animais, que constituíram a base da dieta, em âmbito mais localizado”.

As frutas, por exemplo, se tornaram insípidas e sem grande interesse gustativo, pois passaram a ser produzidas levando em consideração uma série de critérios favoráveis ao produtor, transportador e vendedor, como o lucro, a solidez do fruto, a maturação artificial, etc (HERNÁNDEZ, 2005).

A Organização Mundial de Saúde (OMS), através da Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, determinou aos estados membros a criação de políticas de incentivo ao consumo de frutas e hortaliças visto que a baixa ingestão desses alimentos é um dos fatores de risco mais importantes para o desenvolvimento de DCNT (OMS, 2004).

Tendo em vista a importância do consumo regular de frutas e hortaliças para a saúde humana, bem como os benefícios que o aumento desse consumo

pode trazer à agricultura e economia local, a OMS criou a iniciativa de promoção ao consumo de frutas e hortaliças. O objetivo desta estratégia é fortalecer, promover e proteger a saúde no contexto de uma dieta saudável, orientando o desenvolvimento de ações sustentáveis a nível comunitário, nacional e global que, quando tomados em conjunto, contribuirão para a redução do risco de DCNT através do maior consumo de frutas e hortaliças (OMS, 2003a).

No caso do Brasil um dos grandes desafios para se colocar essa estratégia em prática é o baixo consumo de frutas e hortaliças, em especial, entre os indivíduos que se encontram nas classes de menor rendimento médio mensal familiar. Os dados do IBGE (2010) mostram que, enquanto a aquisição alimentar domiciliar *per capita* anual de hortaliças e frutas no último quinto de rendimento é de 38,7% e 48,4%, no primeiro quinto esses valores reduzem para 17,1% e 11,3%, considerando uma escala crescente de renda.

Os dados acima se tornam ainda mais preocupantes quando se leva em consideração as chances que esses indivíduos situados nos estratos sociais mais baixos têm de estarem em situação de insegurança alimentar. A análise da razão de chances para insegurança alimentar por renda domiciliar *per capita*, realizada por Godoy (2012) nos Restaurantes Populares Federais, mostrou que o usuário em insegurança alimentar apresentou dez vezes mais chances de possuir renda *per capita* de até um quarto do salário mínimo.

Buscando modificar o panorama atual apresentado pelos dados acima, o Governo Federal vem desenvolvendo vários programas e ações que visam garantir o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, lançado em maio de 2012, é uma das ações mais recentes realizadas pelo Governo Federal e seus parceiros. Dentre muitas questões relevantes o documento retoma a importância de algumas das diretrizes da Política Nacional de alimentação e Nutrição (PNAN), que por sua vez, incentivam a criação de ambientes institucionais promotores de alimentação adequada e saudável por considerá-la como um dos pilares dessa política.

Um das estratégias propostas pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) para reduzir o número de pessoas em

situação de insegurança alimentar através da promoção da alimentação adequada e saudável foi a criação do Programa Restaurante Popular, em 2003. Por meio deste, tornou-se possível oferecer uma refeição equilibrada (do ponto de vista nutricional) e estimular a oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais que, além de contribuir para a saúde dos comensais, beneficia a comunidade a sua volta através do fortalecimento da agricultura, do aquecimento da economia local e da geração de empregos.

2.3. Restaurantes populares como estratégia para resgate e incentivo aos hábitos alimentares regionais

O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome foi criado em 2004 com a missão de promover a inclusão social, a segurança alimentar, a assistência integral e uma renda mínima de cidadania às famílias que vivem em situação de pobreza. No âmbito do MDS, cabe à Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN) atuar na formulação e execução da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), promovendo e coordenando os programas do ministério nessa área. Para tanto, as ações da SESAN organizam-se em três eixos de atuação: apoio a produção, comercialização e consumo (BRASIL, 2013).

No eixo consumo, encontram-se a Rede de Equipamentos Públicos, que por sua vez, compõe uma ação estratégica da PNSAN, contribuindo para a redução dos índices de insegurança alimentar da população, além de promover o acesso à alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2013).

A Rede conta ainda com uma estrutura operacional composta pelos Equipamentos de Oferta de Alimentação Adequada e Saudável: Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias; e pelos Equipamentos de Abastecimento e Combate ao Desperdício de Alimentos: Unidades de Apoio à Distribuição de Alimentos da Agricultura Familiar, Bancos de Alimentos e Mercados Populares (BRASIL, 2013).

Os Restaurantes Populares são Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição destinados à

“comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar” (BRASIL, 2004).

Eles fazem parte da estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar (SISAN) e, de acordo com a meta de erradicação da extrema pobreza, procuram potencializar sua articulação com outras políticas sociais importantes que compõe o seu eixo de atuação (BRASIL, 2013).

A gestão dos Restaurantes Populares é responsabilidade do poder público local devendo ser de 1.000 (um mil) o número mínimo de refeições a serem produzidas diariamente, no horário do almoço, por, no mínimo, cinco dias por semana (BRASIL, 2004; BRASIL, 2013). O MDS “apoia a implantação e a modernização de RPs por meio de editais públicos que viabilizam projetos de construção e modernização das instalações prediais e a aquisição de novos utensílios e de equipamentos e materiais permanentes” (BRASIL, 2013). Finalizada a fase de implantação das unidades, os governos municipais, estaduais ou distrital devem montar uma equipe técnica específica para planejar e acompanhar das ações desenvolvidas no RP, assumindo assim a responsabilidade pela gestão e manutenção dos serviços. A gestão local, caso seja de seu interesse, poderá firmar parcerias com organizações comunitárias e entidades sociais ligadas a programas de geração de trabalho e renda (BRASIL, 2004; BRASIL, 2013).

No que diz respeito à aquisição de gêneros alimentícios, uma das recomendações repassadas pelo MDS para a gestão local é que sejam realizadas compras diretamente de produtores locais contribuindo assim para a geração de renda, emprego e para o incentivo do uso de produtos regionais e preparações regionais (BRASIL, 2004; BRASIL, 2013).

Vale ressaltar que apesar do MDS recomendar e incentivar a oferta de produtos e preparações regionais nos Restaurantes Populares, estas nem sempre podem ser consideradas adequadas do ponto de vista nutricional. Segundo Botelho (2006), geralmente, preparações regionais costumam apresentar uma alta densidade energética devido ao elevado teor de lipídios.

No trabalho realizado por Ginani (2004), foram analisadas 185 preparações regionais brasileiras das quais 63,7% apresentaram um percentual de lipídios acima de 30% do valor energético total (VET), valor superior às recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2003b). Apesar de sua funcionalidade gastronômica e de possuir utilidade bastante diversificada, o uso abusivo de certos tipos de gorduras pode contribuir com a origem ou agravamento de algumas patologias (OMS, 2004).

Sendo assim, quando se pensa em incentivo e resgate da cultura alimentar, deve-se levar em consideração a importância da atuação do profissional nutricionista no processo de modificação e adaptação das preparações regionais para que as refeições servidas nos estabelecimentos comerciais sejam saudáveis e adequadas à população de interesse.

A oficina culinária é uma estratégia educativa capaz de sensibilizar e incentivar mudanças na prática do profissional de nutrição (CASTRO, 2007). Ela pode ser considerada um eixo estruturante de um modelo de educação nutricional voltado para promoção da alimentação saudável (FIGUEIREDO et al, 2010).

A experiência relatada no trabalho realizado por Pereira e Sarmento (2012) em escolas do Distrito Federal demonstrou que após atividade envolvendo oficinas culinárias para desenvolver receitas à base de agrião (hortaliça mesmo aceita pela maioria), os escolares envolvidos na pesquisa passaram a requisitar aos seus familiares que repetissem as preparações executadas nas oficinas em suas residências. Em outro trabalho realizado por Castro, et al (2007), profissionais de nutrição avaliaram a participação em oficinas culinárias como uma experiência positiva capaz de proporcionar reflexões, contribuindo assim para o crescimento profissional e pessoal.

O relato dessas experiências leva a crer que por meio das oficinas culinárias torna-se possível mostrar ao nutricionista que é viável incentivar o resgate da cultura alimentar por meio da oferta de preparações regionais e, ao mesmo tempo, promover a alimentação saudável.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo Geral

Avaliar a oferta de alimentos e ou preparações regionais saudáveis no programa de Restaurantes Populares brasileiros.

3.2. Objetivos Específicos

- Verificar a frequência com que os alimentos e ou preparações regionais estão sendo servidas;
- Identificar a justificativa de frequência de preparações e alimentos regionais;
- Identificar as formas de aquisição de frutas e hortaliças regionais;
- Identificar as dificuldades na compra de frutas e hortaliças regionais;
- Analisar a relação entre os modelos de gestão dos Restaurantes Populares e a frequência mensal de alimentos regionais;
- Desenvolver oficinas de capacitação dos profissionais de nutrição; Avaliar a oferta de alimentos regionais em restaurantes populares brasileiros após intervenção por meio de uma oficina culinária.

4. MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo aqui realizado está inserido em uma pesquisa desenvolvida pela Universidade de Brasília (UnB) em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), intitulada de "Avaliação do Serviço de Alimentação Coletiva prestado pelos Restaurantes Populares: diagnóstico da qualidade e atenção dietética das refeições servidas". A referida pesquisa foi aprovada no comitê de ética (nº 0372/10).

O presente trabalho apresenta um desenho de caráter longitudinal e de intervenção (PEREIRA, 2001, p. 280), que foi escolhido em virtude desta investigação acontecer em momentos diferentes, divididos em diagnóstico, intervenção e avaliação das unidades do Programa Restaurantes Populares. O cálculo da amostra das unidades foi baseado na lista oficial de todos os 65 restaurantes vinculados ao Programa Restaurante Popular do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome existentes em dezembro de 2009. Para o cálculo do plano amostral foi realizado um estudo estatístico (COCHRAN, 1977), baseado em uma população (N) composta de 65 restaurantes, um erro de amostragem de 10% e um nível de significância de (α) 5%. Estimou-se uma amostra aleatória simples através do procedimento *surveysselect* do programa SAS versão 9.1.3. A amostra final foi composta por 37 restaurantes. Esse valor foi obtido com base nos parâmetros supracitados, respeitando-se os critérios de estratificação por região geográfica. As unidades, após a estratificação, ficaram distribuídas da seguinte forma: Norte com quatro unidades; Nordeste com dez unidades; Centro-Oeste com uma unidade; Sudeste com dezesseis unidades; e Sul com seis unidades.

O primeiro contato com os nutricionistas dos RPs ocorreu por telefone pela própria pesquisadora através da listagem cedida pelo MDS contendo os números de telefone das unidades da amostra. Durante a ligação, os Responsáveis Técnicos foram informados sobre a pesquisa que estava sendo realizada pelo MDS em parceria com a UnB tendo sido solicitado a estes um endereço eletrônico para o envio de uma carta (Apêndice 1) apresentando o instrumento que contempla as variáveis descritas a seguir.

4.1. Diagnóstico da oferta de alimentos regionais

Para a coleta dos dados foi utilizado um questionário denominado Oferta de Alimentos Regionais, (Apêndice 2), contendo uma série de perguntas de múltipla escolha referentes à frequência da oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais nos RPs.

O primeiro bloco do questionário, (bloco A) foi adaptado do modelo criado por Botelho (2006), desenvolvido para todos os estados da região Nordeste e Sudeste. Para selecionar as preparações contidas nos questionários das demais regiões foram realizadas consultas a livros de gastronomia regional, a sítios de internet dos estados da região e a revistas especializadas a semelhança da estratégia adotada por Botelho (2006).

O questionário de cada um dos estados da federação contemplados na amostra contém dez preparações típicas e cinco lacunas para a inclusão de outras preparações que o responsável técnico de cada RP entendesse como típica da região. Para cada preparação, foi solicitado que o responsável marcasse a frequência de sua oferta (diária, semanal, duas vezes por semana, quinzenal, mensal, esporadicamente, anual e não oferece) e até três motivos que limitassem ou contribuíssem para a frequência de sua oferta.

Para o referido questionário assumiu-se que as frequências esporadicamente e apenas em data comemorativa representam ocasiões como aniversariantes do mês, eventos realizados na cidade, feriados e festividades como festas juninas, natalinas e quaresma.

O segundo bloco do questionário (bloco B), contém uma listagem de frutas e hortaliças regionais elaborada com base em uma publicação do Ministério da Saúde de 2002, intitulada Alimentos Regionais Brasileiros (BRASIL, 2002). Nesse bloco o responsável técnico relatou quais as frutas e hortaliças adquiridas, onde esses alimentos são comprados e qual a frequência do uso (diária, semanal e mensal). O instrumento possui também questões de múltipla escolha que indagam sobre eventuais dificuldades na compra dos alimentos regionais e acerca do modelo de gestão da unidade.

Para ajustar os instrumentos às estratégias de coleta de dados foi realizado um piloto (março de 2010) em uma Unidade de Alimentação com

características semelhantes aos Restaurantes Populares e não incluído na amostra. Durante o processo verificou-se que o nutricionista do local acrescentou aos motivos contidos no instrumento a opção *o contrato não contempla os ingredientes principais* como justificativa para não oferecer algumas das preparações regionais presentes no questionário. Tendo sido este o único ajuste indicado e acatado durante a realização do piloto.

Considerando-se que o contrato interfere na compra de ingredientes nos RPs com modelo de gestão terceirizado, optou-se em incluir a justificativa apontada pelo nutricionista na lista de motivos presentes no Questionário Alimentos Regionais, utilizado nessa pesquisa. Após os ajustes realizados no questionário, deu-se início a coleta de dados que ocorreu entre os meses de abril e agosto de 2010.

4.2. Intervenção

As oficinas de alimentos regionais foram planejadas a partir da análise dos questionários Oferta de Alimentos Regionais respondidos pelos RTs das unidades, onde foi identificada a frequência com que as preparações e ingredientes regionais eram servidos nos diversos locais.

