

Fatores associados aos motivos de escolha por restaurantes populares

Isabel Cristina Bento

Doutora em Saúde Coletiva. Fundação Oswaldo Cruz, Centro de Pesquisas René Rachou. FIO CRUZ- MINAS. Mestre pelo Programa de Pós-graduação em Educação em Saúde e Enfermagem. Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG, Belo Horizonte, MG, Brasil

✉ evmepia@gmail.com

Hugo Marcos Alves Vilhena Souza

Mestre em Nutrição e Saúde pela Universidade Federal de Minas Gerais - Belo Horizonte/ MG - Brasil

✉ hugo_mv Souza@hotmail.com

Mery Natali Silva Abreu

Professora Associada do Departamento de Gestão em Saúde. Escola de Enfermagem. Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG, Belo Horizonte, MG, Brasil

✉ merynatali@yahoo.com.br

Simone Cardoso Lisboa Pereira

Professora Associada do Departamento de Nutrição. Escola de Enfermagem. Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG, Belo Horizonte, MG, Brasil

✉ simoneclpereira@gmail.com

Recebido em 29 de outubro de 2020

Aceito em 11 de junho de 2024

Resumo:

O objetivo deste estudo foi analisar aspectos socioeconômicos associados aos motivos pelos quais indivíduos frequentam Restaurantes Populares (RPs). Os participantes foram questionados, por meio de entrevista face a face, sobre os motivos que os levaram a realizar refeições nesses estabelecimentos. As respostas foram categorizadas em: preço, refeição saudável, localização, higiene/limpeza e bom atendimento. Ademais, levantou-se informações sobre sexo, faixa etária, ocupação, condição domiciliar de (in) segurança alimentar, escolaridade, classe socioeconômica e principais carências sociais. Foram entrevistados 1.649 frequentadores de RPs de uma metrópole brasileira pioneira na idealização e implementação dessa importante política de acesso de Segurança Alimentar (SA). A maioria do sexo masculino (71%). O preço foi o motivo mais relatado (72,7%) para a realização das refeições nos RPs, sendo determinado pelo maior número de carências sociais (OR: 1,15; IC 95%: 1,05-1,25); pelo maior nível de escolaridade: ensino médio (OR: 1,41; IC 95%: 1,10-1,80) e superior (OR: 1,56; IC 95%: 1,12-2,18), em relação ao ensino fundamental; e pela condição de IAN (OR: 1,52; IC 95%: 1,15-2,02). O segundo motivo mais relatado foi a oferta de refeições saudáveis (40,4%), seguido pela localização (39,3%). O bom atendimento foi o motivo menos relatado (15,0%). Este estudo apurou que os motivos que influenciaram os indivíduos a frequentarem os RPs estão em sintonia com a proposta dessa relevante política pública: ampliação da oferta de refeições saudáveis, comercializadas a preços acessíveis em regiões de grande movimentação e fluxo de população em vulnerabilidade social.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva, Segurança Alimentar, Fatores Socioeconômicos, Restaurante Popular.

Factors associated with the grounds for choice by Soup kitchen

Abstract:

The aim of this study was to analyze socioeconomic aspects associated with the reasons why individuals attend Popular Restaurants (PRs). Participants were asked, through face-to-face interviews, about the reasons that led them to eat at these establishments. The answers were categorized into: price, healthy meal, location, hygiene / cleanliness and good service. In addition, information was raised on sex, age group, occupation, home condition of (in) food security, education, socioeconomic class and main social needs. 1,649 PR attendees from a Brazilian metropolis pioneered the idealization and implementation of this important Food Security (SA) access policy were interviewed. Most males (71%). The price was the most reported reason (72.7%) for eating meals in the RPs, being determined by the greatest number of social needs (OR: 1.15; 95% CI: 1.05-1.25); the highest level of education: high school (OR: 1.41; 95% CI: 1.10-1.80) and higher (OR: 1.56; 95% CI: 1.12-2.18), in relation to basic education; and by the condition of IAN (OR: 1.52; 95% CI: 1.15-2.02). The second most reported reason was the offer of healthy meals (40.4%), followed by location (39.3%). Good service was the least reported reason (15.0%). This study found that the reasons that influenced individuals to attend RPs are in line with the proposal of this relevant public policy: expansion of the offer of healthy meals, marketed at affordable prices in regions with high traffic and low income population flow.

Keywords: Collective Feeding, Food Security, Socioeconomic Factors, Soup kitchen.

Factores asociados con las razones para elegir restaurantes populares

Resumen:

El objetivo de este estudio fue analizar los aspectos socioeconómicos asociados a las razones por las que las personas acuden a los Restaurantes Populares (RP). Se preguntó a los participantes, a través de entrevistas presenciales, sobre las razones que los llevaron a comer en estos establecimientos. Las respuestas se clasificaron en: precio, comida saludable, ubicación, higiene / limpieza y buen servicio. Además, se recabó información sobre sexo, grupo de edad, ocupación, condición del hogar de (in) seguridad alimentaria, educación, clase socioeconómica y principales necesidades sociales. Se entrevistó a 1.649 asistentes de relaciones públicas de una metrópoli brasileña que fueron pioneros en la idealización e implementación de esta importante política de acceso de Seguridad Alimentaria (SA). La mayoría de los hombres (71%). El precio fue el motivo más reportado (72,7%) para ingerir comidas en los PR, siendo determinado por el mayor número de necesidades sociales (OR: 1,15; IC 95%: 1,05-1,25); el nivel más alto de educación: escuela secundaria (OR: 1,41; IC del 95%: 1,10-1,80) y superior (OR: 1,56; IC del 95%: 1,12-2,18), en relación con la educación básica; y por la condición de IAN (OR: 1,52; IC del 95%: 1,15-2,02). La segunda razón más reportada fue la oferta de comidas saludables (40,4%), seguida de la ubicación (39,3%). El buen servicio fue el motivo menos informado (15,0%). En este estudio se encontró que las razones que influyeron en que las personas asistieran a los PR están en línea con la propuesta de esta política pública relevante: ampliación de la oferta de comidas saludables, comercializadas a precios asequibles en regiones con alto tráfico y flujo de población de bajos ingresos.

Palabras clave: Alimentación Colectiva, Abastecimiento de Alimentos, Factores Socioeconómicos, Restaurantes.

