



CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPI/AFYA

CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

MARIA TERESA NASCIMENTO DA SILVA

RESTAURANTE POPULAR: ANÁLISE DA QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

TERESINA

2023

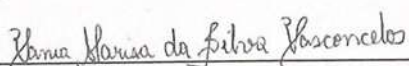
MARIA TERESA NASCIMENTO DA SILVA

RESTAURANTE POPULAR: ANÁLISE DA QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

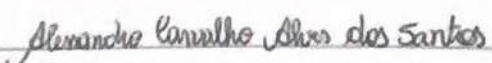
Artigo apresentado ao Centro
Universitário UNINOVAFAP, como
requisito parcial para obtenção do título
de Bacharel em Nutrição.

DATA DA DEFESA: 21/11/2023

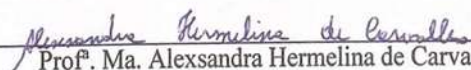
BANCA EXAMINADORA



Profa Ma. Vania Marisa da Silva Vasconcelos
Orientadora



Profº. Esp. Alessandro Carvalho Alves dos Santos
1º Examinador



Profª. Ma. Alessandra Hermelina de Carvalho
2ª Examinadora

FICHA CATALOGRÁFICA

S586r Silva, Maria Teresa Nascimento da.

Restaurante popular: análise da qualidade dos cardápios.
Maria Teresa Nascimento da Silva – Teresina: UNINOVAFAPI,
2023.

Orientador (a): Profa. Ma Vânia Marisa da Silva Vasconcelos.
UNINOVAFAPI, 2023.

20. p.; il. 23cm.

Catálogo na publicação

Francisco Renato Sampaio da Silva – CRB/1028

RESTAURANTE POPULAR: ANÁLISE DA QUALIDADE DOS CARDÁPIOS

Maria Teresa Nascimento da Silva ¹

ID OCIRD: <https://orcid.org/0009-0001-3671-0659>

Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Uninovafapi

Vania Marisa da Silva Vasconcelos ²

ID OCIRD: <https://orcid.org/0000-0003-1795-7725>

Mestre em Saúde da Família

Alessandro Carvalho Alves dos Santos ³

ID OCIRD: <https://orcid.org/0000-0002-6925-643X>

Especialista em Nutrição Clínica e Funcional

Alexsandra Hermelina de Carvalho ⁴

ID OCIRD: <https://orcid.org/0000-0003-3003-1193>

Mestre em Saúde da Família (UNINOVAFAPI)

Luciana Melo de Farias ⁵

ID OCIRD: <http://orcid.org/0000-0001-5202-6016>

Doutora em Alimentos e Nutrição

AGRADECIMENTOS

À professora Vania Vasconcelos por ter me ajudado e incentivado na realização da pesquisa.

À Nutricionista Livia Rodrigues, responsável técnica, por ter sido solicitada quanto a disponibilidade de informações para a realização da pesquisa.

À professora Luciana Melo, por sua contribuição e colaboração na pesquisa.

A todos que contribuíram, direta ou indiretamente, para a realização desse estudo.

DECLARAÇÃO DE CONFLITO DE INTERESSE

Nada a declarar.

INFORMAÇÕES ÉTICAS

Nada a declarar.

FINANCIAMENTO

Nada a declarar.

¹ Acadêmica de Nutrição do Centro Universitário Uninovafapi/Afya. Rua Caiana, 5420, cidade leste, cep: 64071-320, Teresina-Piauí, Email: mariateresat81@gmail.com

² Nutricionista, docente Centro Universitário Uninovafapi, Brasil.

³ Nutricionista, docente Centro Universitário Uninovafapi, Brasil.

⁴ Nutricionista, Universidade Federal do Piauí - UFPI

⁵ Nutricionista, docente Centro Universitário Uninovafapi, Brasil.