Em virtude deste trabalho estar inserido em uma pesquisa mais abrangente, as oficinas foram patrocinadas pelo MDS e realizadas com os RTs de todas as unidades de alimentação que faziam parte do Programa Restaurante Popular. No caso dos RPs que possuíam o modelo de gestão terceirizada, ao invés dos Responsáveis Técnicos, foram convidados para as oficinas nutricionistas fiscais ligados às secretarias responsáveis pela administração dos RPs nos estados/municípios que, por sua vez, assumiram o compromisso de repassar o conteúdo ministrado durante as oficinas para os Responsáveis Técnicos das empresas contratadas.

O objetivo principal das oficinas foi o de incentivar o uso de alimentos regionais e identificar a melhor forma de utilização dos ingredientes da região no planejamento de cardápios.

Em virtude de um dos principais temas abordados durante o curso ser a regionalização, as oficinas foram organizadas de forma que os participantes fossem divididos por região geográfica. Porém, devido ao grande número de RPs na região Sudeste e o pequeno número na região Norte e Centro-Oeste, decidiu-se realizar duas oficinas na região Sudeste e uma para as regiões Norte e Centro-Oeste, mas contemplando as características culturais das duas regiões.

As oficinas ocorreram no período de agosto a novembro de 2010 (Apêndice 3) tendo, cada uma delas, duração de dois dias, totalizando 16 horas de curso. A metodologia incluiu aulas teóricas e práticas além de dinâmicas e momentos de discussão em grupo.

Para orientar a execução das oficinas foi desenvolvido um material didático que incluiu os seguintes assuntos: importância e vantagens da implementação da Ficha Técnica de Preparação (FTP); aplicação da técnica dietética para elaboração de preparações saudáveis; otimização dos recursos existentes para melhorar a produção e a qualidade das refeições servidas; importância da utilização dos alimentos regionais no cardápio dos RPs; e formas de utilização dos alimentos regionais no planejamento do cardápio. Os temas citados encontram-se distribuídos em um cronograma (apêndice 4).

As oficinas ocorreram no laboratório de Técnica Dietética da Universidade de Brasília e em outras quatro capitais, nos respectivos laboratórios de Técnica Dietética das Universidades locais. Durante as oficinas os participantes aprenderam e degustaram preparações regionais modificadas com conteúdo lipídico e de sódio compatíveis com as recomendações da OMS; ao final, houve debate e discussão sobre inclusão de preparações relacionadas ao tema abordado no cardápio das unidades como parte da dinâmica de aprendizagem.

4.3. Avaliação das unidades

Seis meses após o período de execução das oficinas (maio de 2011), o mesmo questionário foi reenviado através de correio eletrônico aos 37

nutricionistas dos RPs contidos na amostra com o intuito de verificar se houve aumento na frequência da oferta alimentos e preparações regionais após a etapa de intervenção. Ao final do modelo de questionário usado na primeira etapa foram acrescentadas algumas perguntas referentes às oficinas, a fim de verificar se o nutricionista Responsável Técnico pelo RP foi ou teve acesso às informações dadas na capacitação.

4.4. Análise e tratamento dos dados

Um banco de dados exclusivo foi gerado para a pesquisa. À medida que os dados foram sendo recebidos eles eram tabulados no programa *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)*, versão 20.0.

Para o cálculo da frequência de cada preparação transformou-se a informação dada no questionário em uma base mensal. Considerando que os Restaurantes Populares funcionam 20 dias no mês, uma preparação servida diariamente foi contabilizada como vinte vezes ao mês; se servida duas vezes por semana como oito vezes ao mês; semanalmente como quatro vezes ao mês; quinzenalmente como duas vezes ao mês; e mensalmente como uma vez. As opções esporadicamente e apenas em data comemorativa foram consideradas como servida meia (0,5) vez ao mês.

A comparação entre a frequência mensal de preparações regionais servidas e o total de preparações ofertadas mensalmente nos Restaurantes Populares foi realizada da forma que se segue abaixo.

- Considerando que um cardápio trivial em sua estrutura possui um prato principal, uma guarnição e dois acompanhamentos, obtém-se um total de 4 opções de preparações por dia. Portanto, para se chegar ao número total de preparações servidas ao mês utilizou-se o seguinte cálculo:

$4 \text{ preparações por dia} \times 20 \text{ dias de funcionamento ao mês} = 80 \text{ preparações servidas ao mês}$

- Com base no número total de preparações servidas mensalmente, acima calculado, foi computado o percentual de contribuição dos alimentos regionais no cardápio mensal através da fórmula a seguir:

-

Percentual de contribuição dos alimentos regionais no cardápio mensal = (Nº de preparações regionais servidas ao mês x 100) / 80 preparações servidas ao mês

Cálculos de frequência simples foram realizados para analisar os dados referentes aos motivos de oferta de preparações regionais, aquisição de frutas e hortaliças, local de compra de frutas e hortaliças, dificuldades na compra desses produtos, principais dificuldades encontradas e modelo de gestão dos RPs.

Para avaliar diferenças estatísticas de frequências entre as regiões geográficas, foi realizado o teste de Friedman. Já o teste T foi utilizado para estimar diferenças estatísticas relacionadas à presença do nutricionista na oficina com as frequências mensais. Para ambos foram considerados significantes os valores de $p \leq 0,05$.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

ARTIGO 1: ALIMENTOS REGIONAIS: AVALIAÇÃO DA OFERTA NO PROGRAMA DE RESTAURANTES POPULARES BRASILEIROS

Departamento de Pós-graduação em Nutrição Humana. Faculdade de Ciências da Saúde. Universidade de Brasília (UnB). Campus Universitário Darcy Ribeiro, Brasília, Brasil, 70.910-900.

Revista a ser submetido o artigo: Appetite

RESUMO

Além dos benefícios à saúde, o consumo de frutas, hortaliças e preparações regionais proporciona o fortalecimento da agricultura, o aquecimento da economia local e a geração de empregos. Uma das estratégias que pode ser utilizada para trazer de volta ao cotidiano o consumo de preparações regionais é a inclusão destas nos cardápios de unidades de alimentação. Considerando todos os benefícios para a saúde e para a comunidade que o aumento da produção e consumo de alimentos regionais pode vir a gerar, é imprescindível que os Restaurantes Populares (RP) coloquem em prática as diretrizes do Governo Federal quanto à oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais em suas unidades. O objetivo desse trabalho é avaliar a oferta de alimentos e ou preparações regionais no programa de Restaurantes Populares brasileiros. A coleta dos dados ocorreu entre abril a agosto de 2010 por meio da aplicação, em 37 RPs, de um questionário denominado Oferta de Alimentos Regionais adaptado do modelo criado por Botelho (2006). O responsável técnico (RT) teve que relatar a frequência de oferta das preparações típicas e os motivos que determinaram essa oferta. O questionário continha ainda uma tabela com uma lista de frutas e hortaliças regionais na qual o RT teve que relatar, quais delas são adquiridas, onde são compradas e qual a frequência da compra. O instrumento indagou também sobre o modelo de gestão em vigor no RP e sobre as dificuldades na compra de ingredientes. Os questionários foram enviados para os RTs e devolvidos aos pesquisadores via e-mail, que em seguida, analisaram os dados utilizando o programa *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)*, versão 20.0. Os restaurantes que apresentaram maior frequência de oferta mensal por região foram: Manaus (8,5%; n=1,7) na região Norte; Teresina (14,0%; n=2,8) na região Nordeste; Distrito Federal (7,5%; n=1,5) na região centro-oeste; Poços de Caldas (17,0%; n=3,4) na região sudeste e Caxias do Sul (20,0%; n=4,0) na região Sul. Os motivos mais alegados pelos nutricionistas para servir as preparações regionais foram a *alta aceitabilidade* e o *hábito alimentar*. A região Sul destacou-se por adquirir 100% (n=13,0; n=9,0) das frutas e hortaliças regionais contidas no questionário. O modelo de gestão terceirizado foi predominante em todas as regiões. Os restaurantes que afirmaram servir alimentos regionais consideraram fatores como *alta aceitabilidade* e *hábito alimentar* relevantes na escolha dos seus cardápios, porém os preços elevados dos produtos foram vistos como fatores limitantes para que alguns RPs sirvam com mais frequência preparações, frutas e hortaliças regionais.

Palavras chave: Alimentos regionais, Restaurantes Populares, Oferta

ABSTRACT

Besides health benefits, the consumption of fruit, vegetables and regional preparations provides agriculture strengthening, local economy heating and job creation. One of the strategies that can be used to bring back the daily consumption of regional preparations is their inclusion on menus of catering units. Considering all benefits to health and community by the increase of production and consumption of regional foods, it is essential that the Popular Restaurants (PR) put into practice the directives of the Federal Government regarding the offer of preparations, regional fruit and vegetables. The main objective of this paper is to assess the offer of food and healthy regional preparations in the Brazilian popular restaurant program. The data collection took place between April and August of 2010. A survey called Regional Food Offer adapted from the model created by Botelho (2006) was applied in 37 RPs. The technical manager (TM) had to report the frequency of offer of regional preparations and the reasons that offer. The survey also contained a table with a list of regional fruits and vegetables in which TM had to report, which ones are acquired, which are bought and what the frequency of purchase. The instrument also asks about the management model in place in the PR and the difficulties in buying ingredients. The 37 surveys were sent to the TMs and returned to the researchers via e-mail. The data was analyzed using the Statistical Package for Social Sciences (SPSS) version 20.0. The restaurants that had a higher frequency of monthly regional food offer by region were: Manaus (8.5%, n = 1,7) in the North; Teresina (14,0%, n = 2,8) in the Northeast; Federal District (7.5%, n = 1,5) in the Midwest; Poços de Caldas (17,0%, n = 3,4) in the Southeast and Caxias do Sul (20,0%, n = 4,0) in the South. The reasons alleged by most nutritionists to serve the regional preparations were *high acceptability* and *feeding habits*. The Southern region highlighted by acquire 100% (n = 13,0, n = 9,0) of regional fruits and vegetables, contained in the survey. The outsourced management model was predominant in all regions. The restaurants that serve regional foods claimed consider factors such as *high acceptability* and *feeding habits* relevant in the choice of their menus, but the high prices of the products were seen as limiting factors for some PRs to serve more often preparations, regional fruits and vegetables.

Keywords: Regional Foods, Popular Restaurants, Offer

INTRODUÇÃO

No Brasil cerca de 16 milhões de cidadãos ainda vivem em situação de extrema pobreza, sujeitos a algum tipo de restrição alimentar (IBGE, 2012). Durante sua pesquisa Godoy (2012) constatou que em seu universo de estudo, o indivíduo em insegurança alimentar apresentou 10 vezes mais chances de possuir renda per capita de até um quarto do salário mínimo.

Na tentativa de modificar a realidade encontrada atualmente no Brasil, o Governo Federal vem desenvolvendo várias ações através do programa Brasil Sem Miséria. Uma das estratégias propostas pelo programa para reduzir o número de pessoas em situação de insegurança alimentar foi a criação do Programa Restaurante Popular, em 2003. Por meio deste, tornou-se possível assegurar o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) e garantir uma alimentação saudável e nutricionalmente equilibrada. O Programa também estimula a oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais que, além de contribuir para a saúde dos comensais, beneficia a comunidade a sua volta através do fortalecimento da agricultura, do aquecimento da economia local e da geração de empregos (BRASIL, 2013).

O Brasil caracteriza-se por ser um país de amplitude continental com um panorama alimentar complexo e peculiar (TRIGO, 1989). A alimentação brasileira foi formada principalmente pela influência da cultura indígena, africana e européia. O padrão alimentar varia nas diferentes regiões de acordo com a maior ou menor influência de um ou mais desses grupos étnicos. Por exemplo, na Bahia, a cultura alimentar recebe forte influência de tradições africanas e indígenas. Já a Região Norte é influenciada pela cultura alimentar indígena, enquanto que no Sul os padrões europeus predominam (BRASIL, 2006).

Portanto, a culinária regional tem papel fundamental na formação da identidade cultural brasileira. O Ministério da Saúde reconhece esta importância e, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, quando se discute a promoção de práticas alimentares saudáveis, o resgate de hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais de elevado valor nutritivo tem enfoque prioritário (BRASIL, 2006).

Os benefícios de se incentivar o consumo de alimentos regionais vão além da preservação do patrimônio cultural, já que as compras realizadas diretamente de produtores locais contribuem para a geração de renda e, conseqüentemente, para o desenvolvimento econômico da região (BRASIL, 2004; BRASIL, 2013). Porém, nos dias de hoje, torna-se um grande desafio manter os hábitos alimentares regionais vivos na população, já que os processos de globalização e urbanização mudaram o perfil de alimentação da comunidade contemporânea (GALIAN, 2007). Nota-se que nas últimas décadas a alimentação tem deixado o lar e a refeição caseira está perdendo espaço para as refeições rápidas, em locais de fácil acesso e com agilidade no serviço prestado (BLEIEL, 1998; GARCIA, 1997).

Uma das estratégias que pode ser utilizada para trazer de volta ao cotidiano da população o consumo de preparações regionais ou que contenham alimentos regionais é a inclusão dessas preparações nos cardápios dos restaurantes, sejam privados, institucionais ou aqueles que fazem parte de programas governamentais.

Considerando todos os benefícios para a saúde e para a comunidade que o aumento da produção e consumo de alimentos regionais pode vir a gerar, é imprescindível que os Restaurantes Populares coloquem em prática as diretrizes do Governo Federal quanto à oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais em suas unidades.

Para verificar se os RPs são promotores do consumo de alimentos regionais, o objetivo desse trabalho é avaliar a oferta de alimentos e ou preparações regionais saudáveis no programa de Restaurantes Populares brasileiros.