INTRODUÇÃO

O Brasil tem sido palco de mudanças nos modos de vida das populações nas médias e grandes cidades, especialmente no padrão de consumo alimentar, acompanhando uma tendência mundial, característico do mundo globalizado e modernizado. Uma dessas mudanças

reside no aumento do número de pessoas que se alimentam fora do domicílio, principalmente nos grandes centros urbanos (BHUTANI *et al.*, 2018). Estudo de QUEIROZ *et al.* (2017), utilizando dados da POF-2008-2009, verificaram que os brasileiros tomaram a decisão de consumir alimentos fora do domicílio devido ao custo de oportunidade do tempo da mulher, do fato dos domicílios serem formados por um único membro ou sem a presença de crianças. Apontaram ainda, que o tempo é um fator que pode aumentar a demanda dos domicílios brasileiros por alimentos fora do lar, o que pode contribuir para modificar o padrão alimentar dos indivíduos.

Estimativas realizadas pelo Sistema de vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico (VIGITEL), no ano de 2016, apontou que no conjunto das 27 capitais brasileiras, a frequência de adultos que substituíram as refeições do almoço por lanches durante sete ou mais vezes por semana foi de 13,9% (BRASIL, 2017). O custo da alimentação fora do domicílio vem aumentando e na área urbana foi de 33,9% no total das despesas com alimentação, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e estatística/IBGE (IBGE, 2019). Segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares, o gasto com alimentação fora do domicílio teve um grande crescimento entre as POF 2002-2003 e 2008-2009 (de 24,1% para 31,1%), chegando a 32,8% em 2017-2018 (IBGE, 2019)

Em sua rotina diária, os indivíduos tentam buscar por conveniência e um menor deslocamento para realização das refeições, optando assim por estabelecimentos comerciais (BEZERRA *et al.*, 2017a), próximos ao seu trabalho ou que favoreçam o seu deslocamento para efetuar alguma atividade. Com isso, é cada vez mais frequente a substituição das refeições e preparações tradicionais por lanches rápidos e, ou alimentos industrializados em bares, lanchonetes e restaurantes (CARRIJO *et al.*, 2018). Entretanto, na maioria das vezes, esses lanches não são capazes de suprir adequadamente as necessidades nutricionais do indivíduo por apresentarem uma composição nutricional desbalanceada (BEZERRA *et al.*, 2017a), devido à alta densidade calórica e pobre conteúdo nutricional. Ademais, dependendo do estabelecimento, esses lanches podem não estar adequados do ponto de vista higiênico-sanitário, comprometendo assim a qualidade das refeições ingeridas e a saúde dos indivíduos (SHINOHARA *et al.*, 2016).

Esse cenário ainda consiste em um dos principais desafios a serem superados pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), que tem como objetivo geral

promover a segurança alimentar e nutricional, bem como garantir, em todo o território brasileiro, o direito humano à alimentação adequada. Para isso, foi lançado em 2011 o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) que compreende ações que estimulam a produção e o abastecimento alimentar, tais como controlar e prevenir os agravos decorrentes da má alimentação, bem como promover e proteger a Alimentação Adequada e Saudável da População Brasileira, com estratégias de educação alimentar e nutricional e medidas regulatórias (CAISAN, 2018). A implantação de Restaurantes Populares (RPs), como equipamento público de alimentação e nutrição, é uma das ações que fazem parte do Plano, visando à ampliação da oferta de refeições adequadas, nutricionalmente balanceadas e originadas de processos seguros, com predominância de produtos regionais e comercializadas a preços acessíveis (PADRÃO; AGUIAR, 2018).

Esses estabelecimentos estão geralmente situados em regiões de grande movimentação e fluxo, como por exemplo, áreas centrais da cidade, próximas a locais de transporte de massa e, ou em áreas de grande circulação de população de baixa renda (GODOY *et al.*, 2014; BENTO *et al.*, 2016). A localização adequada dos RPs é determinada por meio de um levantamento para caracterização das pessoas que transitam no local e dos estabelecimentos comerciais existentes nas proximidades do restaurante. Essas medidas são feitas para que os restaurantes possam atingir o público-alvo do Programa, que são pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional (BENTO *et al.*, 2016; PADRÃO; AGUIAR, 2018), como trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, aposentados e pessoas em situação de rua.

Tem-se observado estudos realizados em restaurantes comerciais que analisaram os motivos que mais influenciaram os indivíduos a realizarem suas refeições nesses locais. Dentre os fatores levantados, estão aspectos relacionados à infraestrutura (higiene/limpeza e localização) e à qualidade dos serviços prestados (atendimento, praticidade, preço e qualidade das refeições) (SHINOHARA *et al.*, 2016; AZEVEDO *et al.*, 2017; QUEIROZ *et al.*, 2020). Contudo, essas pesquisas não associaram esses motivos às características socioeconômicas dos consumidores e também não englobaram em suas análises os RPs, que fazem parte da atual PNSAN. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi verificar os fatores socioeconômicos associados aos motivos pelos quais as pessoas frequentam os RPs da Cidade de Belo Horizonte, uma das pio-

neiras na implantação desses restaurantes e com uma política antiga e consistente com relação a ampliação do acesso à alimentação adequada e saudável, e que inspirou a difusão dos RPs em muitos Estados brasileiros, além de outras experiências bem-sucedidas no campo da Segurança Alimentar e Nutricional.

MÉTODO

Desenho do estudo

Este é um estudo transversal analítico realizado em todos os Restaurantes Populares e refeitórios de Belo Horizonte (MG): Restaurante Popular Herbert de Souza, Restaurante Popular Josué de Castro, Restaurante Popular Maria Regina Nabuco, Restaurante Popular Dom Mauro Bastos e Refeitório Popular da Câmara Municipal João Bosco Murta Lages; denominados RPI, RPII, RPIII, RPIV e RV, respectivamente, segundo a ordem cronológica de inauguração e funcionamento.

População e amostra

Para a seleção da amostra levou-se em consideração o fato de que não existe um cadastro dos frequentadores dos restaurantes populares, apenas o número de refeições vendidas diariamente, e por isso, mediu-se o fluxo semanal. De posse desses valores foi possível calcular a amostra, por meio da fórmula de Babbie (2004), adotando erro de 5% e realizando a distribuição em cotas, de acordo com o sexo, grupo etário dos frequentadores e o tipo de refeição que realizam no referido estabelecimento (desjejum, almoço e jantar), perfazendo um total de 1613 frequentadores.

Os participantes foram convidados, aleatoriamente, a participar da pesquisa durante a espera da abertura e funcionamento dos estabelecimentos, por meio de uma entrevista face a face, utilizando um questionário estruturado previamente testado. Adotou-se como critérios de inclusão para participar da pesquisa ter mais de 18 anos; ter realizado pelo menos uma

refeição no restaurante popular e não entrevistar moradores do mesmo domicílio, e concordar em participar do estudo assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo obedeceu às normas éticas da Resolução nº 510/206 do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 2016).