RESUMO:

Introdução: Os Restaurantes Populares têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, garantindo a segurança alimentar do público que atende e valorizando hábitos alimentares locais. **Objetivo:** Analisar qualitativamente os cardápios do Restaurante Popular de Teresina – PI. **Metodologia:** Foi realizada a análise da qualidade dos cardápios de um restaurante popular, nos meses de julho a setembro de 2023, totalizando 66 dias, no município de Teresina-PI, por meio de um estudo de caso descritivo, de caráter qualitativo, utilizando o Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Ademais, valor percentual encontrado alusivo a cada critério foi classificado como “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” ou “péssimo”. Os cardápios também foram avaliados de acordo com as recomendações propostas pelo Guia Alimentar da População Brasileira, observando os tipos de processamentos. **Resultados:** Considerando o método AQPC, folhosos e frutas foram ofertados com maior frequência, 90,9% e 60,6%, sendo classificados em ótimo e regular, respectivamente. Carne gordurosa e frituras a presença de 81,8% e 66,6%, classificação como péssimo. Quanto ao Guia Alimentar, os alimentos *in natura* são responsáveis pela maior parte da oferta alimentar dos cardápios analisados com média de 45,98%, alimentos minimamente processados constituem 30,58%, processados e ultraprocessados tem média de 6,63% e 13,9%, respectivamente. **Discussão:** Os cardápios do restaurante popular mostraram-se apropriados considerando os aspectos analisados. Porém, a presença de carnes gordurosas foi classificada em péssimo e, recomendações alimentares do Guia Alimentar, não foram cumpridas em sua totalidade, especialmente pela presença de ultraprocessados.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Segurança Alimentar; Guias Alimentares; Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio;

ABSTRACT

Introduction: The Popular Restaurants aim to expand the offer of nutritionally adequate meals, at affordable prices, ensuring the food security of the public they serve and valuing local eating habits. **Objective:** To qualitatively analyze the menus of the Popular Restaurant of Teresina – PI. **Methodology:** The quality of the menus of a popular restaurant in the city of Teresina-PI was analyzed through a descriptive case study, of a qualitative nature, using the Method of Qualitative Evaluation of Menu Preparations (AQPC). In addition, the percentage value found alluding to each criterion was classified as "excellent", "good", "fair", "poor" or "very poor". The menus were also evaluated according to the recommendations proposed by the Food Guide for the Brazilian Population, observing the types of processing. **Results:** Considering the AQPC method, leafy greens and fruits were offered on most days, 90.9% and 60.6%, being classified as excellent and regular, respectively. Fatty meat and fried foods were 81.8% and 66.6% classified as very poor. As for the Food Guide, fresh foods are responsible for most of the food supply of the analyzed menus with an average of 45.98%, minimally processed foods constitute 30.58%, processed and ultra-processed have an average of 6.63% and 13.9%, respectively. **Discourse:** The menus of the popular restaurant proved to be appropriate considering the aspects analyzed. However, the presence of fatty meats was classified as very bad and dietary recommendations from the Food Guide were not fully complied with, especially due to the presence of ultra-processed foods.

Keywords: Collective Feeding; Food Safety; Food Guides; Qualitative Evaluation of Menu Preparations;

Introdução

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais, respeitando a diversidade cultural, social e econômica da população ^[1]. O Brasil tem grande contribuição sobre o tema da Segurança Alimentar e Nutricional, que vem sendo criada desde a década de 1990 mediante um processo de mobilização social entre sociedade civil e governo federal, que resultou na criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), por meio da Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (LOSAN) e de sua regulamentação por meio da Política Nacional de SAN editada através do Decreto Federal 7.272/2010 ^[2].

Dois conceitos estão fortemente relacionados ao de SAN: o direito humano à alimentação adequada e a soberania alimentar. Para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional e amenizar a Insegurança Alimentar o governo criou o Programa Restaurante Popular, que tem como objetivo fornecer alimentação adequada sob aspecto nutricional e higiênico-sanitário a preços acessíveis ^[3]. Atuando desde 2006 no Brasil, os Restaurantes Populares (RPs) estimulam a sociedade a combater a fome e adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o enfrentamento de doenças e agravos não transmissíveis ^[4].