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo aqui proposto está inserido em uma pesquisa desenvolvida pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) em parceria com a Universidade de Brasília (UnB), intitulada de "Avaliação do Serviço de Alimentação Coletiva prestado pelos Restaurantes Populares:

diagnóstico da qualidade e atenção dietética das refeições servidas". A referida pesquisa foi aprovada no comitê de ética (nº 0372/10).

O presente trabalho apresenta um desenho de natureza exploratória quantitativa e a técnica de pesquisa utilizada foi a direta extensiva com uso de questionário.

O cálculo da amostra das unidades foi baseado na lista oficial de todos os 65 restaurantes vinculados ao Programa Restaurante Popular do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome existentes em dezembro de 2009. Para o cálculo do plano amostral foi feito um estudo estatístico (COCHRAN, 1977), baseado em uma população (N) composta de 65 restaurantes, um erro de amostragem de 10% e um nível de significância de (α) 5%. Estimou-se uma amostra aleatória simples através do procedimento *surveyselect* do programa SAS versão 9.1.3. A amostra final foi composta por 37 restaurantes. Esse valor foi obtido com base nos parâmetros supracitados, respeitando-se os critérios de estratificação.

As unidades, após a estratificação, ficaram distribuídas da seguinte forma: Norte com quatro unidades; Nordeste com dez unidades; Centro-Oeste com uma unidade; Sudeste com dezesseis unidades; e Sul com seis unidades.

O primeiro contato com os nutricionistas dos RPs foi feito por telefone pela própria pesquisadora através da listagem cedida pelo MDS contendo os números de telefone das unidades contidas na amostra. Durante a ligação, os Responsáveis Técnicos foram informados sobre a pesquisa que estava sendo realizada pelo MDS em parceria com a UnB tendo sido solicitado a estes um endereço eletrônico para o envio de uma carta apresentando o instrumento que contempla as variáveis descritas a seguir.

Diagnóstico da oferta de alimentos regionais

Para a coleta dos dados foi utilizado um questionário denominado Oferta de Alimentos Regionais, contendo uma série de perguntas de múltipla escolha referentes à frequência da oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais nos RPs.

O primeiro bloco do questionário, (bloco A) foi adaptado do modelo criado por Botelho (2006), desenvolvido para todos os estados da região Nordeste e Sudeste. Para selecionar as preparações contidas nos questionários das demais regiões foram realizadas consultas a livros de gastronomia regional, a sítios de internet dos estados da região e a revistas especializadas a semelhança da estratégia adotada por Botelho (2006).

O questionário de cada um dos estados da federação contemplados na amostra contém dez preparações típicas e cinco lacunas para a inclusão de outras preparações que o responsável técnico de cada RP entendesse como típica da região. Para cada preparação, foi solicitado que o responsável marcasse a frequência de sua oferta (diária, semanal, duas vezes por semana, quinzenal, mensal, esporadicamente, anual e não oferece) e até três motivos que limitassem ou contribuíssem para a frequência de sua oferta.

Para o referido questionário assumiu-se que as frequências esporadicamente e apenas em data comemorativa representam ocasiões como aniversariantes do mês, eventos realizados na cidade, feriados e festividades como festas juninas, natalinas e quaresma.

O segundo bloco do questionário (bloco B), contém uma listagem de frutas e hortaliças regionais elaborada com base em uma publicação do Ministério da Saúde de 2002, intitulada Alimentos Regionais Brasileiros (BRASIL, 2002). Nesse bloco o responsável técnico relatou quais as frutas e hortaliças adquiridas, onde esses alimentos são comprados e qual a frequência do uso (diária, semanal e mensal). O instrumento possui também questões de múltipla escolha que indagam sobre eventuais dificuldades na compra dos alimentos regionais e acerca do modelo de gestão da unidade.

Para ajustar os instrumentos às estratégias de coleta de dados foi realizado um piloto (março de 2010) em uma Unidade de Alimentação com características semelhantes aos Restaurantes Populares e não incluído na amostra. Durante o processo verificou-se que o nutricionista do local acrescentou aos motivos contidos no instrumento a opção *o contrato não contempla os ingredientes principais* como justificativa para não oferecer algumas das preparações regionais presentes no questionário. Tendo sido este o único ajuste indicado e acatado durante a realização do piloto.

Considerando-se que o contrato interfere na compra de ingredientes nos RPs com modelo de gestão terceirizado, optou-se em incluir a justificativa apontada pelo nutricionista na lista de motivos presentes no Questionário Alimentos Regionais, utilizado nessa pesquisa. Após os ajustes realizados no questionário, deu-se início a coleta de dados que ocorreu entre os meses de abril e agosto de 2010.

Análise e tratamento dos dados

Um banco de dados exclusivo foi gerado para a pesquisa. À medida que os dados foram sendo recebidos eles eram tabulados no programa *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)*, versão 20.0.

Para o cálculo da frequência de cada preparação transformou-se a informação dada no questionário em uma base mensal. Considerando que os Restaurantes Populares funcionam 20 dias no mês, uma preparação servida diariamente foi contabilizada como vinte vezes ao mês; se servida duas vezes por semana como oito vezes ao mês; semanalmente como quatro vezes ao mês; quinzenalmente como duas vezes ao mês; e mensalmente como uma vez. As opções esporadicamente e apenas em data comemorativa foram consideradas como servida meia (0,5) vez ao mês.

A comparação entre a frequência mensal de preparações regionais servidas e o total de preparações ofertadas mensalmente nos Restaurantes Populares foi realizada da forma que se segue abaixo.

- Considerando que um cardápio trivial em sua estrutura possui um prato principal, uma guarnição e dois acompanhamentos, obtém-se um total de 4 opções de preparações por dia. Portanto, para se chegar ao número total de preparações servidas ao mês utilizou-se o seguinte cálculo:

$4 \text{ preparações por dia} \times 20 \text{ dias de funcionamento ao mês} = 80 \text{ preparações servidas ao mês}$

- Com base no número total de preparações servidas mensalmente, acima calculado, foi computado o percentual de contribuição dos alimentos regionais no cardápio mensal através da fórmula a seguir:

$$\text{Percentual de contribuição dos alimentos regionais no cardápio mensal} = (\text{N}^{\circ} \text{ de preparações regionais servidas ao mês} \times 100) / 80 \text{ preparações servidas ao mês}$$

Cálculos de frequência simples foram realizados para analisar os dados referentes aos motivos de oferta de preparações regionais, aquisição de frutas e hortaliças, local de compra de frutas e hortaliças, dificuldades na compra desses produtos, principais dificuldades encontradas e modelo de gestão dos RPs.

Para avaliar diferenças estatísticas de frequências entre as regiões geográficas, foi realizado o teste de Fridman. Já o teste T foi utilizado para estimar diferenças estatísticas relacionadas à presença do nutricionista na oficina com as frequências mensais. Para ambos foram considerados significantes os valores de $p \leq 0,05$.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os 37 questionários contidos na amostra foram respondidos e a partir dos dados obtidos, foi possível estimar a frequência de oferta mensal das preparações regionais servidas em cada Restaurante Popular (Tabela 1).

Os três restaurantes que apresentaram maior frequência de oferta mensal foram Caxias do Sul (20,0%; n=4,0), Poços de Caldas (17,0%; n=3,4) e Betim (15,5%; n=3,1), já Juazeiro do Norte, foi o único a não oferecer nenhuma das preparações presentes no instrumento (Tabela 1).

Na Região Norte, Manaus destacou-se apresentando a maior frequência de oferta mensal (8,5%; n=1,7). Entre os RPs localizados na região Nordeste, apresentaram maiores valores de frequência as unidades de Teresina (14%; n=2,8), Bayeux (11%; n=2,2) e Petrolina (8%; n=1,6). O arrumadinho, o cozido e o baião de dois, por serem servidos semanalmente nessas unidades, foram as preparações que mais contribuíram para os valores de frequências mensais encontrados (Tabela 1).

Nas pesquisas realizadas por Botelho (2006) e Chaves et. all (2009), o baião de dois também aparece como uma das preparações regionais mais servidas, estabelecendo assim, a relação do brasileiro com o arroz e feijão. Barbosa (2007) reforça a característica regional de preparações a base de feijão ao afirmar que quando a mistura funciona como elemento constitutivo do prato ela está associada à cozinha regional ou típica, como no caso do feijão tropeiro e do baião de dois. Já a oferta frequente do cozido pode ser justificada pela afirmação feita por Da Matta (1986) que revela a predileção dos brasileiros pelo cozido, já que o assado não permite a mistura, característica das preparações locais. Enquanto a miscigenação das raças deu origem ao povo brasileiro a mistura dos ingredientes trazidos por diferentes culturas fez surgir os riquíssimos pratos regionais hoje existentes no Brasil.

A região Centro-Oeste, que possui apenas um restaurante contido na amostra, apresentou a frequência mensal de 7,5% (n= 1,5). Dentre as cidades da região Sudeste, Poços de Caldas (17,0%; n=3,4), Betim (15,5%; n= 3,1) e Rio de Janeiro 2 (16,0%; n=3,2), apresentaram maior frequência de oferta mensal (Tabela 1). No Rio de Janeiro, as preparações que mais contribuíram para a frequência apresentada foram picadinho, servido duas vezes por semana, dobradinha, fígado e peixe a milanesa, servidos semanalmente. O fato do picadinho ser servido mais de uma vez por semana nessas unidades pode ser justificado novamente pela preferência nacional por pratos cozidos (DA MATTA, 1986). Esse argumento estende-se aos demais restaurantes do estado do Rio de Janeiro e São Paulo, já que o picadinho é servido em todos eles.

Nos restaurantes de Poços de Caldas e Betim, o pernil de porco é servido duas vezes por semana, e o lombo suíno é servido semanalmente. Queiroz (2004), em sua pesquisa realizada em Unidades de Produção de Refeições da região Sudeste, também apontou o pernil de porco como uma das três preparações regionais servidas com maior frequência nos restaurantes pesquisados em Minas Gerais. A presença da carne suína faz parte da identidade da cozinha mineira, que por sua vez, teve origem na rústica dieta dos bandeirantes, composta de feijão, milho e carne de porco (ZAVROS, 2000).

Os restaurantes que possuem maior frequência de oferta mensal na região Sul, são os das cidades de Caxias do Sul (20,0%; n= 4,0), Porto Alegre (15,0%; n= 3,0) e Colombo (5,5%; n= 1,1) (Tabela 1). Nenhuma preparação destacou-se com uma maior frequência de oferta na cidade de Colombo. Já nas unidades de Caxias do Sul e Porto Alegre, as preparações que mais contribuíram para as frequências relatadas foram arroz carreteiro e cozido, todos servidos semanalmente.

TABELA 1 – Frequência mensal da oferta de preparações regionais nos Restaurante Populares Brasileiros, por cidade e por região. Brasil, 2010.

Restaurante	Estado	Região	Diversidade de preparações	%	n	% por região	n por região
Rio Branco	AC	Norte	3	3,0	0,6		
Manaus 1	AM	Norte	8	8,5	1,7	4,6	0,9
Manaus 2	AM	Norte	4	5,0	1,0		
Belém	PA	Norte	3	2,0	0,4		
Maceió	AL	Nordeste	4	7,5	1,5		
Lauro de Freitas	BA	Nordeste	4	3,5	0,7		
Paulo Afonso	BA	Nordeste	4	3,5	0,7		
Juazeiro do Norte	CE	Nordeste	0	0,0	0,0		
Imperatriz	MA	Nordeste	1	2,0	0,4	5,9	1,2
Bayeux	PB	Nordeste	4	11,0	2,2		
Campina Grande	PB	Nordeste	1	2,0	0,4		
Petrolina	PE	Nordeste	3	8,0	1,6		
Parnaíba	PI	Nordeste	4	7,5	1,5		
Teresina	PI	Nordeste	5	14,0	2,8		
Distrito Federal	DF	Centro-oeste	8	7,5	1,5	7,5	1,5
Belo Horizonte 1	MG	Sudeste	7	6,0	1,2		
Belo Horizonte 2	MG	Sudeste	6	3,5	0,7		
Belo Horizonte 3	MG	Sudeste	6	3,5	0,7		
Betim	MG	Sudeste	6	15,5	3,1		
Poços de Caldas	MG	Sudeste	7	17,0	3,4		
Rio de Janeiro 1	RJ	Sudeste	6	12,5	2,5	9,3	1,9
Rio de Janeiro 2	RJ	Sudeste	8	16,0	3,2		
Rio de Janeiro 3	RJ	Sudeste	8	14,0	2,8		
Rio de Janeiro 4	RJ	Sudeste	5	10,5	2,1		
Petrópolis	RJ	Sudeste	7	8,0	1,6		
Araraquara	SP	Sudeste	4	8,5	1,7		
Atibaia	SP	Sudeste	4	6,5	1,3		

Diadema	SP	Sudeste	3	7,0	1,4		
Guarulhos	SP	Sudeste	4	4,5	0,9		
Jandira	SP	Sudeste	6	8,5	1,7		
Suzano	SP	Sudeste	6	7,0	1,4		
Colombo	PR	Sul	4	5,5	1,1		
Curitiba	PR	Sul	4	2,0	0,4		
Caxias do Sul	RS	Sul	10	20,0	4,0		
Porto Alegre	RS	Sul	7	15,0	3,0	7,5	1,5
Chapecó	SC	Sul	1	1,0	0,2		
Joinville	SC	Sul	4	1,5	0,3		

Para se comparar os dados referentes à frequência mensal de preparações regionais foi realizado o teste Qui-quadrado de Friedman, que identificou uma diferença significativa entre as regiões geográficas ($p= 0,00$; Qui-quadrado= 107,879).