Variáveis e procedimentos de coleta

O desfecho de interesse (variável dependente) foram os motivos que levaram os indivíduos a frequentarem os restaurantes populares, por meio da pergunta “Por que você escolheu o restaurante popular para fazer a sua refeição (desjejum/ almoço/jantar)?”. Esta pergunta tinha como opções de resposta, que eram marcadas pelo entrevistador, os objetivos e diretrizes do Programa Restaurantes Populares: preço da refeição, oferta de refeição saudável, localização do estabelecimento, higiene/limpeza do local e, ou bom atendimento, outros motivos (descritos, conforme relatos)

As variáveis independentes incluíram condições sociodemográficas, comportamentos em saúde, condições de saúde e uso de serviços de saúde. As variáveis sociodemográficas foram sexo (masculino, feminino); Idade em anos (18 a 24, 25 a 29, 30 a 39, 40 a 49, 50 a 59 e 60 anos ou mais); ocupação (trabalha, não trabalha); condição de (in)segurança alimentar (Segurança Alimentar - SA, Insegurança Alimentar - IA); escolaridade (ensino fundamental, médio, superior); classe socioeconômica (classe A e B, classe C, classe D e E); número de carências sociais (0, 1, 2 ou mais).

A condição domiciliar de segurança e insegurança alimentar foi avaliada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Escala composta por 15 questões objetivas do tipo sim ou não, relativas à percepção do entrevistado sobre a situação alimentar vivida pela sua família ao longo dos últimos três meses anteriores à entrevista. Às respostas positivas, foi atribuído o valor de um ponto e as respostas negativas não receberam pontuação, sendo que o valor final do somatório varia de 0 a 15 pontos. Quando nenhuma resposta foi positiva, o entrevistado foi classificado em situação de segurança alimentar; e se a soma de pontos esteve entre 1 e 15, o frequentador apresentou condição de (in) segurança alimentar (ANEP, 2010).

Para a classificação econômica, adotou-se o Critério de Classificação Econômica Brasil (CCEB), que estima o poder de compra das pessoas e famílias urbanas, abandonando a pretensão de classificar a população em termos de “classes sociais” (INTERLENGHI; REICHENHEIM; SEGALL-CORRÊA, 2017). Quanto às carências sociais, os participantes puderam relatar mais de uma, ao responderem à pergunta: “Quais são as suas principais necessidades/carências?”, com as seguintes opções de resposta: questões econômicas, familiares, de saúde, moradia, serviços ou programas de saúde, serviços ou programas de serviços sociais, rejeição, transporte, alimentação, vestuário e solidão e outras (registradas conforme relatos).

Análise dos dados

Foi realizada análise descritiva por meio da distribuição de frequências para as variáveis categóricas e para a análise univariada foi utilizado o teste Qui-quadrado de Pearson para avaliar a diferença entre proporções. Na análise multivariada foi utilizado o modelo de regressão logística binária, a partir da inclusão no modelo de todas as variáveis com valor-*p* menor que 0,20 na análise univariada. O modelo foi ajustado pelo critério *backward*, uma vez que foi retirado variável uma a uma do modelo, de acordo com sua significância, ou seja, permanecendo aquelas com valor-*p* menor que 0,05. Foram estimados os valores de *odds ratio* (OR), com respectivos intervalos de confiança de 95% (IC 95%). A qualidade do ajuste foi avaliada por meio da estatística de Hosmer & Lemeshow. Considerou-se um nível de significância de 5% ($p < 0,05$).

Os dados foram processados e analisados com o auxílio dos programas *EpiData* versão 3.1.2 e *Software Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) v.19.0 for Windows.

Aspectos Éticos

Os frequentadores participantes desta pesquisa receberam informações detalhadas sobre o objetivo e as características do estudo, como também assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), sob o protocolo de número 143/09.

RESULTADOS

Ao observar a distribuição dos motivos para a escolha dos RPs pelos frequentadores, como local para a realização de suas principais refeições (desjejum, almoço e jantar), verificou-se que o preço cobrado (72,7%) foi o mais frequente, e o bom atendimento (15%) o que menos influencia na utilização dos RPs pelos frequentadores (Tabela 1).

Tabela 1 – Distribuição dos motivos relatados pelos frequentadores para a escolha dos restaurantes populares como local para realização de refeições. Belo Horizonte – MG (n = 1649).

Motivos	N	%
Preço		
Sim	1198	72,7
Não	451	27,3
Refeição saudável		
Sim	667	40,4
Não	982	59,6
Localização		
Sim	652	39,3
Não	997	60,1
Higiene/Limpeza		
Sim	412	25,0
Não	1237	75,0
Bom atendimento		
Sim	247	15,0
Não	1402	85,0

Fonte: Própria.

Dos 1.613 participantes do estudo a maioria era do sexo masculino, com idade entre 30 e 39 anos, que trabalhavam, estavam em condição de (in)segurança alimentar, possuíam nível médio de escolaridade, pertenciam à classe socioeconômica C, e relataram possuir duas ou mais carências sociais (Tabela 2).

Tabela 2 – Análise univariada avaliando a associação entre os motivos analisados para a escolha do Restaurante Popular e as características socioeconômicas dos frequentadores entrevistados. Belo Horizonte – MG.

Características dos frequentadores	Motivos para escolha do Restaurante Popular																
	Total		Preço		p*	Refeição saudável		p*	Localização		p*	Higiene/Limpeza		p*	Bom atendimento		p*
	N	%	N	%		N	%		N	%		N	%		N	%	
Sexo																	
Masculino	1177	71,0	861	73,6	0,181	452	38,6	0,019	488	41,7	0,005	308	26,3	0,049	175	15,0	0,969
Feminino	480	29,0	337	70,4		215	44,9		164	34,2		104	21,7		72	15,0	
Idade																	
18 – 24	227	16,7	163	71,8		79	34,8		105	46,3		50	22,0		34	15,0	
25 – 29	236	17,3	187	79,6		107	45,5		100	42,6		66	28,1		39	16,6	
30 – 39	363	26,7	258	71,3	0,226	145	40,1	0,085	137	37,8	0,008	102	28,2	<0,001	58	16,0	<0,001
40 – 49	318	23,3	229	72,9		142	45,2		129	41,1		96	30,6		62	19,7	
50 – 59	218	16,0	153	70,8		84	38,9		90	41,7		56	25,9		42	19,4	
60 ou mais	216	17,7	207	70,8		110	37,7		90	30,8		42	14,4		11	3,8	
Ocupação																	
Não trabalha	565	34,3	404	71,9	0,637	211	37,5	0,077	182	32,4	<0,001	118	21,0	0,006	66	11,7	0,007
Trabalha	1082	65,7	786	73,0		453	42,1		465	43,2		293	27,2		181	16,8	
Condição de (in) segurança alimentar																	
SA	1200	72,4	833	69,6	<0,001	494	41,3	0,250	478	40,0	0,564	295	24,7	0,627	159	13,3	0,002
IA	458	27,6	365	80,6		173	38,2		174	38,4		117	25,8		88	19,4	

*Teste Qui-quadrado de Pearson

Fonte: Própria.