No Brasil, a primeira versão de restaurantes que distribuíam refeições foi inaugurada em 1939, na cidade do Rio de Janeiro, então capital do Brasil, com o objetivo de ofertar refeições aos trabalhadores inseridos formalmente no mercado

de trabalho, atendendo aos aspectos nutricionais e às condições higiênicas sanitárias adequadas ^[5]. No entanto, o desejo era estender os serviços dos RPs à toda população, tendo como alvo inicial a família dos trabalhadores, mas com o fim do governo de Getúlio Vargas a SAPS (Secretária de Atenção Primária à Saúde), então responsável pelo programa, foi extinta ^[5].

Outra importante estratégia para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional é o Guia Alimentar da População Brasileira pois é um instrumento de apoio às ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no Sistema Único de Saúde (SUS) e em outros setores. Reconhecido internacionalmente após publicação da segunda edição por ter adequação e recomendações nas culturas regionais e tradicionais do país, o GAPB dispõe de recomendações não quantitativas, apresentadas em linguagem acessível à população em geral ^[2].

A realidade brasileira é marcada por um padrão de ampla diversidade alimentar, que, ao mesmo tempo, é afetada pela grande desigualdade social de acessibilidade aos recursos e à falta de equidade entre a população ^[6]. Diante disso, o trabalho foi elaborado visando analisar a qualidade nutricional das refeições distribuídas em um Restaurante Popular de Teresina, considerando a avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio e as recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira, afim de contribuir para promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, propondo ações de adequação, caso necessário.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caso documental e transversal, de caráter qualitativo, realizado no período de julho a setembro de 2023, em um Restaurante Popular, localizado em um Mercado, no município de Teresina-

Piauí. Ao todo o município possui quatro restaurantes populares em funcionamento. A seleção do restaurante e dos cardápios analisados se deu por conveniência e acesso às informações

O RP avaliado funciona de segunda a sexta-feira, sendo distribuídas, aproximadamente, 1000 refeições diárias no serviço almoço. A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) oferece no cardápio prato principal, acompanhado de arroz, feijão, carne, guarnição (macarrão ou farofa) e salada, sem sobremesa. Os serviços são destinados a indivíduos de todas as faixas etárias, sendo estes principalmente trabalhadores locais, idosos, estudantes da região e pessoas em situação de rua. As preparações são porcionadas pelos funcionários que dispõem os alimentos em bandejas limpas e esterilizadas na cor prata, acompanhada de talheres (colher ou gafo e faca).

Os cardápios foram avaliados por dois instrumentos: o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) e o Guia Alimentar para População Brasileira (Guia Alimentar) considerando a classificação dos alimentos, NOVA, que classifica os alimentos em: in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados. Os cardápios foram disponibilizados pela nutricionista responsável técnica do restaurante, contendo refeições oferecidas no serviço almoço, nos meses de julho a setembro de 2023, de segunda à sexta-feira, exceto em feriados, totalizando 66 dias. As informações coletadas foram organizadas em quadros e tabelas próprios para avaliação.

Este método AQPC analisa os seguintes itens: oferta de folhosos e frutas; coloração das preparações; presença de duas ou mais preparações ricas em

enxofre (excetuando feijão); oferta de carne gordurosa, fritura, doce; e doce e fritura simultaneamente.