Do total de 80 preparações servidas no cardápio mensal, Caxias do Sul ofertou 4 preparações regionais ao mês, sendo então o restaurante com maior percentual de contribuição de preparações regionais no cardápio mensal (5,0%); já Chapecó contribuiu apenas com 0,3%, o equivalente a 0,23 preparação regional ao mês.

Percebe-se que dentre os motivos (Tabela 2) mais frequentes alegados pelos nutricionistas para se servir preparações regionais a *alta aceitabilidade* esta presente em todas as regiões que justificaram a frequência de sua oferta (Norte, Nordeste, Sudeste e Sul). Levando em consideração as regiões citadas acima, o motivo *hábito alimentar*, deixou de ser citado apenas pela região Sul. Botelho (2006) e Queiroz (2004), em trabalhos semelhantes, também encontraram a *alta aceitabilidade* e o *hábito alimentar* entre os motivos mais frequentes que definem a oferta de preparações regionais nas unidades de alimentação pesquisadas.

Os motivos *custo inacessível* e *baixa aceitabilidade*, apontados pelos RTs das regiões Nordeste, Sudeste e Sul, podem sugerir algumas das razões que levam os nutricionistas dessas unidades a não servirem com uma maior frequência algumas das preparações regionais contidas no questionário. A justificativa *baixa aceitabilidade*, por exemplo, pode ser um indicador de que preparações regionais estão cada vez menos presentes no cotidiano da

comensalidade, sendo assim menos conhecidas e conseqüentemente, menos aceitas.

Apesar dos nutricionistas terem apontado alguns motivos que limitam a frequência de oferta de algumas preparações regionais, o aspecto nutricional (alto valor energético) não foi levado em consideração, mesmo após Ginani (2004) e Botelho (2006) terem relatado em seus trabalhos o alto teor de lipídios das preparações regionais.

TABELA 2 – Motivos mais frequentes alegados pelos nutricionistas para a frequência de oferta de preparações regionais nos Restaurantes Populares Brasileiros, por região geográfica. Brasil, 2010.

Região	Motivo	n	%
Norte	preparação regional	12,0	41,4
	alta aceitabilidade	5,0	17,2
	hábito alimentar	5,0	17,2
Nordeste	alta aceitabilidade	21,0	16,9
	baixa aceitabilidade	18,0	14,5
Centro-Oeste	hábito alimentar	22,0	17,7
	-	0,0	0,0
Sudeste	custo inacessível	34,0	18,0
	alta aceitabilidade	50,0	26,5
	hábito alimentar	27,0	14,3
Sul	custo inacessível	20,0	27,4
	alta aceitabilidade	13,0	17,8
	baixa aceitabilidade	12,0	16,4

Para melhor compreensão dos dados abaixo, faz-se necessário trazer a definição dos três modelos de gestão atualmente disponíveis para que o governo local escolha de que forma irá administrar os RPs sob sua responsabilidade. **Gestão Direta** – quando manipuladores e recursos são administrados pela própria entidade pública, **Gestão Terceirizada** - quando manipuladores e recursos são administrados por empresa contratada pela entidade pública, **Gestão Mista** - quando manipuladores e recursos são administrados de maneira compartilhada entre a empresa contratada e a entidade pública.

Com relação ao modelo de gestão, os RPs geridos por empresas terceirizadas predominam nas cinco regiões geográficas brasileiras com frequências de 50,0% (n=2,0) na região Norte, 80,0% (n=8,0) na região Nordeste, 100% (n=1) na região Centro-Oeste, 62,5% (n=10,0) na região Sudeste e 83,3% (n=5,0) na região Sul. Diferentemente do Programa Restaurantes Populares, os municípios participantes do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição do Escolar (PNAE) dão preferência à gestão direta. Enquanto esta está presente em 77,0% dos municípios, a gestão terceirizada só é encontrada em 0,6% das escolas brasileiras (BRASIL, 2007).

Os dados acima apontam para uma relação entre o modelo de gestão predominante no PNAE e no RP e a frequência de preparações regionais ofertadas por esses programas. Enquanto o trabalho em questão revelou que a maioria dos Restaurantes Populares possui modelo de gestão terceirizado e uma média de frequência de oferta mensal de 7,5% (~ duas preparações ao mês), a pesquisa realizada por Chaves et al (2009) demonstrou que o PNAE, no qual predomina a gestão direta, possui uma média de 70,4% de escolas que oferecem ao menos uma preparação regional por semana.

Nota-se, portanto que o modelo de gestão adotado pela maioria das escolas inseridas no PNAE permite que sua contribuição para a promoção de hábitos alimentares regionais seja bem mais consistente que no Programa Restaurante Popular.

No que diz respeito à aquisição de frutas e hortaliças (Tabela 3), a Região Sul destaca-se por adquirir 100% (n= 13,0; n= 9,0) dos hortifrutis regionais. Nas regiões Norte, Nordeste e Sudeste, percebe-se que a frequência de hortaliças adquiridas é maior que a de frutas, sendo de 40,0% (n=6,0), 62,2% (n=9,0) e 76,5% (n=13,0) respectivamente (Tabela 3). Isso pode ocorrer pelo fato do uso das hortaliças ter uma maior versatilidade, pois além de servidas em saladas elas podem ser utilizadas como ingredientes de outras preparações que compõe o cardápio como pratos principais, guarnições e acompanhamentos. Já as frutas normalmente são utilizadas apenas em sobremesas ou sucos.

A região Centro-Oeste foi a única a relatar não comprar nenhuma das frutas e hortaliças regionais contidas no questionário.

TABELA 3 – Frequência de aquisição de frutas e hortaliças regionais dos Restaurantes Populares Brasileiros, por região geográfica. Brasil, 2010.

Variável	Região Geográfica do Brasil									
	Norte		Nordeste		Centro-Oeste		Sudeste		Sul	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Frutas	4,0	11,8	5,0	26,3	0,0	0,0	7,0	41,2	13,0	100
Hortaliças	6,0	40,0	9,0	69,2	00,	0,0	13,0	76,5	9,0	100

Os dados apresentados na Tabela 4 levantam uma discussão sobre a relação entre a forma de aquisição das frutas e hortaliças regionais e os modelos de gestão adotados pelos Restaurantes Populares. Mas, para se entender essa relação, é necessário primeiramente entender o relacionamento entre o programa Restaurante Popular com alguns outros programas governamentais.

O Governo Federal possui programas como o Banco de Alimentos e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que compram produtos dos agricultores locais e os doam a outros projetos do governo que oferecem refeições a pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, garantindo assim o DHAA e o fortalecimento da agricultura familiar. Essa rede de ações se entrelaça de forma que um programa ajuda na sustentação do outro (BRASIL, 2004).

Essa prática governamental impossibilita que alimentos regionais cultivados pela agricultura familiar e comprados pelo Governo sejam distribuídos a instituições privadas, como por exemplo, empresas terceirizadas contratadas para administrar os Restaurantes Populares, já que isso poderia ser identificado como beneficiamento do setor público. Por outro lado, essa restrição cria um paradoxo na medida em que o Governo Federal admite que estados e municípios repassem a administração do RPs para empresas terceirizadas, mas impede, que os Restaurantes Populares se beneficiem com outros programas do Governo que deveriam dar suporte ao seu funcionamento.

Desta forma, o modelo de gestão terceirizada pode estar direcionando a compra de frutas e hortaliças regionais para mercados atacadistas como

sugerem os dados das regiões Norte, Nordeste e Sudeste, onde é possível notar que mais de 50,0% das compras são feitas em mercados atacadistas (Tabela 4). E mais de 50,0% dos RPs são terceirizados.

TABELA 4 - Locais de aquisição das frutas e hortaliças regionais adquiridas pelos Restaurantes Populares Brasileiros, por região geográfica. Brasil, 2010.

Variável	Região Geográfica do Brasil									
	Norte		Nordeste		Centro-Oeste		Sudeste		Sul	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Local de aquisição										
Atacadistas	4,0	100,0	27,0	74,3	0,0	0,0	67,0	51,5	6,0	25,0
Produtor local	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	28,0	21,5	6,0	25,0
Agricultor familiar	0,0	0,0	5,0	14,3	0,0	0,0	15,0	11,5	7,0	29,1
Atacadista e produtor local	0,0	0,0	4,0	11,4	0,0	0,0	13,0	10,0	5,0	20,8
Agricultor familiar e produtor local	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,0	5,4	0,0	0,0

Apesar da possibilidade de existir uma vantagem do setor público em relação aos RPs com gestão terceirizada, no que diz respeito à compra da produção da agricultura familiar para programas governamentais, os dados demonstram que dos Restaurantes Populares que possuem gestão direta ou mista, apenas os localizados nas regiões Nordeste (20,0%; n=2,0) e Sudeste (37,5%; n=6,0) adquirem seus produtos através da agricultura familiar. No âmbito das unidades que praticam essa modalidade de compra conforme supramencionado, observou-se uma participação no total da aquisição de alimentos de 25,0% na região Nordeste e 58,0% na região Sudeste.

A aquisição através do banco de alimentos e do PAA, que são formas de aquisição exclusivas dos RPs com gestão mista ou direta, não foram utilizadas por nenhuma das regiões para a aquisição de frutas e hortaliças regionais.

Talvez, o fato dos restaurantes que possuem a modalidade de gestão direta ou mista não estarem adquirindo um volume maior de frutas e hortaliças regionais por meio da agricultura familiar, banco de alimentos e PAA, é um possível distanciamento entre o nutricionista responsável técnico pelo RP e os

caminhos necessários para se ter acesso às formas de aquisição aqui descritas. É necessário que ele saiba como contatar o agricultor familiar bem como o setor público responsável pelos programas do banco de alimentos e PAA, para que assim seja possível um estreitamento da sua relação com esses fornecedores.

Outra consideração a ser feita é que apesar do Programa Restaurante Popular ter como um dos seus principais objetivos o incentivo à utilização de alimentos regionais, não existe nenhuma forma de controle para se certificar que os objetivos construídos durante a implementação do projeto realmente estão sendo colocados em prática pelos estados e municípios responsáveis por sua gestão.

Uma possível solução para esse problema seria a exigência em forma de lei de que um percentual mínimo de alimentos regionais esteja presente nos cardápios dos restaurantes populares, assim como no Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Quando questionados sobre as dificuldades para a compra de frutas e hortaliças regionais, 33,3% (n=1,0) das unidades da Região Norte, 66,7% (n=4,0) da Região Nordeste e 35,5% (n=7,0) da Região Sudeste afirmaram vivenciar algum fator limitante para a aquisição desses produtos, sendo os mais frequentes a falta de fornecedor, o preço elevado e a sazonalidade (Quadro 1).

QUADRO 1 – Principais dificuldades relatadas pelos Restaurantes Populares Brasileiros para a aquisição de frutas e hortaliças regionais, por região geográfica. Brasil, 2010.

Região Geográfica do Brasil				
Norte	Nordeste	Centro-Oeste	Sudeste	Sul
Não possui fornecedor	Preço elevado	-	Preço elevado	Preço elevado
-	Sazonalidade	-	Sazonalidade	Sazonalidade
-	Não sabe como incluir no cardápio	-	Não possui fornecedor	São rejeitados pelos clientes

Algumas das justificativas relatadas pelos nutricionistas levam a crer que, muitas vezes, mesmo tendo consciência da importância de se incentivar o

consumo de alimentos regionais para a promoção da alimentação saudável, o profissional de nutrição esbarra em algumas barreiras que o impedem de aumentar a frequência da oferta dessas preparações em suas unidades, sendo a barreira financeira uma das mais limitantes.

Vale salientar que a limitação da aquisição das frutas e hortaliças devido ao custo é válida não apenas para os alimentos regionais, mas para todo esse grupo de uma forma geral. O estudo realizado por Jaime e Monteiro (2005) revelou que quanto menor o poder aquisitivo do indivíduo, menor o consumo de frutas e hortaliças, ou seja, a população com menor renda têm acesso limitado a esses alimentos em função do seu custo elevado.

CONCLUSÃO

Há uma grande diferença entre a frequência mensal de preparações regionais dos Restaurantes Populares de uma mesma região. Uma alternativa para auxiliar a mudança desse quadro seria a realização de encontros como capacitações e oficinas, além da promoção de uma troca de experiências através da criação de uma rede de contatos dos nutricionistas Responsáveis Técnicos de Restaurantes Populares que viabilizassem oportunidades para que os RPs que conseguem servir preparações regionais de maneira frequente compartilhassem as alternativas encontradas por eles com os demais.

Os preços elevados dos produtos e o custo inacessível das preparações são fatores limitantes para que alguns RPs sirvam com mais frequência preparações e frutas e hortaliças regionais, comprometendo assim o cumprimento de um dos principais objetivos do programa de gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis por meio do incentivo à utilização de alimentos regionais.

Os Restaurantes Populares terceirizados possuem uma desvantagem quanto à aquisição de frutas e hortaliças regionais, já que nessa modalidade não é possível ter acesso aos alimentos vindos do PAA e banco de alimentos. Contudo, isso não impossibilita o acesso a esses produtos, pois outras formas de aquisição estão disponíveis, como mercados atacadistas e produtores locais.

O trabalho em questão demonstra que o modelo de gestão predominante é o terceirizado. Portanto, é necessário que os governos locais e o federal discutam alternativas e busquem soluções para que as unidades inseridas nessa categoria possam usufruir dos mesmos benefícios que os RPs com gestão direta ou mista.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato do brasileiros. **Horizontes antropológicos**. Porto Alegre, v. 13, n. 28, p. 87 – 116, jul/dez, 2007.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de debate**. Campinas, v. 6, p. 1-25, 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual programa restaurante popular**. Brasília, 2004. 78 p. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. **Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) Censo Escolar 2004**. Brasília, Ministério da Educação, 2007.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/seguranca_alimentar>. Acesso em: 02 de fevereiro 2013.