Tabela 2 – Análise univariada avaliando a associação entre os motivos analisados para a escolha do Restaurante Popular e as características socioeconômicas dos frequentadores entrevistados. Belo Horizonte – MG. **Continuação**

Características dos frequentadores	Motivos para escolha do Restaurante Popular																
	Total		Preço		p*	Refeição saudável		p*	Localização		p*	Higiene/Limpeza		p*	Bom atendimento		p*
	N	%	N	%		N	%		N	%		N	%		N	%	
Escolaridade																	
Nível Fundamental	570	34,5	390	68,8	0,040	209	36,9	0,011	184	32,5	<0,001	114	20,1	0,001	64	11,3	0,009
Médio	793	48,0	584	74,1		319	40,5		313	39,7		209	26,5		136	17,3	
Superior	288	17,4	218	75,7		137	47,6		154	53,5		89	30,9		46	16,0	
Classe socioeconômica																	
Classe A e B	312	24,7	228	73,1	0,967	133	42,6	0,024	142	45,5	<0,001	96	30,8	0,012	54	17,3	0,014
Classe C	662	52,5	486	73,9		278	42,2		272	41,3		183	27,8		118	17,9	
Classe D e E	287	22,8	210	73,7		95	33,3		75	26,3		58	20,4		30	10,5	
Número de carências sociais																	
0	227	14,2	146	64,6	<0,001	97	42,9	0,433	82	36,3	0,352	40	17,7	0,010	23	10,2	0,008
1	602	36,3	420	70,0		231	38,5		248	41,3		151	25,2		83	13,8	
2 ou mais	767	48,1	595	78,0		314	41,2		294	38,5		211	27,7		137	18,0	

*Teste Qui-quadrado de Pearson

Fonte: Própria.

Com relação à associação entre os motivos avaliados e as características socioeconômicas dos frequentadores, observou-se que o “preço” foi o mais mencionado à medida que aumentava o nível de escolaridade e o número de carências sociais relatadas pelos entrevistados. Tanto os frequentadores em SA, quanto aqueles em IA relataram o preço como motivo para a escolha dos RPs. O motivo “refeição saudável” foi o mais relatado entre os frequentadores do sexo feminino, e esse motivo tendeu a aumentar com o aumento do nível de escolaridade e nas classes socioeconômicas com maior poder aquisitivo, classes sociais A e B.

O motivo “localização” foi o mais mencionado entre os frequentadores do sexo masculino, que trabalhavam e aqueles indivíduos pertencentes às faixas etárias entre 18 e 29 anos. A frequência em que esse motivo foi relatado aumentou à medida que aumentavam o nível de escolaridade e o nível das classes socioeconômicas.

O critério “higiene/limpeza” foi o mais relatado entre os entrevistados do sexo masculino e que trabalhavam. Quanto maior foi o nível de escolaridade, o número de carências sociais, e o nível das classes econômicas, maior a frequência deste motivo. Quanto ao critério “bom atendimento”, verificou-se ser o mais mencionado entre os frequentadores que trabalhavam, tinham uma condição de SA, escolaridade média e pertenciam à classe socioeconômica C. A frequência desse motivo cresceu proporcionalmente ao número de carências sociais.

Na análise multivariada (Tabela 3), que buscou os fatores associados aos motivos pelos quais os frequentadores entrevistados optaram pelos RPs, o “preço” foi associado à escolaridade de nível médio (OR: 1,40; IC95%: 1,09-1,79) e superior (OR: 1,56; IC95%: 1,12-2,19), IAN (OR: 1,53; IC95%: 1,16-2,03), duas ou mais carências sociais (OR: 1,69; IC95%: 1,21-2,36). O critério “refeição saudável” foi associado às classes socioeconômicas A e B (OR: 1,49; IC95%: 1,06-2,07), e C (OR: 1,46; IC95%: 1,09-21,96). O motivo “localização” foi associado ao sexo masculino (OR: 1,31; IC95%: 1,01-1,70), escolaridade de nível superior (OR: 2,65; IC95%: 1,84-3,83) e as classes socioeconômicas A e B (OR: 1,61; IC95%: 1,10-2,36), e C (OR: 1,61; IC95%: 1,16-2,22). A “Higiene/limpeza” associou-se às classes socioeconômicas A e B (OR: 1,94; IC95%: 1,32-2,85), e C (OR: 1,53; IC95%: 1,09-2,15), e ao número de carências sociais, sendo uma carência social (OR: 1,71; IC95%: 1,09-2,67), duas ou mais (OR: 2,01; IC95%: 1,31-3,10). E por fim o “bom atendimento” foi associado às classes socioeconômicas A e B (OR: 1,95; IC95%: 1,20-3,17), e C (OR: 1,88; IC95%: 1,22-2,90) e a duas ou mais carências sociais (OR: 2,14; IC95%: 1,24-3,70).

Tabela 3 – Análise multivariada buscando fatores associados aos motivos analisados pelos quais os frequentadores entrevistados optaram pelos Restaurantes Populares. Belo Horizonte – MG.

Variáveis	Valor-p	OR	IC 95% para OR	
			Lim. Inferior	Lim. Superior
Preço*				
Escolaridade				
Nível Fundamental (referência)	1	1,00	-	-
Nível Médio	0,007	1,40	1,09	1,79
Nível Superior	0,009	1,56	1,12	2,19
Condição de (in) segurança Alimentar				
SA (referência)	1	1,00	-	-
IA	0,003	1,53	1,16	2,03
Número de carências sociais				
0 (referência)	1	1,00	-	-
1	0,270	1,20	0,87	1,67
2 ou mais	0,002	1,69	1,21	2,36
Refeição saudável**				
Classe socioeconômica				
A e B	0,020	1,49	1,06	2,07
C	0,010	1,46	1,09	1,96
D e E (referência)	1	1,00	-	-
Localização***				
Sexo				
Feminino (referência)	1	1,00	-	-
Masculino	0,043	1,31	1,01	1,70
Escolaridade				
Nível Fundamental (referência)	1	1,00	-	-
Nível Médio	0,076	1,30	0,97	1,74
Nível Superior	0,000	2,65	1,84	3,83
Classe socioeconômica				
A e B	0,015	1,61	1,10	2,36
C	0,004	1,61	1,16	2,22
D e E (referência)	1	1,00	-	-

*Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 0,653. ** Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 1,000. *** Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 0,584. **** Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 0,997. ***** Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 0,975.