Para a realização da análise das preparações com alto teor de enxofre foram avaliados e determinado como alimentos flatulentos utilizados no RP: acelga, alho, batata-doce, cebola, couve, feijão, milho e repolho. Os cardápios que mostraram dois ou mais alimentos indicados acima foram considerados com alto teor de enxofre. O feijão, presente nas refeições, e o alho utilizado para temperar as preparações não foram considerados nesta análise. Uniformidade de cores foi levada em conta quando dois ou mais alimentos com cores iguais estavam presentes em um mesmo dia. Foram consideradas como carnes gordurosas aquelas em que a gordura ultrapassava 50% do total do valor energético. Foi observado nos dias avaliados a distribuição de doces, folhosos, frutas, frituras e doces associados a frituras.

Foi calculado o percentual oferecido diariamente de alimentos e/ou preparações referente a cada critério do método AQPC. Logo após, foi calculado o número de dias em que teve a ocorrência de cada critério analisado e, por fim, calculou a porcentagem, considerando todos os dias do estudo. O valor percentual encontrado alusivo a cada critério foi classificado como “ótimo”, “bom”, “regular”, “ruim” ou “péssimo”, em relação ao quadr. Na classificação apresentada, folhosos e frutas são considerados como aspectos positivos, enquanto uniformidade de cores, alimentos com excesso de enxofre, carnes gordurosas, o 1doces, frituras e frituras correlacionadas à doces representam os aspectos negativos do cardápio.

Quadro 1: Classificação de aspectos positivos e negativos segundo Método AQPC

Positivos		Negativos	
Classificação	Categoria	Classificação	Categoria
Ótimo	$\geq 90,0\%$	Ótimo	$\leq 10,0\%$
Bom	75,0% - 89,9%	Bom	10,1% – 25,0%
Regular	50,0% - 74,9%	Regular	25,1% – 50,0%
Ruim	25,1% - 49,9%	Ruim	50,1% – 75,0%
Péssimo	$\leq 25,0\%$	Péssimo	$\geq 75,0\%$

Quanto à avaliação dos cardápios de acordo com as recomendações propostas pelo Guia Alimentar da População Brasileira, observando o tipo de processamento: in natura; minimamente processados; alimentos processados, ultraprocessados e ingredientes culinários. A análise do cardápio foi realizada a partir da observação da quantidade de itens no mês, logo após foi contabilizado a quantidade de cada item de acordo com a classificação do Guia, não sendo computado duas vezes aqueles que eram utilizados em mais de uma preparação, como cebola, alho, pimentão e tomate.

Resultados

Os resultados obtidos na avaliação qualitativa dos cardápios, nos meses de julho a setembro de 2023, totalizando 66 dias estão relacionados na tabela 1. Conforme resultado foi possível observar, considerando o método AQPC, que houve a oferta de folhosos e frutas na maioria dos dias, 90,9% e 60,6%, respectivamente. As variedades mais comuns foram alface, couve, abacaxi e laranja. Positivamente, não houve em nenhum dos dias a oferta de doces, cores iguais e doces associados à fritura.

Em relação a alimentos ricos em enxofre foi possível observar que 50% dos dias houve a presença de algum alimento com esse mineral, os mais comuns eram a couve e repolho. Salienta-se que o feijão e alho utilizados nas preparações no restaurante não foram incluídos na lista.

Quanto à carne gordurosa e frituras foi observado a presença de 81,8% e 66,6% respectivamente, dos dias que foi ofertado carne no cardápio. As preparações mais comuns eram feijoada, frango assado, bisteca acebolada e mistura brasileira (calabresa, carne 2º e peito de frango). Em nenhum dos dias foi ofertado doce associado a frituras.

Tabela 1: Análise qualitativa, conforme método AQPC, das preparações de um restaurante popular em Teresina-PI, 2023.