BOTELHO, R. B. A. **Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável**. 2006. 192 f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

CHAVES, L. G., et al. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 22, n. 6, p. 857-866, nov, 2009.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. 128p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. - IBGE **Censo Demográfico 2010: Resultados Gerais da Amostra.** Rio de Janeiro: IBGE, 2012.

GALLIAN, D. M. C. A desumanização do comer. **Estudos avançados**, São Paulo, v. 21, n. 60, p. 179-184, mai/ago., 2007.

GARCIA, R.W.D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cardemos de saúde pública.** Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 455 – 467, jun/set, 1997.

GINANI, V. **Índice de aceitação de preparações regionais com teor lipídico modificado.** 2004. 148 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

GODOY, K. **Insegurança alimentar domiciliar e estado nutricional nos restaurantes populares do Brasil: paradoxo ou convergência?** 2012. 133f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

JAIME, P.C.; MONTEIRO, C.A. Fruit and vegetable intake by Brazilian adults, 2003. **Cadernos de. Saúde Pública**, v. 21 Sup: S, p.19-S24, Rio de Janeiro 2005.

QUEIROZ, F, L. N. **Alimentação regional saudável em unidades produtoras de refeições do sudeste brasileiro.** 2008. 149 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

TRIGO M; RONCADA M.J., STEWIEN G.T.M., PEREIRA I.M.T.B. Tabus alimentares em região Norte do Brasil. **Revista de Saúde Pública.** v.23, n. 6, p. 455-64, São Paulo, 1989.

ARTIGO 2: AVALIAÇÃO DA OFERTA DE ALIMENTOS REGIONAIS EM RESTAURANTES POPULARES BRASILEIROS APÓS INTERVENÇÃO POR MEIO DE OFICINA CULINÁRIA

Departamento de Pós-graduação em Nutrição Humana. Faculdade de Ciências da Saúde. Universidade de Brasília (UnB). Campus Universitário Darcy Ribeiro, Brasília, Brasil, 70.910-900.

Revista a ser submetido o artigo: Revista de Nutrição

RESUMO

Objetivo: O objetivo desse trabalho é avaliar a oferta de alimentos regionais em restaurantes populares brasileiros após intervenção por meio de uma oficina culinária.

Métodos: A coleta dos dados ocorreu entre abril a agosto de 2010 por meio da aplicação, em 37 RPs, de um questionário denominado Oferta de Alimentos Regionais adaptado do modelo criado por Botelho (2006). Nele constam perguntas de múltipla escolha referentes à oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais, aos motivos dessa oferta, à forma de aquisição das frutas e hortaliças, às possíveis dificuldades na compra e ao modelo de gestão das unidades. A partir do diagnóstico da oferta de alimentos regionais foram realizadas oficinas de regionalização. Os objetivos do curso foram incentivar o uso de alimentos regionais, identificar a melhor forma de utilização dos ingredientes da região, auxiliar no planejamento de cardápios e planejar estratégias de alimentação saudável. O mesmo questionário foi reenviado através de correio eletrônico aos nutricionistas dos RPs contidos na amostra para verificar se houve aumento da oferta de alimentos e preparações regionais após as oficinas culinárias.

Resultados: Das unidades que permaneceram na amostra, 29,4% (n=10,0) participaram das oficinas de capacitação, 5,9% (n=2,0) receberam o repasse do conteúdo abordado no curso e 64,7% (n=22,0) não compareceram às oficinas. Destes últimos, 72,7% (n=16,0) possuíam gestão terceirizada. Observou-se que os RPs cujos nutricionistas participaram das oficinas ou receberam informações sobre estas apresentaram aumento da frequência mensal de preparações regionais, (p=0,027).

Conclusão: O modelo de capacitação através das oficinas mostrou-se eficiente, pois após sua execução houve aumento da oferta de alimentos regionais.

Palavra-chave: Alimentos regionais, Restaurantes Populares, oficinas culinárias

ABSTRACT

Objective: The objective of this paper is evaluate the offer of regional food in brazilian popular restaurants after intervention by a culinary workshop.

Methods: The data collection took place between April and August of 2010. A survey called Regional Food Offer adapted from the model created by Botelho (2006) was applied in 37 RPs . It comprises multiple choice questions about food offer, regional fruits and vegetables, the reasons for the offer, forms of acquisition of fruits and vegetables, possible difficulties in purchasing and PRs management model. From the diagnosis of regional food offer food workshops were made. The course objectives were to encourage the use of regional foods, identify the best way of using ingredients from the region, assist in planning menus and plan healthy eating strategies. The same survey was resented by mail to 37 popular restaurants' nutritionists in the sample to check if there was an increase in food offer and regional preparations after culinary workshops.

Results: Of the units surveyed, 27,8% (n = 10,0) participated in the training workshops and 61.1% (n = 22,0) did not attend the workshops. Those who did not participate 72.7% (n = 16,0) had outsourced management. It was observed that PRs had a statistically significant increasing in the monthly frequency of regional preparation when nutritionists went to the workshops or received information about them ($p = 0.027$).

Conclusion: The model of training through workshops proved to be efficient, because after his execution was increased the regional food offer.

Keyword: Reginonal food, popular restaurants, culinary workshops

INTRODUÇÃO

Segundo o Ministério da Saúde, uma alimentação saudável é aquela que atende às necessidades nutricionais e as características de cada fase do curso da vida, é acessível física e financeiramente a todos, saborosa, variada, colorida, harmônica e segura do ponto de vista sanitário, além de respeitar a cultura alimentar da população (BRASIL, 2006).

A alimentação pode ser analisada sob várias óticas. Braga (2004) destaca em sua discussão quatro pontos de vista: o econômico, o nutricional, o social e o cultural. Esses diferentes pontos de vista são importantes na compreensão de que a alimentação não é uma necessidade meramente fisiológica. Outros fatores como o acesso físico e financeiro aos alimentos e o respeito às tradições alimentares são essenciais para garantir o direito humano à alimentação adequada.

Porém, nos dias de hoje, torna-se um grande desafio manter os hábitos alimentares regionais vivos na população, já que os processos de globalização e urbanização mudaram o perfil de alimentação da comensalidade contemporânea (GALIAN, 2007)

Reconhecendo a importância de se garantir à população uma alimentação adequada sobre todos os seus aspectos, o Governo Federal vem desenvolvendo vários programas e ações, entre eles o Programa Restaurante Popular, criado em 2003. Este por sua vez, visa garantir uma alimentação saudável e nutricionalmente equilibrada e assegurar o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). O Programa Restaurante Popular também tem o objetivo de estimular a oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais que, além de contribuir para a saúde dos comensais, busca beneficiar a comunidade a sua volta através do fortalecimento da agricultura, do aquecimento da economia local e da geração de empregos (BRASIL, 2013).

Desta forma, os Responsáveis Técnicos (RTs) dos restaurantes que fazem parte desse programa têm o grande desafio de inserir no cotidiano dos comensais, através dos cardápios oferecidos, preparações que contenham alimentos regionais. O nutricionista, entretanto, precisa lembrar que uma de suas principais atribuições (independente da sua área de atuação) e a

promoção da alimentação saudável (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2005) Por esse motivo, não se pode pensar em oferecer preparações regionais sem antes verificar a qualidade nutricional das preparações e a aceitabilidade destas pelos comensais.

Apesar do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome (MDS) recomendar e incentivar a oferta de produtos e preparações regionais nos Restaurantes Populares, estas nem sempre podem ser consideradas adequadas do ponto de vista nutricional. Segundo Botelho (2006), geralmente, preparações regionais costumam apresentar uma alta densidade energética devido ao elevado teor de lipídios.

No trabalho realizado por Ginani (2004), foram analisadas 185 preparações regionais brasileiras das quais 63,7% apresentaram um percentual de lipídios acima de 30% do valor energético total (VET), valor superior às recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2003b). Apesar de sua funcionalidade gastronômica e de possuir utilidade bastante diversificada, o uso abusivo de certos tipos de gorduras pode contribuir com a origem ou agravamento de algumas patologias (OMS, 2004).

Sendo assim, quando se pensa em incentivo e resgate da cultura alimentar, deve-se levar em consideração a importância da atuação do profissional nutricionista no processo de modificação e adaptação das preparações regionais para que as refeições servidas nos estabelecimentos comerciais sejam saudáveis e adequadas à população de interesse.

A oficina culinária é uma estratégia educativa capaz de sensibilizar e incentivar mudanças na prática do profissional de nutrição (CASTRO, 2007). Ela pode ser considerada um eixo estruturante de um modelo de educação nutricional voltado para promoção da alimentação saudável (FIGUEIREDO et al, 2010). Profissionais de nutrição envolvidos no trabalho realizado por Castro (2007) avaliaram a participação em oficinas culinárias como uma experiência positiva capaz de proporcionar reflexões, contribuindo assim para o crescimento profissional e pessoal.

Esse modelo educativo permite o debate entre os participantes, a troca de experiências, discussão dos problemas vividos e a possibilidade de construção coletiva de soluções, aproximando-se da concepção de educação

de Freire (2003), que aponta para a capacidade de proporcionar aos educandos a possibilidade de se tornarem sujeitos ativos do processo o qual estão vivenciando.

Acredita-se, portanto, que através dessa ferramenta de educação, torna-se possível mostrar ao nutricionista como incentivar o resgate da cultura alimentar por meio da oferta de preparações regionais e, ao mesmo tempo, promover a alimentação saudável.

O trabalho em questão tem como objetivo avaliar a oferta de alimentos regionais em restaurantes populares brasileiros após intervenção por meio de uma oficina culinária.

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo aqui realizado está inserido em uma pesquisa desenvolvida pela Universidade de Brasília (UnB) em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), intitulada de "Avaliação do Serviço de Alimentação Coletiva prestado pelos Restaurantes Populares: diagnóstico da qualidade e atenção dietética das refeições servidas". A referida pesquisa foi aprovada no comitê de ética (nº 0372/10).

O presente trabalho apresenta um desenho de caráter longitudinal e de intervenção (PEREIRA, 2001, p. 280), que foi escolhido em virtude desta investigação acontecer em momentos diferentes, divididos em diagnóstico, intervenção e avaliação das unidades do Programa Restaurantes Populares. O cálculo da amostra das unidades foi baseado na lista oficial de todos os 65 restaurantes vinculados ao Programa Restaurante Popular do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome existentes em dezembro de 2009. Para o cálculo do plano amostral foi realizado um estudo estatístico (COCHRAN, 1977), baseado em uma população (N) composta de 65 restaurantes, um erro de amostragem de 10% e um nível de significância de (α) 5%. Estimou-se uma amostra aleatória simples através do procedimento *surveyselect* do programa SAS versão 9.1.3. A amostra final foi composta por 37 restaurantes. Esse valor foi obtido com base nos parâmetros supracitados, respeitando-se os critérios de estratificação por região geográfica. As unidades,

após a estratificação, ficaram distribuídas da seguinte forma: Norte com quatro unidades; Nordeste com dez unidades; Centro-Oeste com uma unidade; Sudeste com dezesseis unidades; e Sul com seis unidades.

O primeiro contato com os nutricionistas dos RPs ocorreu por telefone pela própria pesquisadora através da listagem cedida pelo MDS contendo os números de telefone das unidades da amostra. Durante a ligação, os Responsáveis Técnicos foram informados sobre a pesquisa que estava sendo realizada pelo MDS em parceria com a UnB tendo sido solicitado a estes um endereço eletrônico para o envio de uma carta apresentando o instrumento que contempla as variáveis descritas a seguir.

4.1. Diagnóstico da oferta de alimentos regionais

Para a coleta dos dados foi utilizado um questionário denominado Oferta de Alimentos Regionais, contendo uma série de perguntas de múltipla escolha referentes à frequência da oferta de preparações, frutas e hortaliças regionais nos RPs.

O primeiro bloco do questionário, (bloco A) foi adaptado do modelo criado por Botelho (2006), desenvolvido para todos os estados da região Nordeste e Sudeste. Para selecionar as preparações contidas nos questionários das demais regiões foram realizadas consultas a livros de gastronomia regional, a sítios de internet dos estados da região e a revistas especializadas a semelhança da estratégia adotada por Botelho (2006).

O questionário de cada um dos estados da federação contemplados na amostra contém dez preparações típicas e cinco lacunas para a inclusão de outras preparações que o responsável técnico de cada RP entendesse como típica da região. Para cada preparação, foi solicitado que o responsável marcasse a frequência de sua oferta (diária, semanal, duas vezes por semana, quinzenal, mensal, esporadicamente, anual e não oferece) e até três motivos que limitassem ou contribuíssem para a frequência de sua oferta.

Para o referido questionário assumiu-se que as frequências esporadicamente e apenas em data comemorativa representam ocasiões como aniversariantes do mês, eventos realizados na cidade, feriados e festividades como festas juninas, natalinas e quaresma.

O segundo bloco do questionário (bloco B), contém uma listagem de frutas e hortaliças regionais elaborada com base em uma publicação do Ministério da Saúde de 2002, intitulada Alimentos Regionais Brasileiros (BRASIL, 2002). Nesse bloco o responsável técnico relatou quais as frutas e hortaliças adquiridas, onde esses alimentos são comprados e qual a frequência do uso (diária, semanal e mensal). O instrumento possui também questões de múltipla escolha que indagam sobre eventuais dificuldades na compra dos alimentos regionais e acerca do modelo de gestão da unidade.

Para ajustar os instrumentos às estratégias de coleta de dados foi realizado um piloto (março de 2010) em uma Unidade de Alimentação com características semelhantes aos Restaurantes Populares e não incluído na amostra. Durante o processo verificou-se que o nutricionista do local acrescentou aos motivos contidos no instrumento a opção *o contrato não contempla os ingredientes principais* como justificativa para não oferecer algumas das preparações regionais presentes no questionário. Tendo sido este o único ajuste indicado e acatado durante a realização do piloto.