Fonte: Própria

Tabela 3 – Análise multivariada buscando fatores associados aos motivos analisados pelos quais os frequentadores entrevistados optaram pelos Restaurantes Populares. Belo Horizonte – MG. **(Continuação)**

Variáveis	Valor-p	OR	IC 95% para OR	
			Lim. Inferior	Lim. Superior
Higiene/Limpeza****				
Classe socioeconômica				
A e B	0,001	1,94	1,32	2,85
C	0,015	1,53	1,09	2,15
D e E (referência)	1	1,00	-	-
Número de carências sociais				
0 (referência)	1	1,00	-	-
1	0,019	1,71	1,09	2,67
2 ou mais	0,001	2,01	1,31	3,10
Bom atendimento*****				
Classe socioeconômica				
A e B	0,007	1,95	1,20	3,17
C	0,003	1,88	1,22	2,90
D e E (referência)	1	1,00	-	-
Número de carências sociais				
0 (referência)	1	1,00	-	-
1	0,091	1,63	0,93	2,88
2 ou mais	0,006	2,14	1,24	3,70

*Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 0,653. ** Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 1,000. *** Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 0,584. **** Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 0,997. ***** Valor-p ajuste do modelo (Estatística de Hosmer & Lemeshow) = 0,975.

Fonte: Própria

DISCUSSÃO

O presente estudo analisou os aspectos socioeconômicos associados aos motivos pelos quais os usuários frequentam os Restaurantes Populares (RPs). A importância da análise e da associação dos fatores encontrados decorre de se conhecer os principais motivos desses frequentadores, os quais subsidiarão melhorias e aprimoramentos nas políticas públicas de SAN, além de proporcionar melhor saúde para a população.

Verificou-se que, as características sociodemográficas dos frequentadores dos RPs vão de encontro às características do público almejado pelo Programa Restaurante Popular (PADRÃO; AGUIAR, 2018), o que corrobora com o perfil encontrado em outros estudos, que são em sua maioria trabalhadores em idade economicamente ativa e de classe econômica baixa (GODOY *et al.*, 2014; BENTO *et al.*, 2016).

Com relação aos motivos analisados neste estudo, o preço foi o mais relatado entre os frequentadores dos RPs, o que demonstra que o Programa Restaurantes Populares cumpre com o seu objetivo geral, que é oferecer refeições à preços acessíveis e de qualidade a pessoas de baixa renda e em insegurança alimentar (PADRÃO; AGUIAR, 2018). Este achado está em consonância com a pesquisa de Azevedo, Moura e Souki (2017), que pontuou que o preço é um aspecto importante no processo decisório do consumidor de restaurantes (self service, rodízio, fast food e à la carte), o mesmo foi identificado no estudo de Queiroz *et al.*(2020), com consumidores de restaurantes comerciais.

Conforme a análise multivariada, a associação do preço com o aumento da escolaridade poderia ser explicada pelo fato de que os RPs não estariam mais atendendo, em sua maioria, apenas indivíduos em vulnerabilidade social, como já foi constatado no estudo de Godoy *et al.*(2014). Uma outra explicação poderia ser a de que pessoas com maiores níveis de escolaridade estariam realizando um maior número de refeições fora do domicílio, prática que tem se tornado frequente nas últimas décadas (GOFFE *et al.*, 2017; BISSATTINI ;VIGNOLI, 2017), levando a maiores gastos diários com a alimentação, o que resultou na decisão de escolher os RPs. A associação com a condição de IA e ter 2 ou mais carências sociais podem ser explicadas pela fato de indivíduos nessa condições estarem impossibilitados de adquirir diferentes produtos e serviços, e sendo assim procuram por estabelecimentos acessíveis para adquirir seus bens e serviços. Foi constatado que quanto menor a renda do indivíduo maior a chance de estar em IA (SOBRINHO *et al.*, 2014), e que o baixo rendimento da população brasileira é um determinante da IA (HOFFMANN, 2008), que advém muitas vezes de carências tais como a saúde, moradia, econômicas, transporte, serviços de saúde (BRASIL, 2018).

A refeição saudável pode ter sido o motivo que levou os indivíduos de classes sociais mais privilegiadas a procurarem os RPs. Esses estabelecimentos apresentam ainda uma alimentação variada, e a utilização de alimentos regionais, o que está diretamente relacionado à segurança alimentar, pois a produção desses alimentos relaciona-se ao estímulo da produção local e fortalecimento da agricultura familiar (SOUZA *et al.* ,2016). Estudo de Souza *et al.* (2016) verificou que os brasileiros que realizam o café da manhã em restaurantes populares consomem alimentos produzidos regionalmente.

Os Rps também são uma excelente alternativa para evitar o consumo de alimentos processados e ultraprocessados, tão frequentemente associados ao Comer fora de Casa, comportamento que tem sido considerado um promotor da obesidade (BHUTANI *et al.*, 2018). Além do mais, tem-se verificado que a alimentação fora de casa, contribue, não somente para uma maior ingestão de energia (açúcar livre, gordura saturada, gordura trans), mas também favorecem inadequações na ingestão de nutrientes (menor ingestão de cálcio, proteína, ferro e fibra alimentar) (CAVALCANTE *et al.*, 2017). Diante disso, ressalta-se a importância de promover a alimentação adequada e saudável, o que contribuirá para prevenção de doenças, promoção da saúde, e segurança alimentar e nutricional, ações do PLANSAN, em consonância com os RPs.

Com relação aos fatores associados à localização dos RPs, esta foi determinante para os indivíduos do sexo masculino, público predominante nesses restaurantes (GODOY *et al.*, 2014; BENTO *et al.*, 2016). Um estudo populacional observou que homens com melhor nível de escolaridade tendem a escolher alimentos mais saudáveis (DURANTE *et al.*, 2017), assim como os indivíduos de níveis sociais mais privilegiados, pois a escolaridade é *proxy*, ou seja indicadora do nível socioeconômico (CARVALHAES *et al.*, 2016). Outra explicação poderia ser o fato de que na modernidade, os indivíduos que trabalham precisam controlar melhor o seu tempo e muitas vezes desempenham outras tarefas no horário que têm disponível, como no horário de almoço. Sendo assim, os locais próximos ao local de trabalho tornam-se mais atraentes por pouparem tempo. Segundo o estudo de Perista *et al.* (2016), sobre os usos do tempo entre homens e mulheres em Portugal, a falta de tempo, o cotidiano acelerado a pressa para fazer tudo que se precisa ou gosta de fazer é um dos sentimento expresso por mulheres e homens. Os autores pontaram que os sentidos dados ao tempo são um processo condicionado por responsabilidades, recursos, posições e estatutos.