Semana	Número de dias	Folhosos	Frutas	Doces	Cores Iguais	Ricos em enxofre	Carne gordurosa	Fritura	Doces Associados à fritura
1	5	4	2	0	0	1	3	3	0
2	5	4	3	0	0	4	5	3	0
3	5	4	3	0	0	3	4	3	0
4	5	5	4	0	0	4	5	4	0
5	1	1	0	0	0	0	0	0	0
6	4	4	3	0	0	3	4	3	0
7	5	5	3	0	0	4	5	4	0
8	4	4	2	0	0	2	3	2	0
9	5	5	3	0	0	5	5	4	0
10	4	4	3	0	0	2	3	2	0
11	4	2	2	0	0	1	3	3	0
12	4	4	2	0	0	1	1	2	0
13	5	5	4	0	0	1	4	4	0

14	5	4	2	0	0	1	4	3	0
15	5	5	4	0	0	1	5	4	0
Total (dias)	66	60	40	0	0	33	54	44	0
%	100%	90,9%	60,6%	0%	0%	50%	81,8%	66,6%	0%

Quanto ao critério do método AQPC, foi observado que folhosos e frutas estabelecidos como critérios positivos obtiveram classificação de ótima e regular, respectivamente. Já as preparações julgadas como negativas, doces, cores iguais e doces associados à fritura obtiveram a classificação de ótimo. Enquanto os alimentos ricos em enxofre, carne gordurosa e frituras foram classificados em regular, péssimo e ruim, respectivamente. Os resultados foram organizados na tabela 2.

Tabela 2: Classificação dos elementos dos cardápios de um restaurante popular de Teresina-PI, 2023.

Elementos	Ocorrência	Classificação
Folhosos	90,6%	Ótimo
Frutas	60,6%	Regular
Doces	0%	Ótimo
Cores iguais	0%	Ótimo
Ricos em enxofre	50%	Regular
Carne gordurosa	81,8%	Péssimo
Fritura	66,6%	Ruim
Doce associados à fritura	0%	Ótimo

Em relação ao tipo de processamento, segundo o Guia Alimentar para População Brasileira, foi observado que alimentos in natura são responsáveis pela maior parte da oferta alimentar dos cardápios analisados com média de 45,98% entre os meses estudados, alimentos minimamente processados

constituem 30,58%, processados e ultraprocessados tem média de 6,63% e 13,9%, respectivamente.

Tabela 3: Frequência de ingredientes utilizados nas preparações dos cardápios de um restaurante popular entre os meses de julho a setembro de 2023 de acordo com o tipo de processamento.

Mês	Número de dias	Número de itens	In natura	Minimamente processados	Processados	Ultraprocessados
Julho	21	256	46,87%	30,07%	8,20%	13,57%
Agosto	22	269	44,98%	31,22%	5,94%	14,12%
Setembr o	23	243	46,09%	30,45%	5,76%	13,99%
Média %		256	45,98%	30,58%	6,63%	13,89%

Discussão

O restaurante popular estudado ofertou folhosos e frutas na maioria dos dias. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, as frutas e hortaliças são a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada e saborosa ^[9]. Estes alimentos são fontes de compostos biologicamente ativos como fibras, vitaminas, fitoquímicos e minerais que estão associados com a prevenção de Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT), principalmente aquelas relacionadas a doenças cardiovasculares e a certos tipos de câncer ^[11].

A Organização Mundial da Saúde (OMS) considera adequado o consumo diário de no mínimo 400g por dia de frutas e hortaliças, o que corresponde a cinco porções ^[12]. No entanto, no Brasil o consumo ainda é insuficiente diante das

recomendações. Dados da pesquisa Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para doenças crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel/2021), que investiga o estado nutricional e consumo alimentar dos brasileiros, mostrou que o consumo de frutas e hortaliças nos 26 estados e o Distrito Federal foi de apenas 34,2% ^[10].

No planejamento de cardápios, a variedade de cores deve ser levada em consideração, pois quando as cores são variadas há maior ingestão de vitaminas e sais minerais. Ainda, além de garantir a ingestão diversificada de nutrientes e serem mais completas nutricionalmente, as preparações com cores variadas e atrativas despertam o interesse dos comensais, visto que o primeiro contato com o alimento é visual ^[13].