Considerando-se que o contrato interfere na compra de ingredientes nos RPs com modelo de gestão terceirizado, optou-se em incluir a justificativa apontada pelo nutricionista na lista de motivos presentes no Questionário Alimentos Regionais, utilizado nessa pesquisa. Após os ajustes realizados no questionário, deu-se início a coleta de dados que ocorreu entre os meses de abril e agosto de 2010.

4.2. Intervenção

As oficinas de alimentos regionais foram planejadas a partir da análise dos questionários Oferta de Alimentos Regionais respondidos pelos RTs das unidades, onde foi identificada a frequência com que as preparações e ingredientes regionais eram servidos nos diversos locais.

Em virtude deste trabalho estar inserido em uma pesquisa mais abrangente, as oficinas foram patrocinadas pelo MDS e realizadas com os RTs de todas as unidades de alimentação que faziam parte do Programa

Restaurante Popular . No caso dos RPs que possuíam o modelo de gestão terceirizada, ao invés dos Responsáveis Técnicos, foram convidados para as oficinas nutricionistas fiscais ligados às secretarias responsáveis pela administração dos RPs nos estados/municípios que, por sua vez, assumiram o compromisso de repassar o conteúdo ministrado durante as oficinas para os Responsáveis Técnicos das empresas contratadas.

O objetivo principal das oficinas foi o de incentivar o uso de alimentos regionais e identificar a melhor forma de utilização dos ingredientes da região no planejamento de cardápios.

Em virtude de um dos principais temas abordados durante o curso ser a regionalização, as oficinas foram organizadas de forma que os participantes fossem divididos por região geográfica. Porém, devido ao grande número de RPs na região Sudeste e o pequeno número na região Norte e Centro-Oeste, decidiu-se realizar duas oficinas na região Sudeste e uma para as regiões Norte e Centro-Oeste, mas contemplando as características culturais das duas regiões.

As oficinas ocorreram no período de agosto a novembro de 2010 tendo, cada uma delas, duração de dois dias, totalizando 16 horas de curso. A metodologia incluiu aulas teóricas e práticas além de dinâmicas e momentos de discussão em grupo.

Para orientar a execução das oficinas foi desenvolvido um material didático que incluiu os seguintes assuntos: importância e vantagens da implementação da Ficha Técnica de Preparação (FTP); aplicação da técnica dietética para elaboração de preparações saudáveis; otimização dos recursos existentes para melhorar a produção e a qualidade das refeições servidas; importância da utilização dos alimentos regionais no cardápio dos RPs; e formas de utilização dos alimentos regionais no planejamento do cardápio. Os temas citados encontram-se distribuídos em um cronograma.

As oficinas ocorreram no laboratório de Técnica Dietética da Universidade de Brasília e em outras quatro capitais, nos respectivos laboratórios de Técnica Dietética das Universidades locais. Durante as oficinas os participantes aprenderam e degustaram preparações regionais modificadas com conteúdo lipídico e de sódio compatíveis com as recomendações da OMS;

ao final, houve debate e discussão sobre inclusão de preparações relacionadas ao tema abordado no cardápio das unidades como parte da dinâmica de aprendizagem.

4.3. Avaliação das unidades

Seis meses após o período de execução das oficinas (maio de 2011), o mesmo questionário foi reenviado através de correio eletrônico aos 37 nutricionistas dos RPs contidos na amostra com o intuito de verificar se houve aumento na frequência da oferta alimentos e preparações regionais após a etapa de intervenção. Ao final do modelo de questionário usado na primeira etapa foram acrescentadas algumas perguntas referentes às oficinas, a fim de verificar se o nutricionista Responsável Técnico pelo RP foi ou teve acesso às informações dadas na capacitação.

4.4. Análise e tratamento dos dados

Um banco de dados exclusivo foi gerado para a pesquisa. À medida que os dados foram sendo recebidos eles eram tabulados no programa *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)*, versão 20.0.

Para o cálculo da frequência de cada preparação transformou-se a informação dada no questionário em uma base mensal. Considerando que os Restaurantes Populares funcionam 20 dias no mês, uma preparação servida diariamente foi contabilizada como vinte vezes ao mês; se servida duas vezes por semana como oito vezes ao mês; semanalmente como quatro vezes ao mês; quinzenalmente como duas vezes ao mês; e mensalmente como uma vez. As opções esporadicamente e apenas em data comemorativa foram consideradas como servida meia (0,5) vez ao mês.

A comparação entre a frequência mensal de preparações regionais servidas e o total de preparações ofertadas mensalmente nos Restaurantes Populares foi realizada da forma que se segue abaixo.

- Considerando que um cardápio trivial em sua estrutura possui um prato principal, uma guarnição e dois acompanhamentos, obtém-se um total de 4 opções de preparações por dia. Portanto, para se chegar ao número total de preparações servidas ao mês utilizou-se o seguinte cálculo:

4 preparações por dia x 20 dias de funcionamento ao mês = 80 preparações servidas ao mês

- Com base no número total de preparações servidas mensalmente, acima calculado, foi computado o percentual de contribuição dos alimentos regionais no cardápio mensal através da fórmula a seguir:

-

Percentual de contribuição dos alimentos regionais no cardápio mensal = $(N^{\circ} \text{ de preparações regionais servidas ao mês} \times 100) / 80 \text{ preparações servidas ao mês}$

Cálculos de frequência simples foram realizados para analisar os dados referentes aos motivos de oferta de preparações regionais, aquisição de frutas e hortaliças, local de compra de frutas e hortaliças, dificuldades na compra desses produtos, principais dificuldades encontradas e modelo de gestão dos RPs.

Para avaliar diferenças estatísticas de frequências entre as regiões geográficas, foi realizado o teste de Fridman. Já o teste T foi utilizado para estimar diferenças estatísticas relacionadas à presença do nutricionista na oficina com as frequências mensais. Para ambos foram considerados significantes os valores de $p \leq 0,05$.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após a fase de avaliação das unidades os Restaurantes Populares Manaus 2, que estava fechado para reforma, e Juazeiro do Norte e Jandira, que não responderam ao questionário, foram excluídos da amostra final.

Das 34 unidades que permaneceram na pesquisa, 29,4% (n=10,0) participaram das oficinas de capacitação, 5,9% (n=2,0) receberam o repasse do conteúdo abordado no curso e 64,7% (n=22,0) não compareceram às

oficinas (Tabela 1). Do total de restaurantes com responsáveis técnicos ausentes da oficina, 72,7% (n=16,0) possuíam modelo de gestão terceirizado.

O grande percentual de responsáveis técnicos de Restaurantes Populares com modalidade de gestão terceirizada que não participaram das oficinas pode estar relacionado ao fato de não ser interessante para o MDS investir na capacitação de um profissional que a qualquer momento pode não estar mais gerenciando o RP, devido às mudanças periódicas de contrato das concessionárias. Outra questão trazida por Rodrigues (2010) que contribui para situação descrita acima, é o fato da existência de uma alta rotatividade de funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), incluindo o nutricionista. Esse cenário, por sua vez, contribui para elevar os custos relacionados a treinamentos (RODRIGUES, 2010).

É importante que os estados e municípios gestores de Restaurantes Populares compreendam que, apesar de terem optado por repassar a administração do RP para uma empresa terceirizada, estes continuam sendo os gestores dessas unidades. Dessa forma, é imprescindível que a gestão pública se envolva no processo de gerenciamento assegurando que os princípios norteadores do programa sejam cumpridos, sendo necessário, portanto, que se desenvolva uma corresponsabilidade entre o setor público e a empresa gestora da unidade.

Sendo assim, as gestões locais que terceirizam a administração dos RPs deveriam ter em seu quadro de funcionários um profissional capacitado, que nesse caso é o nutricionista, para supervisionar e dar suporte à empresa contratada para gerir as unidades de alimentação. Desta forma, mesmo com a mudança de instituição ou com a substituição do responsável técnico, as informações adquiridas em cursos e capacitações oferecidas pelo MDS seriam sempre repassadas pelo nutricionista supervisor a quem assumisse o cargo.

Vale salientar que o profissional enviado pelo estado ou município para participar de cursos e capacitações promovidos pelo MDS deve de fato atuar na supervisão dos Restaurantes Populares, pois durante a experiência vivenciada nas oficinas culinárias foi possível notar que nos locais que possuíam administração terceirizada e foram enviados a capacitação nutricionistas de outros setores, que não o setor responsável pela gestão do

RP, o conteúdo abordado no curso não foi repassado aos responsáveis técnicos das unidades.

Observou-se que os RPs cujos nutricionistas participaram das oficinas ou receberam informações sobre estas apresentaram aumento da frequência mensal de preparações regionais, ($p=0,027$). Do total de Restaurantes Populares cujos responsáveis técnicos enquadrados na categoria presentes ou informados, 58,3% ($n=7,0$) aumentaram suas frequências mensais de preparações regionais. Esses dados, portanto, permitem afirmar que a ferramenta metodológica utilizada para a sensibilização dos nutricionistas quanto à importância de promover o aumento da oferta de preparações regionais foi eficiente. Jaime et al (2007) também trazem resultados positivos com relação ao uso da culinária como modelo de intervenção para a promoção da alimentação saudável. Em sua pesquisa realizada com famílias de baixa renda, o grupo que sofreu intervenção envolvendo a atividade de oficina culinária teve um acréscimo de 2,9 pontos percentuais no total de calorias provenientes de frutas e hortaliças.

Já Castro (2007) demonstrou em seu trabalho que o modelo educativo das oficinas culinárias pode ser uma ferramenta para a promoção da alimentação saudável, tanto para a população em geral como para os profissionais de saúde. Tal metodologia se mostrou factível de ser aplicada por ter sido capaz de proporcionar aos participantes reflexão, aprendizado conceitual e instrumentalização para a atuação do profissional no campo da promoção da alimentação saudável.

As unidades que tiveram os maiores percentuais de aumento da frequência mensal de preparações regionais após a realização das oficinas foram as de Imperatriz (2,5%), Belo Horizonte 1 (4,0%), Belo Horizonte 2 (4,0%) e Distrito Federal (2,0%). Apesar de seus responsáveis técnicos estarem presentes nas oficinas, nos restaurantes de Paulo Afonso, Petrolina e Diadema, houve decréscimo das frequências mensais. Essa diminuição pode estar relacionada ao custo inacessível, que foi alegado com um dos principais motivos para justificar o fato dessas unidades não servirem algumas das preparações contidas nos questionários.

TABELA 1- Frequências mensais da oferta de preparações regionais nos Restaurantes Populares Brasileiros e presença dos nutricionistas nas oficinas de capacitação. Brasil, 2010.

Restaurante	Estado	Região	Visita 1		Visita 2		Presença na oficina	Gestão
			N	%	N	%		
Rio Branco	AC	Norte	0,6	3,0	0,8	4,0	Ausente	Mista
Manaus 1	AM	Norte	1,7	8,5	1,5	7,5	Ausente	Terceirizado
Belém	PA	Norte	0,4	2,0	1,5	7,5	Ausente	Direta
Maceió	AL	Nordeste	1,5	7,5	0,3	1,5	Ausente	Terceirizado
Lauro de Freitas	BA	Nordeste	0,7	3,5	1,0	5,0	Presente	Terceirizado
Paulo Afonso	BA	Nordeste	0,7	3,5	0,6	3,0	Presente	Terceirizado
Imperatriz	MA	Nordeste	0,4	2,0	0,9	4,5	Presente	Direta
Bayeux	PB	Nordeste	2,2	11,0	2,2	11,0	Informado	Direta
Campina Grande	PB	Nordeste	0,4	2,0	0,8	4,0	Presente	Terceirizado
Petrolina	PE	Nordeste	1,6	8,0	1,2	6,0	Presente	Terceirizado
Parnaíba	PI	Nordeste	1,5	7,5	1,0	5,0	Ausente	Terceirizado
Teresina	PI	Nordeste	2,8	14,0	3,0	15,0	Ausente	Terceirizado
Distrito Federal	DF	Centro-oeste	1,5	7,5	2,0	10,0	Presente	Terceirizado
Belo Horizonte 1	MG	Sudeste	1,2	6,0	0,9	4,5	Ausente	Mista
Belo Horizonte 2	MG	Sudeste	0,7	3,5	1,5	7,5	Presente	Mista
Belo Horizonte 3	MG	Sudeste	0,7	3,5	1,5	7,5	Informado	Mista
Betim	MG	Sudeste	3,1	15,5	1,3	6,5	Ausente	Terceirizado
Poços de Caldas	MG	Sudeste	3,4	17,0	2,7	13,5	Ausente	Direta
Rio de Janeiro 1	RJ	Sudeste	2,5	12,5	1,7	8,5	Ausente	Terceirizado
Rio de Janeiro 2	RJ	Sudeste	3,2	16,0	4,0	20	Ausente	Terceirizado
Rio de Janeiro 3	RJ	Sudeste	2,8	14,0	3,2	16	Ausente	Terceirizado
Rio de Janeiro 4	RJ	Sudeste	2,1	10,5	2,3	11,5	Ausente	Terceirizado
Petrópolis	RJ	Sudeste	1,6	8,0	3,0	15	Ausente	Terceirizado
Araraquara	SP	Sudeste	1,7	8,5	1,3	6,5	Presente	Mista
Atibaia	SP	Sudeste	1,3	6,5	1,6	8,0	Presente	Terceirizado
Diadema	SP	Sudeste	1,4	7,0	1,0	5,0	Presente	Terceirizado
Guarulhos	SP	Sudeste	0,9	4,5	1,0	5,0	Ausente	Direta
Suzano	SP	Sudeste	1,4	7,0	1,3	6,5	Ausente	Terceirizado
Colombo	PR	Sul	1,1	5,5	1,5	7,5	Ausente	Terceirizado
Curitiba	PR	Sul	0,4	2,0	1,1	5,5	Ausente	Terceirizado
Caxias do Sul	RS	Sul	3,7	18,5	0,6	3,0	Ausente	Terceirizado
Porto Alegre	RS	Sul	2,6	13	1,6	8	Ausente	Terceirizado
Chapécó	SC	Sul	0,2	1,0	0,3	1,5	Ausente	Terceirizado
Joinville	SC	Sul	0,3	1,5	0,0	0,0	Ausente	Mista

Ao se observar o Quadro 1 nota-se que as regiões Sudeste e Sul adquirem com maior frequência hortaliças do tipo folhosa, tendo em comum a aquisição do repolho. O fato dessas duas regiões serem as que mais produzem repolho no Brasil (EMPRESA BRASILEIRA DE AGROPECUÁRIA –

EMBRAPA, 2013a) pode justificar uma maior frequência de aquisição, já que uma maior produção gera uma maior disponibilidade e um preço acessível, facilitando assim o acesso à esse produto. Essa mesma justificativa também pode ser aplicada para as duas hortaliças adquiridas com maior frequência na região Nordeste, pois esta concentra 31,2% da produção nacional de macaxeira e 67,6% da produção nacional da batata doce (EMBRAPA, 2013a).