No que tange ao motivo higiene /limpeza, este associou-se ao nível socioeconômico e uma ou mais carências, tanto os indivíduos de classes sociais A e B, quanto os da C, e que apresentavam carências. É provável que esses frequentadores procurassem por estabelecimentos que viessem a garantir condições higiênico-sanitárias adequadas, uma vez que a a higiene é quesito fundamental para a segurança dos alimentos. Salienta-se que não foi especificado neste estudo a que item de higiene/limpeza o indivíduo deveria levar em consideração, o que pode ter levado a cada frequentador a, talvez, olhar esse motivo de diferentes maneiras.

A higiene/limpeza é um dos atributos mais importantes na avaliação dos clientes de restaurantes (SHINOHARA *et al.*, 2016; DE AZEVEDO *et al.*, 2017; QUEIROZ *et al.*, 2020), uma vez que podem ocorrer Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) (CARVALHO e MORI, 2017). Por isso é de extrema importância às boas práticas em serviços de alimentação a fim de assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos (SHINOHARA *et al.*, 2016). Queiroz *et al.*, 2020, relataram que uma queixa dos usuários foi a estrutura precária e falta de limpeza dos banheiros. Um outro ponto observado em estudos foi a negligência nos cuidados com o uniforme/fardamento de manipuladores de alimentos (SHINOHARA *et al.*, 2016; CENTURIONE e SANTOS, 2016). Apesar de tantos pontos importantes, vale ressaltar que esses estudos não foram realizados em restaurantes populares.

A associação encontrada com o bom atendimento sugeriu que os indivíduos, independentemente da classe social e das carências apresentadas, são exigentes na qualidade dos serviços e esperam ser bem atendidos. Esse atributo foi apontado como um dos mais relevantes, por consumidores, quanto à escolha de um restaurante (DE AZEVEDO *et al.*, 2017; LORIATO e PELISSARI, 2017). Não obstante, é um fator predominante para fidelização da clientela, pois tem relação direta com o grau de satisfação do cliente (FONSECA *et al.*, 2019).

A qualidade da alimentação servida e a qualidade do serviço prestado são fatores que constroem uma experiência de refeição positiva para os clientes, levando à satisfação. Pode-se dizer que a educação, rapidez e responsividade, cordialidade, disponibilidade em ajudar, empatia são alguns dos elementos primordiais associados a um bom atendimento. É interessante notar que um bom atendimento associa-se à construção de experiências afetivas e relacionais, bem como proporcionará experiências sensoriais, afetivas, físicas e relacionais (BARBOSA e FARIAS, 2012).

Diante do exposto, percebe-se a necessidade de programas, como o Restaurante Popular, por serem uma alternativa para a realização de uma alimentação saudável a um custo acessível, indo ao encontro à proposta dessa importante Política Pública, que é atender, prioritariamente, as pessoas em vulnerabilidade social e nutricional, nos grandes centros urbanos (PADRÃO; AGUIAR *et al.*, 2018). Ademais, o restaurante popular cumpre o seu papel social de grande relevância, pois tem um impacto significativo sobre a distribuição mensal da renda de seus frequentadores, uma vez que a renda pode ser utilizada para outras necessidades como lazer e o vestuário, além de oferecer refeições balanceadas. Levanta-se a necessidade

de ampliação do Programa, uma vez que há um número bastante reduzido de unidades em relação ao potencial número de beneficiários na população brasileira em estado de IA (BEZERRA *et al.*, 2017b). Ademais, sugere-se a articulação do Programa com outras políticas voltadas para a promoção da segurança alimentar e nutricional, uma vez que, como pode ser visto neste estudo, os restaurantes também são frequentados por indivíduos de classes sociais mais favorecidas, além de seu público padrão.

Por fim, discutem-se as limitações deste presente estudo. O fato de apresentar um desenho transversal não torna possível afirmar a causa do desfecho das associações encontradas, pois as exposições e o desfecho foram avaliados em um mesmo momento, e assim os resultados devem ser interpretados com cautela. Nos restaurantes populares não se tem um cadastro das pessoas que realizam suas refeições em cada estabelecimento, necessitando assim de pesquisas de delineamento longitudinal que possam confirmar as associações identificadas neste trabalho.

No entanto, ressalta-se a importância deste estudo, por envolver a análise de todos os restaurantes populares da capital de Belo Horizonte/MG, pioneira na implantação do Programa, e um importante cenário para estudo da população que utiliza esses equipamentos. Além disso, as análises permitiram uma discussão acerca dos motivos que influenciaram os indivíduos a realizarem suas principais refeições nos RPs, de forma a avaliar os objetivos preconizados pelo Programa e a efetividade de suas ações.

CONCLUSÃO

O presente estudo verificou que os aspectos socioeconômicos associados ao preço foram a escolaridade média e alta, a condição de IA e ter 2 ou mais carências sociais foram fatores; a refeição saudável esteve associada a ser das classes sociais A e B, e C; a localização associou-se ao sexo masculino, escolaridade superior e ser das classes sociais A e B, e C. A Higiene /Limpeza associou-se a classes sociais A e B, e C e ter 1 ou mais carências sociais e por fim o Bom atendimento associou-se às classes sociais A e B, e C e ter 2 ou mais carências sociais.

Esses dados demonstraram que grande parte da população ainda procura os RPs pelo baixo preço, motivo que mais determinou sua escolha, bem como por ofertarem refeições saudáveis e por sua localização, corroborando com os objetivos descritos no Programa RPs. Ademais, foram analisadas as ações do Programa Restaurante Popular, no que tange à sua cobertura e cumprimento de objetivos propostos, que estão diretamente relacionados aos motivos avaliados.

Deste modo, este estudo cumpriu com a proposta de investigar os principais motivos que influenciaram os indivíduos a frequentarem os Restaurantes Populares, muitos deles associados ao seu perfil socioeconômico, o que poderá subsidiar o planejamento de ações direcionadas ao fortalecimento e ampliação do Programa RPs e a garantia da promoção de uma alimentação saudável a um preço acessível e de qualidade para seus frequentadores, bem como a fortalecer a segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE EMPRESAS DE PESQUISA (ANEP). **Critério de Classificação Econômica Brasil. Dados com base no Levantamento Sócio Econômico 2008, 2010.** Disponível em: <http://www.aba.com.br/wp-content/uploads/content/7727632a373615b34f2a5726fcc5c9e2.pdf>. Acesso em: 28 de agosto 2020.