A diversificação de cores no planejamento de cardápios do Restaurante Popular de Teresina-PI em estudo, foi considerada um aspecto positivo, sendo classificado como ótimo, o que pode ter sido facilitada devido ao pequeno número de preparações, no entanto alguns estudos mostram resultados diferentes com 43% ^[13], 56% ^[13] e 100% ^[14], indicando que outros fatores, como custo, safra e preferência dos clientes interferem na monotonia de cores do cardápio.

Embora o feijão seja um alimento rico em enxofre, o Guia Alimentar recomenda que sua ingestão seja feita todos os dias por ser fonte de proteína, fibras, vitaminas do complexo B e minerais, como ferro, zinco e cálcio, além da quantidade moderada de calorias ^[9]. Assim como o feijão, o alho não foi contabilizado na análise de alimentos ricos em enxofre devido o restaurante popular não fazer uso de temperos industrializados, e sim tempero produzido no próprio local com alho e sal, o que está de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira que orienta a menor utilização de

alimentos processados ^[6]. Outros estudos mostram um resultado contraditório ao o encontrado no Restaurante Popular de Teresina, 74% ^[13] e 100% ^[14]. Assim, em vista dos demais estudos, percebe-se que o restaurante popular mostrou melhores resultados. No entanto, embora alimentos ricos em enxofre apresentem outros nutrientes benéficos à saúde seu consumo exagerado pode causar desconforto gástricos devido ao elevado teor de compostos sulfurados, e por este motivo, a presença de dois ou mais alimentos ricos neste nutriente deve ser evitada em uma mesma refeição ^[15].

A disponibilidade de preparações com carnes gordas, quando comparado com outros restaurantes populares da região, 13% ^[13], 4% ^[13] e 6,6% ^[14] apresentou um percentual elevado, confirmando sua classificação de “péssimo”. Sendo importante ressaltar que carnes gordurosas devem ser evitadas por serem ricas em gorduras saturadas e possuírem elevado valor energético contribuindo para o aumento de DCNT como obesidade, dislipidemias, doenças ateroscleróticas, cardiovasculares e cânceres ^{[6] [13]}.

A presença destas carnes nos cardápios pode ser justificada por estarem incluídas nos tipos de produtos licitados anualmente pela Prefeitura, talvez, por serem de baixo custo. Assim, cabe ao nutricionista buscar alternativas, como planejar o uso de técnicas de cocção que reduzam o teor de gordura, além de evitar a combinação com outras preparações gordurosas e poucos saudáveis. Vale ressaltar que, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, as formas de preparo mais indicadas para cortes com maior quantidade de gordura é assar, grelhar ou refogar ^[9].

Pôde-se observar que o restaurante popular analisado seguiu em partes as recomendações propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira na

elaboração dos cardápios ^[9], de acordo com a prevalência de alimentos *in natura* e minimamente processados, o Guia recomenda que alimentos *in natura* ou minimamente processados sejam a base para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável ^{[6] [9]}.

Segundo o Guia Alimentar, devido aos seus ingredientes, alimentos ultraprocessados são nutricionalmente desbalanceados ^[9]. A ingestão de alimentos ultraprocessados pode aumentar o risco de câncer por meio de propriedades obesogênicas e valor nutricional reduzido, bem como pela exposição a aditivos alimentares e contaminantes de processamento neoformados ^[17]. Ademais, para que tenham longa duração, os alimentos ultraprocessados são frequentemente fabricados com gorduras que resistem à oxidação, mas que tendem a obstruir as artérias que conduzem o sangue dentro do nosso corpo contribuindo para o surgimento de DCNT ^[9].

Embora os alimentos ultraprocessados tenham tido uma baixa frequência nos cardápios, sua presença, com percentual de 13,89%, deve despertar uma preocupação com a segurança alimentar e nutricional da clientela atendida, visto que se refere, apenas, a uma refeição do dia, que poderá ser somada ao consumo de outros alimentos ultraprocessados de consumo diário, considerando, inclusive, o acesso a estes tipos de alimentos por população de baixa renda. Sua oferta poderia ser diminuída facilmente, pois há grande variedade e oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados.