A acerola foi única fruta que possui sua maior produção agrícola na região em que é adquirida com maior frequência. Os dados da EMBRAPA, (2013b) indicam que a região Nordeste não só é o maior produtor de frutas tipicamente consumidas nesta região, bem como vem produzindo em maior quantidade frutas típicas de outras regiões como a manga (70,2%) da região Norte, o abacaxi (38,7%) e a banana (39,5%) da região Sudeste.

QUADRO 1 – Frutas e hortaliças adquiridas com maior frequência pelos Restaurantes Populares Brasileiros, por região geográfica. Brasil, 2010.

Região Geográfica do Brasil				
Norte	Nordeste	Centro-Oeste	Sudeste	Sul
Coentro	Batata doce	Não respondeu	Acelga	Repolho
Maxixe Peruano	Macaxeira	Não respondeu -	Repolho	Raditi
Banana pacovan	Acerola	Não respondeu -	Abacaxi	Bergamota
Manga	Cajá	Não respondeu -	Banana	Laranja

Com relação às frequências mensais de frutas regionais, foi possível notar nas regiões Norte, Nordeste e Sudeste um aumento na frequência de 2,9; 21,1 e 5,9 pontos percentuais, respectivamente (Tabela 2). Apesar de os valores referentes às frequências de frutas terem se elevado após a capacitação, o mesmo não ocorreu com as hortaliças, que registraram uma queda de 15,4% para a região Nordeste e de 23,6% para a região Sudeste (Tabela 2). Ao se questionar sobre possíveis dificuldades na compra, 66,7% (n=4,0) das unidades localizadas no Nordeste afirmaram possuir dificuldade, sendo as mais frequentes o preço elevado e a sazonalidade. Já na região Sudeste 37,5% (n=7,0) dos RPs afirmaram possuir além dos motivos acima, dificuldades com a falta de fornecedor.

O preço elevado citado pelos nutricionistas como uma das dificuldades encontradas para efetuar a compra de alguns produtos do gênero hortifruti pode de alguma forma ter contribuído para a queda da frequência mensal de hortaliças da região Sudeste, já que segundo os dados da FEDERAÇÃO DO COMÉRCIO DE BENS, SERVIÇOS E TURISMO –FERCOMERCIO (2013), as cidades do Rio de Janeiro (7,3%) e de Belo Horizonte (6,0%) encontram-se entre as regiões metropolitanas que encerraram o ano de 2012 com variações de preços acima do resultado nacional.

TABELA 2 – Frequências de frutas e hortaliças adquiridas pelos Restaurantes Populares Brasileiros, por região geográfica. Brasil, 2010.

Variável	Região Geográfica do Brasil																								
	Norte					Nordeste					Centro-Oeste					Sudeste					Sul				
	Antes da oficina		Após a oficina		Diferença	Antes da oficina		Após a oficina		Diferença	Antes da oficina		Após a oficina		Diferença	Antes da oficina		Após a oficina		Diferença	Antes da oficina		Após a oficina		Diferença
	N	%	N	%	%	N	%	N	%	%	N	%	N	%	%	N	%	N	%	%	N	%	N	%	%
Frutas	4,0	11,8	5,0	14,7	+2,9	5,0	26,3	9,0	47,4	+21,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,0	41,2	8,0	47,1	+5,9	13,0	100,0	5,0	38,5	-61,5
Hortaliças	6,0	40,0	6,0	40,0	0,0	9,0	69,2	7,0	53,8	-15,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,0	76,5	9,0	52,9	-23,5	9,0	100,0	3,0	33,3	-66,7

A maior queda na frequência mensal de hortifruti ocorreu na região Sul, onde o decréscimo foi de 61,5% para frutas e 66,7% para hortaliças (Tabela 2). Apesar dessa diminuição, os nutricionistas informaram não possuir nenhuma dificuldade referente à compra. O fato de nenhum dos nutricionistas dessas unidades dessa região ter comparecido à oficina e de 83,3% de seus restaurantes adotarem o modelo de gestão terceirizada, podem ter contribuído para essa queda na frequência de mais de 50,0%. Como discutido anteriormente nesse trabalho, UANs possuem uma grande rotatividade de funcionários (Rodrigues, 2010). Supondo que algumas dessas unidades tenham mudado o seu responsável técnico recentemente, esse profissional pode não ter disposto de tempo hábil para trabalhar a regionalização dos cardápios ou não ter se sensibilizado quanto à importância da presença de alimentos e preparações regionais para a promoção da alimentação saudável nos Restaurantes Populares Brasileiros.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos e discutidos no trabalho em questão é possível concluir que:

1. O aumento da frequência mensal de preparações regionais foi significativo nos Restaurantes Populares nos quais os nutricionistas estavam presentes na oficina ou receberam informações sobre o curso.
2. O modelo de gestão terceirizado inviabilizou a participação dos responsáveis técnicos de RPs enquadrados nessa categoria na oficina de regionalização.
3. Os preços elevados dos produtos e o custo inacessível das preparações demonstram que a barreira financeira também pode ser considerada como um fator limitante para o aumento da oferta de alimentos regionais pelo nutricionista.
4. O modelo de capacitação através das oficinas mostrou-se eficiente para ser aplicado com profissionais de nutrição, pois cumpriu seu objetivo de

sensibilizar os nutricionistas quanto à importância de se aumentar a oferta de preparações regionais.

REFERÊNCIAS

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em revista**. Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <[http://www.mds.gov.br/seguranca alimentar](http://www.mds.gov.br/seguranca_alimentar)>. Acesso em: 02 de fevereiro 2013.

CASTRO, I. R. R. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-578, nov, 2007.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). **Resolução CFN nº 380, de 9 de dezembro de 2005**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em <<http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>> Acesso em: 12 fev. 2012.

EMPRESA BRASILEIRA DE AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Situação da produção de hortaliças no Brasil. Disponível em:<http://www.cnph.embrapa.br/paginas/hortalicas_em_numeros/hortalicas_em_numeros.htm> Acesso em 5 jun, 2013.

EMPRESA BRASILEIRA DE AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Produção agrícola municipal, 2011. Disponível em:<http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=pesquisaculturas_pesquisadas.php&menu=2> Acesso em 5 jun, 2013.

FEDERAÇÃO DO COMÉRCIO DE BENS, SERVIÇOS E TURISMO – FERCOMÉRCIO. **Índice de Preços ao Consumidor Amplo fecha 2012 em 5,84%**. Disponível em:<<http://www.fecomercio.com.br/blog/2013/01/14/indice-de-precos-ao-consumidor-amplo-fecha-2012-em-584/>> Acesso em 5 jun, 2013

FIGUEIREDO, S. M. et al. Oficina de culinária: saberes e sabores dos alimentos - **Revista Científica do Departamento de Ciências Biológicas**,

Ambientais e da Saúde. DCBAS Centro Universitário de Belo Horizonte (UNI-BH) e-Scientia • vol.3 • n.1 • Agosto 2010

FREIRE P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática Educativa.** 28a. ed. São Paulo, Paz e Terra; 2003.

GALLIAN, D. M. C. A desumanização do comer. **Estudos avançados**, São Paulo, v. 21, n. 60, p. 179-184, mai/ago., 2007.

GINANI, V. **Índice de aceitação de preparações regionais com teor lipídico modificado.** 2004. 148 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

JAIME, P. C. et al. Educação nutricional e consumo de frutas e hortaliças: ensaio comunitário controlado. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, 2007.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (OMS). Comunicado de imprensa conjunto da OMS/FAO 32. 23/04/2003. **Relatório pericial sobre dieta alimentar, nutrição e prevenção de doenças crônicas.** Roma, 23 de abril de 2003.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (OMS). **Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde.** 57ª Assembleia Mundial de Saúde. 22 de maio de 2004.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática.** 3. Ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2000.

RODRIGUES, K. L. **Segurança Alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição. 2010.** 148f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2010.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Embora se reconhecendo a necessidade de aprofundar o trabalho em questão em alguns aspectos, a sua contribuição se dá pelo fato de possibilitar a compreensão de que o que delimita a frequência da oferta de alimentos regionais no Restaurantes Populares vai muito além da sensibilização do nutricionista para a importância de se priorizar a oferta de alimentos regionais para a promoção da alimentação saudável.

O presente trabalho demonstrou que a média da oferta de alimentos regionais servidas pelos Restaurantes Populares ainda é muito discreta quando comparada à média de outro programa de alimentação do governo que também preconiza a promoção de hábitos alimentares saudáveis através do incentivo à utilização de alimentos regionais, o PNAE. Vários são os fatores que podem contribuir para os valores de frequência mensal das preparações e de frequência de aquisição de frutas e hortaliças encontrados nessa pesquisa não sejam mais representativos.

Dentre esses fatores o custo inacessível de preparações e o preço elevado dos produtos foi apontado pelos nutricionistas responsáveis pelos RPs como uma barreira financeira para que muitas vezes não se consiga ofertar alimentos regionais com maior frequência.

A pesquisa identificou ainda que a presença predominante de unidades com modelo de gestão terceirizado interfere de maneira negativa na aquisição de produtos regionais, pois apesar de existir a possibilidade desses RPs efetuarem suas compras por meio de mercados atacadistas e de produtores locais, eles não têm acesso aos alimentos oriundos do PAA e do banco de alimentos que são repassados sem custo às unidades com gestão mista ou direta.

Outra questão que também prejudica os Restaurantes Populares com gestão terceirizada é fato dos nutricionistas dessas unidades não terem acesso às oficinas e capacitações promovidas pelo MDS que possibilitam além do aprimoramento do conhecimento técnico a troca de experiências e a construção conjunta de alternativas para as dificuldades encontradas no dia-a-dia desses profissionais.

A ausência da grande maioria dos nutricionistas de unidades terceirizadas nas oficinas de regionalização e o fato da relação entre o aumento da frequência mensal de preparações regionais ser significativa nos Restaurantes Populares nos quais os nutricionistas estavam presentes na oficina ou receberam informações sobre o curso, evidencia que se faz necessário repensar os atuais modelos de gestão disponibilizados aos governos locais que administram Restaurantes Populares. Sendo assim, é fundamental que gestões estaduais e municipais que adotaram um modelo terceirizado acompanhem mais de perto o gerenciamento do RPs administrados por empresas privadas garantindo assim, que os princípios norteadores do programa Restaurantes Populares sejam cumpridos.

Diante do exposto sugere-se que a adoção de modelo gestão mista e direta seja incentivados pelo governo federal aos estados e municípios que gerenciam Restaurantes Populares.

Existem algumas limitações neste estudo, como o fato do instrumento utilizado não ter se aprofundado em questões que buscassem saber que dificuldades os RPs com gestão mista e direta possuem durante o processo de aquisição de frutas e hortaliças regionais através do PAA e do banco de alimentos. Outro fator limitante foi a questão dos questionários de cada estado possuírem preparações regionais diferentes, impossibilitado assim que um maior número de análises fossem realizadas para se comparar os dados obtidos entres os estados pertencentes a uma mesma região. Porém, esta última é uma limitação que não poderia ter sido modificada visto que cada estado possui suas próprias características de acordo com as influências culturais que cada um sofreu.

Por fim, ao retomar os objetivos desse estudo conclui-se que a metodologia de capacitação através de oficinas culinárias mostrou-se eficiente para ser aplicada com profissionais de nutrição, pois cumpriu seu objetivo de sensibilizar os nutricionistas quanto à importância de se ofertar preparações regionais gerando um aumento significativo da frequência mensal de preparações regionais nos restaurante cujos nutricionistas estavam presentes na oficina.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, B. de; FERREIRA, S. R. G. Epidemiologia. In: CLAUDINO, A. de M.; ZANELLA, T. M. **Guia de transtornos alimentares e obesidade**. Barueri: Malone, 2005. Cap. 22, p. 185 -193.

ARAÚJO, W.M.C. et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UnB, 2005.

ARMESTO, F. F. **COMIDA**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato do brasileiros. **Horizontes antropológicos**. Porto Alegre, v. 13, n. 28, p. 87 – 116, jul/dez, 2007.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Cadernos de debate**. Campinas, v. 6, p. 1-25, 1998.

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em revista**. Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRANQUINHO, A. S. **perfil nutricional da clientela atendida nos restaurantes comunitários do Distrito Federal** 2010. 109f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual programa restaurante popular**. Brasília, 2004. 78 p. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2010.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate**. Brasília, n. 2. 2005. 27 p. Disponível em: <www.mds.gov.br/sagi/estudos-e_pesquisas/publicacoes/cadernos-de-estudo/caderno_2.pdf>. Acesso em: 2 mai. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. **Avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) Censo Escolar 2004**. Brasília, Ministério da Educação, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância de Fatores de Risco e Proteção Para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico. **Estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para**

doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no distrito federal em 2010. Brasília, 2011.