AZEVEDO, L.G.M.R.P.P.; MOURA, L.R.C.; SOUKI, G.Q. Escolhendo um Restaurante: atributos importantes e suas respectivas dimensões consideradas no processo de decisão do consumidor. **Revista Turismo em Análise- ECA-USP**, v. 28, n.2, p.224-244,2017. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/121322/134014>. Acesso em: 28 de agosto de 2020.

BABBIE, E. **Survey research methods**. 10th ed. Belmont: Wadsworth Publishing; 2004.

BARBOSA, M.L.; DE FARIAS, S.A. Em Busca de uma Experiência Extraordinária em Serviços de Restaurantes. In: **Revista Rosa dos Ventos – Dossiê Turismo e Gastronomia**, v. 4, n.3, p. 440-454,2012.

BENTO, I.C.; SOBRINHO, F.M.; ABREU, M.N.S.; GAZZINELLI, M.F.; PEREIRA, S.C.L. Soup kitchen users' social representations of healthy eating associated with their household food security status. **Rev. Nutr.**, v. 29, n.2, p.229-240, 2016. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732016000200229. Acesso em: 29 de agosto 2020.

BEZERRA IN, MOREIRA TMV, CAVALCANTE JB, SOUZA AM, SICHIERI R. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. **Rev. Saúde Pública**, v. 51, p. 15:1-8, 2017a. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/rsp/v51/pt_0034-8910-rsp-S1518-87872017051006750.pdf. Acesso em: 28 de agosto de 2020.

BEZERRA TA, OLINDA RA, PEDRAZA DF. Insegurança alimentar no Brasil segundo diferentes cenários sociodemográficos. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 22, n. 2, p. 637-651, 2017b. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csc/v22n2/1413-8123-csc-22-02-0637.pdf>. Acesso em: 28 de agosto de 2020.

BHUTANI, S.; SCHOELLER, D.A.; WALSH, M.C.; MCWILLIAMS, C. Frequency of Eating Out at Both Fast-Food and Sit-Down Restaurants Was Associated With High Body Mass Index in Non-Large Metropolitan Communities in

Midwest. **Am J Health Promot.**, v.32, n.1, p.75-83, 2018. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5453830/pdf/nihms860489.pdf>. Acesso em: 28 de agosto de 2020.

BISSATTINI, A.M.; VIGNOLI, L. Let's eat out, there's crayfish for dinner: American bullfrog niche shifts inside and outside native ranges and the effect of introduced crayfish. **Biol. Invasion.** 2017;5:1-14. doi: 10.1007/s10530-017-1473-6. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10530-017-1473-6>. Acesso em: 07 de julho de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 510, de 07 de dezembro de 2016.** Disponível em: conselho.saude.gov.br/resolucoes/2016/Reso510.pdf. Acesso em: 07 de julho de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. **Vigitel Brasil 2016: 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** / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2017. 160p.: il. Disponível em: http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2017/junho/07/vigitel_2016_jun17.pdf. Acesso em: 20 de julho 2020.

BRASIL. **Síntese de indicadores sociais : uma análise das condições de vida da população brasileira : 2018** / IBGE, Coordenação de População e Indicadores Sociais. - Rio de Janeiro : IBGE, 2018. 151 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101629.pdf>. Acesso em: 20 de julho 2020.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CAISAN). II plano nacional de segurança alimentar e nutricional plansan 2016-2019 revisado. Brasília, setembro de 2018 Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Caisan_Nacional/PLANSAN%202016-2019_revisado_completo.pdf. Acesso em: 28 de agosto de 2020.

CARRIJO, A.P.; BOTELHO, R.B.A.; AKUTSU, R.C.C.A.; ZANDONADI, R.P. Is What Low-Income Brazilians Are Eating in Popular Restaurants Contributing to Promote Their Health?. **Nutrients.**, v.10, n.4, p.414, 2018. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5946199/pdf/nutrients-10-00414.pdf>. Acesso em: 21 de julho 2020.

CARVALHAES, F.; CHOR, D. Posição socioeconômica, idade e condição de saúde no Brasil. **Revista Brasileira de Ciências Sociais.**, v.31, n.92, p.1-27, 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v31n92/0102-6909-rbcsoc-3192072016.pdf>. Acesso em: 29 de julho de 2020.

CARVALHO, S.J.E.J.; MORI, E. A importância das boas práticas de manipulação dos alimentos em restaurantes: revisão integrativa da literatura. **Revista e-ciência.** v.5, n.2, p.108-115, 2017. Disponível em: http://revis-tafjn.com.br/revista/index.php/eciencia/article/view/269/pdf_269. Acesso em 19 de julho de 2020.

CAVALCANTE, J.B.; MOREIRA, T.M.V.; MOTA, C.C.; PONTES, C.R.; BEZERRA, I.N. Ingestão de energia e nutrientes segundo consumo de alimentos fora do lar na Região Nordeste: uma análise do Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Rev. bras. epidemiol.**, v. 20, n. 1, p.115-123, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rbepid/v20n1/1980-5497-rbepid-20-01-00115.pdf>. Acesso em: 21 de julho de 2020.

CENTURIONE, F.C.L.; SANTOS, R.L. P. **Avaliação da segurança alimentar dos serviços de alimentação permissionários dos campi de uma universidade federal. 2016.** 13f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Fluminense, Niterói, RJ, 2016. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/handle/1/2366>. Acesso em 21 de agosto de 2020.

DE AZEVEDO, L.G.M.R.P.P.; MOURA, L.R.C.; SOUKI, G.Q. Escolhendo um Restaurante: atributos importantes e suas respectivas dimensões consideradas no processo de decisão do consumidor. **Revista Turismo em Análise**, v. 28, n.2, p.224-244, 2017. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/121322/134014>. Acesso em: 21 de julho de 2020.

DIEZ-GARCIA, R.W. Mudanças Alimentares e a Educação Alimentar e Nutricional. In: DIEZ-GARCIA, R.W, Cervato-mancuso AM, Vannucchi H, organizadores. **Mudanças alimentares e educação nutricional**- 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2017.

DURANTE, G.D.; GUIMARÃES, L.V.; SEGRI, N.J.; MARTINS, M.S.A.S, Malta DC. Diferenças no consumo de alimentos entre homens e mulheres entrevistados pelo inquérito telefônico vigitel. **Revista Brasileira em Promoção à Saúde.**, v.30, n.3, p.1-12, 2017. Disponível em: <https://periodicos.unifor.br/RBPS/article/view/6165>. Acesso em : 19 de julho de 2020.

DUTRA, M.M.M. **Fome de cidadania e o direito à alimentação : a percepção dos usuários do Restaurante Popular Mesa do Povo em Fortaleza**. 2007. 127 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Ceará - Fortaleza(CE),2007.