É válido ressaltar que os cardápios são importantes instrumentos de educação alimentar e nutricional (EAN) em ambientes de refeições coletivas, que podem influenciar os hábitos alimentares para escolha e preferência por

alimentos saudáveis. Assim, os nutricionistas de restaurantes populares devem realizar avaliações periódicas dos cardápios, qualitativas e quantitativas, e promover ações de EAN visando melhorias para promoção e prevenção da saúde, favorecendo a SAN.

Este estudo teve como limitação a análise de cardápios de um único período de compra de gêneros alimentícios, pois a Prefeitura trabalha com processos licitatórios e dessa forma a disponibilidade dos gêneros alimentícios varia em função do período de compra estabelecido. Embora, não se tenha perspectivas de grandes variações, por razões de custo e hábitos locais. Todavia, espera-se que o mesmo contribua para a análise da qualidade das refeições servidas no restaurante popular, afim de promover melhorias e oferecer refeições mais saudáveis à população que faz uso desse serviço.

Conclusão

Admitindo que os Restaurantes Populares são importante estratégia para assegurar a Segurança Alimentar, de modo geral, os cardápios do restaurante popular avaliado, mostraram-se apropriados considerando os aspectos analisados e às recomendações alimentares estabelecidas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, foram atendidas em parte, visto que exista um consumo de ultraprocessados. Assim, é sugerida intervenção de caráter técnico dietético com avaliação das fichas de preparações afim de reduzir produtos com alto teor de gorduras e substituição de ultraprocessados por in natura ou minimamente processados, para adequar as preparações e proporcionar uma alimentação saudável.

Lista de Referências

- [1]. Castro IRR de. A extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e a agenda de alimentação e nutrição. Cadernos de Saúde Pública. 2019;35(2). Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00009919>
- [2]. Ambrosi C, Grisotti M. O Guia Alimentar para População Brasileira (GAPB): uma análise à luz da teoria social. Ciência & Saúde Coletiva [Internet]. 2022 Oct 17 [cited 2022 Nov 1];27:4243–51. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232022711.06552022>
- [3]. Benvindo JLDS, Pinto AMDS, Bandoni DH. qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do brasil. demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde. 2017 May 22;12(2).
- [4]. Gabe KT, Jaime PC. Práticas alimentares segundo o Guia alimentar para a população brasileira: fatores associados entre brasileiros adultos, 2018*. Epidemiologia e Serviços de Saúde. 2020 Mar;29(1).
- [5]. Godoy KC, Sávio KEO, Akutsu R de C, Gubert MB, Botelho RBA. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. Cadernos de Saúde Pública [Internet]. 2014 Jun 1;30:1239–49. Available from: <https://www.scielo.org/article/csp/2014.v30n6/1239-1249/>
- [6]. PADRÃO SM, AGUIAR OBD. Restaurante popular: a política social em questão. Physis: Revista de Saúde Coletiva [Internet]. 2018 Dec 20;28(3). Available from: <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-73312018280319>
- [7]. Ramos SA, Da Fonseca Carvalho Lima J, Medeiros de Carvalho AC, Soares GC, Andrade Batista J. Avaliação da qualidade das refeições servidas em um restaurante popular. HU Revista. 2020 Jun 8;46:1–8.
- [8]. Sobrinho FM, Silva YC, Abreu MNS, Pereira SCL, Dias Júnior CS. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Ciência & Saúde Coletiva [Internet]. 2014 May;19(5):1601–11. Available from: <https://www.scielo.org/pdf/csc/2014.v19n5/1601-1611/pt>
- [9]. Vasconcelos F de AG de, Batista Filho M. História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil. Ciência & Saúde Coletiva [Internet]. 2011 Jan 1 [cited 2022 Apr 21];16:81–90. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100012>
- [10]. Ministério da Saúde (BR). Brasil: Guia alimentar para a população brasileira [internet]. c2014 [citado em 2018 mar 10]. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