BRASIL. Fome Zero. **Programas e ações.** Brasília, 2012. Disponível em: <<http://www.fomezero.gov.br/>>. Acesso em 22 fev. 2012.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <[http://www.mds.gov.br/seguranca alimentar](http://www.mds.gov.br/seguranca_alimentar)>. Acesso em: 02 de fevereiro 2013.

BOTELHO, R. B. A. **Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável.** 2006. 192 f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

CARNEIRO, G. Patogênese. In: CLAUDINO, A. de M.; ZANELLA, T. M. **Guia de transtornos alimentares e obesidade.** Barueri: Malone, 2005. p. 203-210.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO J. **Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço).** 10. ed. Rio de Janeiro: Antares Achiamé; 1980.

CASTRO, I. R. R., et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-578, nov, 2007.

CHAVES, L. G., et al. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 22, n. 6, p. 857-866, nov, 2009.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 380, de 9 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Disponível em <<http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>> Acesso em: 12 fev. 2012.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – CONSEA. **Lei de segurança alimentar e nutricional: conceitos.** Brasília, 2006. 20p. Disponível em:< <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes>>. Acesso em: 29 jul. 2012.

DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. 128p.

EMPRESA BRASILEIRA DE AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Situação da produção de hortaliças no Brasil. Disponível em:< http://www.cnph.embrapa.br/paginas/hortalicas_em_numeros/hortalicas_em_numeros.htm> Acesso em 5 jun, 2013.

EMPRESA BRASILEIRA DE AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. Produção agrícola municipal, 2011. Disponível em: <http://www.cnpmf.embrapa.br/index.php?p=pesquisaculturas_pesquisadas.php&menu=2> Acesso em 5 jun, 2013.

FEDERAÇÃO DO COMÉRCIO DE BENS, SERVIÇOS E TURISMO – FERCOMERCIO. Índice de Preços ao Consumidor Amplo fecha 2012 em 5,84%. Disponível em: <<http://www.fecomercio.com.br/blog/2013/01/14/indice-de-precos-ao-consumidor-amplo-fecha-2012-em-584/>> Acesso em 5 jun, 2013.

FIGUEIREDO, S. M. et al. Oficina de culinária: saberes e sabores dos alimentos - **Revista Científica do Departamento de Ciências Biológicas, Ambientais e da Saúde**. DCBAS Centro Universitário de Belo Horizonte (UNI-BH) e-Scientia • vol.3 • n.1 • Agosto 2010

FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F. **Um, dois, feijão com arroz: A alimentação no Brasil de norte a sul**. São Paulo: Atheneu, 2002.

FREIRE P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática Educativa**. 28a. ed. São Paulo, Paz e Terra; 2003.

GALLIAN, D. M. C. A desumanização do comer. **Estudos avançados**, São Paulo, v. 21, n. 60, p. 179-184, mai/ago., 2007.

GARCIA, R.W.D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cardemos de saúde pública**. Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, p. 455 – 467, jun/set, 1997.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 4 p. 483-482, out., 2003.

GINANI, V. **Índice de aceitação de preparações regionais com teor lipídico modificado**. 2004. 148 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

GODOY, K. **Insegurança alimentar domiciliar e estado nutricional nos restaurantes populares do Brasil: paradoxo ou convergência?** 2012. 133f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

GÓES, J. A. W. Hábitos alimentares: globalização ou diversidade? In: FREITAS. M. do C, S.; FONTES. G, A. V.; OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA. 2008.

HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro. FIOCRUZ. 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – (IBGE). Pesquisa de Orçamento Familiar – POF 2002/2003. Rio de Janeiro, 2006.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – (IBGE). Pesquisa de Orçamento Familiar – POF 2008/2009. Rio de Janeiro, 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. - IBGE Censo Demográfico 2010: Resultados Gerais da Amostra. Rio de Janeiro: IBGE, 2012.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – (IPHAN). 2010. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/>>. Acesso em: 01 mai. 2010.

JAIME, P.C.; MONTEIRO, C.A. Fruit and vegetable intake by Brazilian adults, 2003. **Cadernos de. Saúde Pública**, v. 21 Sup: S, p.19-S24, Rio de Janeiro 2005.

JAIME, P. C. et al. Educação nutricional e consumo de frutas e hortaliças: ensaio comunitário controlado. **Revista de Saúde Pública**, v. 41, n. 1, São Paulo, 2007.

LARAIA, R. B. **Cultura: Um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996. 115p.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LODY, R. O Sabor da natureza: o gosto gostoso do Norte. In: BOSISIO, A; LODY, R.; MEDEIROS. H. **Culinária amazônica: o sabor da natureza**. Rio de Janeiro: SENAC, 2000.

MARCHIONI, D. M. L. et al. Fatores dietéticos e câncer oral: estudo caso-controle na Região Metropolitana de São Paulo, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 23, n. 3, p. 553-564, mar, 2007.

MELLO, J. M. C.; NOVAIS, F. A. Capitalismo tardio e sociabilidade moderna. In: História da Vida Privada no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001.

MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; COSTA, R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 34, n. 3, p. 251-258, jun. 2000.

NOVAES, A. L. **Alimentação fora do domicílio**: levantamento bibliográfico e mudanças no comportamento do consumidor. IV JCEA. Campo Grande, 2004. Disponível em <<http://www.ufms.br/dea/oficial/HTM/artigos/administra%E7%E3o/Marketing/alimenta%E7%E3o%20fora.pdf>>

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (OMS). **Iniciativa de promoção ao consumo de frutas e vegetais**. Genebra, 25 de agosto de 2003.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (OMS). Comunicado de imprensa conjunto da OMS/FAO 32. 23/04/2003. **Relatório pericial sobre dieta alimentar, nutrição e prevenção de doenças crônicas**. Roma, 23 de abril de 2003.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (OMS). **Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde**. 57ª Assembleia Mundial de Saúde. 22 de maio de 2004.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE (OPAS). **Doenças crônico-degenerativas e obesidade**: estratégia mundial sobre alimentação saudável, atividade física e saúde, Brasília, 2003. 58 p. Disponível em: <<http://www.opas.org.br/publicmo.cfm?codigo=66>>. Acesso em: 2 mai. 2010.

PACHECO, S. S. M. O hábito alimentar enquanto um alimento culturalmente produzido. In: FREITAS. M. do C, S.; FONTES. G, A. V.; OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA. 2008.

PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. 3. Ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2000.

PEREIRA, M. N., SARMENTO, C. T. de M. Oficina de culinária: uma ferramenta da educação nutricional aplicada na escola. **Universitas: Ciências da Saúde**. V. 10, n. 2, p. 87-94, Brasília, 2012.

QUEIROZ, F, L. N. **Alimentação regional saudável em unidades produtoras de refeições do sudeste brasileiro**. 2008. 149 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

RODRIGUES, R. **Paladar Brasileiro**. São Paulo: Banco do Brasil Previdência. 2004.

RODRIGUES, K. L. **Segurança Alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 2010. 148f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial) - Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2010.

TRIGO M; RONCADA M.J., STEWIEN G.T.M., PEREIRA I.M.T.B. Tabus alimentares em região Norte do Brasil. **Revista de Saúde Pública**. 1989; v.23, n. 6, p. 455-64, São Paulo, 1989.

VILLAS BÔAS, G. de F. M.. **Elaboração de um sorvete à base de macaxeira e suas versões diet e light:** ficha técnica de preparação. 2007. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Nutrição) – Departamento de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.

YUYAMA, L.K.O. *et al.* In: Fisberg, M. *et al.* **Um, dois, feijão com arroz. A alimentação no Brasil de norte a sul.** Atheneu, São Paulo, 2002. cap.10, p. 233- 279.

ZARVOS, N.; Ditadi, C. A. S. **Multisabores:** a formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: SENAC, 2000.

ZUIN, P. B. A importância da tradição e dos rituais na alimentação. In: ZUIN, P. B.; ZUIN, L. F. S. **Tradição e alimentação.** Aparecida, Idéias e Letras, 2009. P. 79-91

ZUIN, P. B.; ZUIN, L. F. S. **Tradição e alimentação.** Aparecida, Idéias e Letras, 2009.

APÊNDICES

Apêndice 1 – Carta de apresentação da Pesquisa

Prezados Nutricionistas de Restaurantes Populares,

Informamos que o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS, em parceria com a Universidade de Brasília – UnB, realizará pesquisa intitulada "Avaliação do Serviço de Alimentação Coletiva prestado pelos Restaurantes Populares: Diagnóstico da qualidade e atenção dietética das refeições servidas".

Um dos objetivos dessa pesquisa é avaliar a oferta de alimentos regionais no programa de restaurantes populares (RP) integrados à rede de ações e programas do Fome Zero. Sendo assim, sua participação será fundamental para auxiliar no diagnóstico dos hábitos alimentares dos comensais que frequentam os RPs em todo o Brasil.

Neste contexto, gostaríamos de contar com a colaboração de Vossa Senhoria, para que responda o questionário em anexo e o encaminhe até dia **30 de agosto de 2010** para o seguinte e-mail: pesquisarp2009@gmail.com. Desde já agradecemos sua participação.

Sem mais para o momento, colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Em caso de dúvidas ou esclarecimentos, entrar em contato com a nutricionista Gabriella Villas Bôas da UnB, pelos telefones [\(61\) 33072543](tel:(61)33072543) ou [\(61\) 8213-5767](tel:(61)8213-5767).

Apêndice 2 – Questionário adaptado de Botelho 2006

PARAÍBA

BLOCO A

1. Abaixo estão listadas várias preparações regionais. Marque a frequência de oferta de cada preparação em sua Unidade de Alimentação e Nutrição, e em seguida indique até três motivos que condicionam a oferta desta preparação, enumere-os de 1 a 3 em ordem crescente de importância (**1–mais importante e 3–menos importante**).

A – Cozido:

Frequência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

B – Buchada de bode:

Frequência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

C – Carne de sol completa:

Freqüência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

D – Arrumadinho:

Freqüência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

E – Ensopado de caranguejo:

Freqüência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

F – Peixada:

Freqüência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

G – Sovaco de cobra:

Freqüência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

H – Dobradinha:

Freqüência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

I – Rubacão:

Freqüência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

J – Galinha de cabidela:

Freqüência: () diária () duas vezes por semana () semanal () quinzenal () mensal () anual () esporadicamente () não oferece

Motivo: () custo acessível () custo inacessível () preparação regional () alta aceitabilidade

() baixa aceitabilidade () hábito alimentar () apenas em data comemorativa

() Valor nutricional desejado () valor nutricional indesejado () Contrato não contempla ingredientes principais

4. **Existe dificuldade na compra e uso destes ingredientes?** () sim () não

Se a resposta for sim, responda a questão 5.

5. **Que tipo de dificuldade?**

() Não possui fornecedor

() Sazonalidade

() Preço elevado

() São rejeitados pelos clientes

() Não sabe como incluir no cardápio

() Os funcionários não sabem como utilizar

6. **Qual o modelo de gestão da unidade:** () Direta () Mista () Terceirizada

Questões presentes apenas na fase de avaliação das unidades

Participou da oficina de regionalização?: () Sim () Não

Se não, houve repasse do conteúdo abordado no curso? () Sim () Não

Apêndice 3 – Calendário de realização das oficinas

CRONOGRAMA DE REALIZAÇÃO DAS OFICINAS		
CIDADE	OFICINA REGIONALIZAÇÃO	OFICINA BOAS PRÁTICAS
Belo Horizonte	23 e 24/08/2010	25 e 26/08/2010
Curitiba	28 e 29/09/2010	30/09 e 01/10/2010
Rio de Janeiro	19 e 20/10/2010	21 e 22/10/2010
Salvador	25 e 26/10/2010	27 e 28/10/2010
Brasília	22 e 23/11/2010	24 e 25/11/2010

Apêndice 4 – Cronograma do conteúdo ministrado nas oficinas

TÓPICO	OBJETIVO	MÉTODO	RECURSOS	t
1º DIA				
Dinâmica de abertura	Integração dos participantes	Dinâmica de grupo	Vendas, copos descartáveis e 6 tipos diferentes de alimentos	15 min
Planejamento de cardápio e ficha técnica de preparação	Reforçar a importância do planejamento de cardápio e da FTP para a promoção da alimentação saudável em UANs	Exposição dialogada	Projektor de imagens e computador	02h e 30min
Execução das receitas pelos participantes e Degustação das receitas	Induzir a percepção da importância do uso da FTP para o controle de fatores como a composição nutricional do cardápio e o custo das preparações	Atividade prática	Alimentos e utensílios de cozinha	3h e 30 min
Avaliação das receitas executadas	Induzir a discussão dos participantes quanto a viabilidade de execução das preparações e relacionar a atividade prática com o conteúdo teórico ministrado.	Discussão	-	30 min
2º DIA				
Papel do nutricionista no incentivo ao consumo de alimentos regionais e na Alimentação saudável	Reforçar a importância do incentivo ao consumo de alimentos regionais para a promoção da alimentação saudável em UANs	Exposição dialogada	Projektor de imagens e computador	4h
Execução das receitas pelos participantes e Degustação das receitas	Mostrar alternativas de preparações regionais possíveis de serem servidas em cardápios triviais	Atividade prática	Alimentos e utensílios de cozinha	3h e 30 min

Avaliação das receitas executadas	Induzir a discussão dos participantes quanto a viabilidade de execução das preparações e relacionar a atividade prática com o conteúdo teórico ministrado.	Discussão	-	30 min
-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	---	--------