FONSECA, C.S.A.; DA SILVA, P.A.P.; SILVA, T.H.M.; PADILHA, T.P.C. Gestão da qualidade em restaurantes. **Interação - Revista De Ensino, Pesquisa E Extensão**. v.19, n.2,p. 8 – 24, 2019. Disponível em: <https://periodicos.unis.edu.br/index.php/interacao/article/view/134/120>. Acesso em 27 de agosto de 2020.

GODOY, K.C.;SÁVIO, K.E.O.; AKUTSU, R.C.; GUBERT, B.M.; BOTELHO, R.B.A. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. **Cad. Saúde Pública.** , v.30, n.6, p.1239-49, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csp/v30n6/0102-311X-csp-30-6-1239.pdf>. Acesso em: 10 de julho de 2020.

GOFFE, L.; RUSHTON, S.; WHITE, M.; ADAMSON, A.; ADAMS, J. Relationship between mean daily energy intake and frequency of consumption of out-of-home meals in the UK National Diet and Nutrition Survey. **Int. J. Behav. Nutr. Phys. Act.** , v.14, n.1, p.131, 2017. Disponível em: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5610411/pdf/12966_2017_Article_589.pdf. Acesso em 19 de julho de 2020.

GONÇALVES, M.R.; ELIAS, F.T.S.; SILVA, E.T. Ambiente Alimentar: entendendo o conceito e as perspectivas de aplicação no Brasil. **Rev. de Alim. Cult. Américas -RACA.** , v.1, n.1, p.44-59, 2020. Disponível em: https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/42849/2/ve_Monica_Goncalves_etal.pdf. Acesso em : 20 de julho de 2020.

HOFFMANN, R. Determinantes da Insegurança Alimentar no Brasil: Análise dos Dados da PNAD de 2004. **Rev Nutr.**, v.15, n.1, p.49-61, 2008. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/302557687_Determinantes_da_inseguranca_alimentar_no_Brasil_em_2004_e_2009. Acesso em 20 de julho de 2020.

INSTITUTO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamento Familiar - POF 2017-2018: Famílias com até R\$ 1,9 mil destinam 61,2% de seus gastos à alimentação e habitação**. Estatísticas Sociais, 2019. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/25598-pof-2017-2018-familias-com-ate-r-1-9-mil-destinam-61-2-de-seus-gastos-a-alimentacao-e-habitacao>. Acesso em: 27 de agosto de 2020.

INSTITUTO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: primeiros resultados. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 27 de agosto de 2020.

INTERLENGHI, G.S.; REICHENHEIM, M.E.; SEGALL-CORRÊA, A.M.; PÉREZ-ESCAMILLA,R.;MORAES, C.L.;SALLES-COSTA, S. Modeling optimal cutoffs for the Brazilian household food insecurity measurement scale in a nationwide representative sample. **J Nutr.** , v.147, p.1356–1365, 2017. Disponível em: <https://academic.oup.com/jn/article/147/7/1356/4743697> by guest on 23 October 2020. Acesso em: 20 de julho de 2020.

LORIATO, H. N.; PELISSARI, A. S. Atributos determinantes na decisão de compra e satisfação dos clientes: um estudo em estabelecimentos que comercializam comida de rua. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo.**, v. 11, n.1, p.109-132, 2017. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/rbtur/v11n1/pt_1982-6125-rbtur-11-01-00109.pdf. Acesso em : 19 de julho de 2020.

ORELLANA, J.D.Y.; CUNHA, G.M.; BRITO, B.C.S.; HORTA, B.L. Fatores associados ao homicídio em Manaus, Amazonas, 2014. **Epidemiol. Serv. Saúde.**, v. 26, n. 4, p.735-746, 2017. Disponível em: http://scielo.iec.gov.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-49742017000400735. Acesso em: 20 de julho de 2020.

PADRÃO, S.M.; AGUIAR, O.B. Restaurante popular: a política social em questão. **Physis** . v.28, n.3, p.e280319, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/physis/v28n3/0103-7331-physis-28-03-e280319.pdf>. Acesso em: 27 de agosto de 2020.

PERISTA, H.; CARDOSO, A.; BRÁZIA, A; ABRANTES, M.; PERISTA, P. **Os usos do tempo de homens e de mulheres em português, Lisboa 2016**. Disponível em: http://cite.gov.pt/asstscite/downloads/publics/INUT_livro_digital.pdf. Acesso em: 27 de agosto de 2020.

QUEIROZ, E.W.L.; DE PAULA, C.M.; PORTELA, M.C.C.; PEREIRA, J.O.P. Avaliação da satisfação dos clientes dos serviços de restaurantes da cidade de Tianguá, Ceará: uma análise descritiva. In: ANDRADE, F.J.E.T.; DE MORAES, G.M.D.; QUEIROZ, H.G.S. (Organizadoras). **Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos - Coletânea de Pesquisas Acadêmicas**. Sobral CE: Sertãoocult, 2020. Disponível em: <https://deposita.ibict.br/bitstream/deposita/124/5/9%20Gestao%20de%20alimentos%20Doi%2010.3526087429007%20p.%20119-131%202020.pdf>. Acesso em: 27 de agosto de 2020.

QUEIROZ, P.W.V.; COELHO, A,B. Alimentação fora de casa: uma investigação sobre os determinantes da decisão de consumo dos domicílios brasileiros. **Revista Análise econômica**. v.35, n.67, p.67-104,2017. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/AnaliseEconomica/article/view/57132/40800>. Acesso em: 27 de julho 2020.

SHINOHARA, N.K.S.; ALMEIDA, A.A.M.; NUNES, C.G.P.S.; LIMA, G.S.; PADILHA, M.R.F. Boas práticas em serviços de alimentação: não conformidades. **Revista Eletrônica Diálogos Acadêmicos**. v. 10, n.1, p.79-91, 2016. Disponível em: http://uniesp.edu.br/sites/_biblioteca/revistas/20170627113500.pdf. Acesso em : 20 de julho de 2020.

SOBRINHO, F.M.; SILVA, Y.C.; ABREU, M.N.S.; PEREIRA, S.C.L.; DIAS JÚNIOR, C.S. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**, v.19, n. 5, p. 1601-1611, 2014. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232014000501601&lng=en. Acesso em: 07 de agosto de 2020

SOUSA, J.R. **Café da manhã: aspectos nutricionais e culturais entre frequentadores adultos de Restaurantes Populares do Brasil**. Tese de doutorado .Universidade de Brasília, Faculdade de ciências da Saúde , Programa de pós-graduação em nutrição Humana.Brasília, DF: 2016. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/20200/1/2016_JaniceRamosSousa.pdf. Acesso em 21 de julho de 2020.



Este trabalho está licenciado com uma Licença [Creative Commons - Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).