- [11]. Ministério da Saúde (BR). Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. Brasil: Vigitel Brasil 2022: 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 2016 [internet]. C2017 [citado em 2018 mar 12]. Disponível em: [vigitel_brasil_2006-2021_estado_nutricional.pdf](#)
- [12]. Jaime PC, Figueiredo ICR, Moura EC de, Malta DC. Fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, 2006. Revista de Saúde Pública. 2009 Nov;43(suppl 2):57–64. Disponível em: [SciELO - Brasil - Fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, 2006 Fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, 2006](#)
- [13]. World Health Organization. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation, Geneva, 28 January - 1 February 2002. Geneva; 2002. (WHO Technical Report Series, 916).
- [14]. Fassina P, Leonhardt MB, Kerber M. Análise qualitativa das preparações do cardápio de duas unidades de alimentação e nutrição. Arquivos de Ciências da Saúde. 2019 Dec 20;26(3):153. Disponível em: <https://doi.org/10.17696/2318-3691.26.3.2019.1428>
- [15]. Kanarski D, José B, Katiane T, Silva R, Negrão De Moura P, Gatti R. AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE GUARAPUAVA, PR. Higiene Alimentar [Internet]. 2018 Feb;32. Available from: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/04/882811/276-277-site-33-36.pdf>
- [16]. Lima TS, Wartha ERSSA, Souza AC, Carvalho IMM de. Avaliação qualitativa das preparações de cardápios de unidades de alimentação e nutrição hospitalares em Sergipe. Scientia Plena. 2019 Jul 12;15(6). Disponível em: <https://doi.org/10.14808/sci.plena.2019.066501>
- [17]. Kliemann N, Rauber F, Bertazzi Levy R, Viallon V, Vámos EP, Cordova R, et al. Food processing and cancer risk in Europe: results from the prospective EPIC cohort study. The Lancet Planetary Health. 2023 Mar;7(3):e219–32. Disponível em: [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(23\)00021-9](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(23)00021-9)

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPI
REPOSITÓRIO DA BIBLIOTECA DO CENTRO UNIVERSITÁRIO UNINOVAFAPI

**Termo de Autorização para Publicação Eletrônicas de Teses, Dissertações e Trabalhos
 de Conclusão de Curso no Repositório Institucional do Centro Universitário
 UNINOVAFAPI**

1. Identificação do Material Bibliográfico:

- [] Tese
 [] Dissertação
 [] Monografia
 [x] TCC Artigo

2. Identificação do Trabalho Científico:

 Curso de Graduação: Nutrição

Programa de pós-graduação:

 Título: Restaurante Popular: Análise da qualidade dos Cardápios

 Data da Defesa: 23/11/2023
3. Identificação da Autoria:

 Autor: Maria Teresa Nascimento da Silva

 Orientador: Vania Maria da Silva Vasconcelos

Coorientador:

 Membros da Banca: Alexandre Carvalho Alves dos Santos; Alex Sandro
 Hermelinda de Carvalho

AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAÇÃO NO REPOSITÓRIO DA BIBLIOTECA

Autorizo ao Centro Universitário UNINOVAFAPI a disponibilizar gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, o texto integral da publicação supracitada, de minha autoria, em seu repositório, em formato PDF, para fins de leitura e/ou impressão pela Internet, a título de divulgação da produção científica gerada pela Centro Universitário a partir desta data. Ainda por este termo, eu, abaixo assinado, assumo a responsabilidade de autoria do conteúdo do referido trabalho científico, estando ciente das sanções legais previstas referentes ao plágio.

Local: _____ Data: 01/12/2023

Maria Teresa Nascimento da Silva

Assinatura do(a) Autor(a):